

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НОВОСИБИРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. А.Н. КОСЫГИНА
(ТЕХНОЛОГИИ. ДИЗАЙН. ИСКУССТВО)»**
(НТИ (филиал) РГУ им. А.Н. Косыгина)

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой ХХТиТ
_____ Е. В. Потушинская
«_____» _____ 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ
по междисциплинарному курсу

МДК 02.03

**Товароведение, оценка качества и основы экспертизы
продовольственных товаров**

Код, наименование
специальности

38.02.08 Торговое дело

Квалификация выпускника

Специалист торгового дела

Уровень образования:

Среднее профессиональное образование

Новосибирск 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ ФОМ

Разработчики:

доц., канд. техн. наук

Е. В. Потушинская

Рецензент:

ст. преподаватель

Е. И. Аكوпова

Фонд оценочных материалов по дисциплине МДК 02.03 «Товароведение, оценка качества и основы экспертизы продовольственных товаров» рассмотрен на заседании кафедры ХХТиТ (протокол № 1 от «28 августа» 2025 г.).

Зав. кафедрой ХХТиТ

доц., канд.техн.наук

Е. В. Потушинская

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочных материалов	4
I Текущий контроль по учебной дисциплине	6
II Промежуточная аттестация по учебной дисциплине	8
Приложение А. Вопросы для собеседования.....	9
Приложение Б. Примеры видов заданий	33
Приложение В. Требования к презентации	14
Приложение Г. Примеры вопросов теста по дисциплине.....	35

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.08 Торговое дело.

1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Междисциплинарная дисциплина МДК 02.03 «Товароведение, оценка качества и основы экспертизы продовольственных товаров» является вариативной частью профессионального цикла.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 02.; ОК 03.; ПК. 2.1.; ПК. 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
1	2	3
ОК 02	Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации Уо 02.02 Определять необходимые источники информации Уо 02.03 Планировать процесс поиска; Структурировать получаемую информацию Уо 01.04 Выделять наиболее значимое в перечне информации Уо 02.05 Оценивать практическую значимость результатов поиска Уо 02.06 Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Уо 02.07 Использовать современное программное обеспечение Уо 02.08 Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Зо 02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Зо 02.02 Приемы структурирования информации Зо 02.03 Формат оформления результатов поиска информации, Зо 02.04 Современные средства и устройства информатизации Зо 02.05 Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

Продолжение табл

Код ПК, ОК	Умения	Знания
1	2	3
ОК 3	Уо 03.01 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Уо 03.02 Применять современную научную профессиональную терминологию Уо 03.03 Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Уо 03.04 Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Уо 03.05 Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план Уо 03.06 Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования Уо 03.07 Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Уо 03.08 Презентовать бизнес-идею Уо 03.09 Определять источники финансирования	Зо 03.01 Содержание актуальной нормативно-правовой документации Зо 03.02 Современная научная и профессиональная терминология Зо 03.03 Возможные траектории профессионального развития и самообразования Зо 03.04 Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности Зо 03.05 Правила разработки бизнес-планов Зо 03.06 Порядок выстраивания презентации Зо 03.07 Кредитные банковские продукты
ПК 2.1	У.2.1.01 Применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров У.2.1.02 Идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров У.2.1.03 Оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов	3.2.1.01 Классификации продовольственных и непродовольственных товаров; 3.2.1.02 Методов и способов кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий 3.2.1.03 Обязательных требований к маркировке потребительских товаров.
ПК 2.2	У.2.2.01 Идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров У.2.2.02 Применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности У.2.2.03 Оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов	3.2.2.01 Основных понятий в сфере товароведения потребительских товаров 3.2.2.02 Технических требований и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации 3.2.2.03 Обязательных требований к маркировке потребительских товаров

Продолжение табл.

1	2	3
ПК 2.3	У.2.3.01 Устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров У.2.3.02 Выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации У.2.3.03 Реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров	3.2.3.01 Факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров 3.2.3.02 Условий хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров 3.2.3.03 Дефектов потребительских товаров товарных потерь и способов их сокращения
ПК 2.4	У.2.4.01 Обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных У.2.4.02 Проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов У.2.4.03 Организовывать экспертизу потребительских товаров и оформлять ее результаты	3.2.4.01 Законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия 3.2.4.02 Современного российского и зарубежного опыта в области обеспечения качества и безопасности товаров 3.2.4.03 Основных методов оценки качества и безопасности потребительских товаров 3.2.4.04 Организации проведения экспертизы товаров и оформления ее результатов 3.2.4.05 Сквозных цифровых технологий, применяемых в сфере обеспечения качества и безопасности товаров

Продолжение табл.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
1	2	3
ПК 2.5	У.2.5.01 Анализировать ассортимент товаров и выявлять приоритетные направления его совершенствования, в том числе с применением современных цифровых технологии У.2.5.02 Формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах У.2.5.03 Применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров У.2.5.04 Устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров У.2.5.05 Реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров	3.2.5.01 Ассортимента товаров, показателей ассортимента и факторов, влияющих на его формирование 3.2.5.02 Приоритетных направлений совершенствования ассортимента товаров 3.2.5.03 Основных положений категорийного менеджмента 3.2.5.04 Специфики процесса управления в категорийном менеджменте; 3.2.5.05 Алгоритма разработки ассортиментной матрицы товарной категории 3.2.5.06 Порядка формирования категорий в ассортименте 3.2.5.07 Структуры ABC – и XYZ – анализа 3.2.5.08 Классификации продовольственных и непродовольственных товаров 3.2.5.09 Методов и способов кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий 3.2.5.10 Обязательных требований к маркировке потребительских товаров 3.2.5.11 Сквозных цифровых технологий, применяемых в сфере обеспечения качества и безопасности товаров

I ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1 ПРОГРАММА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины происходит в течение 1 семестра по этапам в рамках различного вида занятий и самостоятельной работы (таблица 1).

Таблица 1 – Программа оценивания контролируемых компетенций

Таблица 1 – Программа оценивания контролируемых компетенций

№п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
МДК 02.03. Товароведение, оценка качества и основы экспертизы продовольственных товаров			
3.1	Идентификация непродовольственных товаров	ОК 02.; ОК 03.; ПК. 2.1.; ПК. 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.	Устный опрос; выполнение заданий на лабораторных занятиях; тестирование
3.2	Оценочная деятельность в товароведении	ОК 02.; ОК 03.; ПК. 2.1.; ПК. 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.	Устный опрос; выполнение заданий на лабораторных занятиях; тестирование
3.3	Методы определения показателей качества непродовольственных товаров	ОК 02.; ОК 03.; ПК. 2.1.; ПК. 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.	Устный опрос; выполнение заданий на лабораторных занятиях; тестирование
3.4	Основы экспертизы потребительских товаров	ОК 02.; ОК 03.; ПК. 2.1.; ПК. 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.	Устный опрос; выполнение заданий на лабораторных занятиях; тестирование
3.5	Товароведение продовольственных товаров	ОК 02.; ОК 03.; ПК. 2.1.; ПК. 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.	Устный опрос; выполнение заданий на лабораторных занятиях; тестирование
	Самостоятельная работа обучающихся	ОК 02.; ОК 03.; ПК. 2.1.; ПК. 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.	Устный опрос; тестирование
Итоговый контроль в 2, 3 семестре			Экзамен

2 ОБЩАЯ ПРОЦЕДУРА И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНОЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

Контроль и оценка результатов освоения МДК 02.03 «Товароведение, оценка качества и основы экспертизы продовольственных товаров» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, в ходе которых выполняется устный опрос, задания разного рода, выполняемые индивидуально и в малых группах (расчетные задачи, ситуационные задачи, анализ кейс-стади, дискуссии).

Для текущего контроля успеваемости обучающихся используются различные оценочные материалы (таблица 2).

Таблица 2 – Оценочные материалы для текущего контроля

Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного материала в фонде
1	2	3
Устный опрос (собеседование)	Средство оценки знаний и кругозора обучающегося, умения логически построить ответ, владения монологической речью и иными коммуникативными навыками, обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя	Вопросы для собеседования (Приложение А)
Вопросы для собеседования (для защиты практических и лабораторных работ)	Самостоятельная работа, направленная на формирование практических умений – профессиональных умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности	Примеры видов вопросов (Приложение Б)
Тестирование	Совокупность стандартизованных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий (Приложение В)

Тестирование направлено на проверку владения терминологическим аппаратом и конкретными знаниями в области по дисциплине. Тестирование занимает часть учебного занятия (10-30 минут), правильность решения разбирается на том же или следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

Практические занятия проводятся в часы, выделенные учебным планом для отработки практических навыков освоения компетенциями, и предполагают аттестацию всех обучающихся за каждое занятие. На практических занятиях осуществляется прорешивание задач, выполнение заданий (индивидуально или в малых группах), а также производится проверка представленных творческих работ или выступлений обучающихся (информационных сообщений или рефератов).

Собеседование посредством использования устного опроса на занятии позволяет выяснить объем знаний студента по определенной теме, разделу, проблеме.

II ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК 02.03 Товароведение, оценка качества и основы экспертизы продовольственных товаров

Форма проведения промежуточной аттестации: экзамен (2,3 семестр).

Процедура проведения: экзамен в форме собеседования по вопросам билетов, которые обновляются ежегодно.

Вопросы для подготовки к экзамену -2 семестр:

1. Средства товарной информации. Материально-технические средства.
2. Классификация методов товарной экспертизы. Измерительные, регистрационные, органолептические.
3. Экспертные методы: классификация, методы отбора и оценки экспертов.
4. Виды товароведной экспертизы: экспертиза количественная, экспертиза качественная, идентификационная, документальная, комплексная.
5. Экспертиза продукции. Общие положения.
6. Экспертиза технологическая.
7. Цели, задачи, объекты, субъекты, правовая база экспертизы.
8. Основные понятия, цели и задачи, объекты, правовая база экспертизы.
9. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров
10. Основные этапы проведения экспертизы.
11. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы.
12. Основной этап: общие правила проведения экспертизы, типичные ошибки при проведении экспертизы.
13. Заключительный этап экспертизы. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов.

Практическая часть. Выполнение лабораторной работы.

Критерии оценивания:

«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

Вопросы для подготовки к экзамену -3 семестр:

1. Формы и методы определения ценности и качества пищевых продуктов.
2. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов, идентификация пищевых продуктов
3. Ассортимент, химический состав, требования к качеству.
4. Зерно, мука, крупа, макаронные изделия. Характеристика ассортимента.
6. Консервирование овощей. Требования к качеству консервов. Ассортимент, требования к качеству.

7. Ассортимент, требования к качеству. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки; чай, кофе.
 9. Факторы, формирующие качество вкусовых товаров.
 10. Условия и сроки хранения, реализации, пряностей и приправ.
 12. Основные отличия кондитерских изделий: мед, сахар
 13. Основные отличия мучных кондитерских изделий.
 14. Животные жиры: классификация, краткая характеристика.
 15. Растительные масла: классификация, краткая характеристика.
 16. Ассортимент, требования к качеству и хранению сыров. Пороки сыров.
 17. Особенности производства молочной продукции: молоко коровье, масло сливочное, кисломолочная продукция, молочные консервы.
 18. Ассортимент, требования к качеству и хранению мяса и мясных товаров.
- Субпродукты.
19. Семейства рыб. Пищевая ценность икры.
 20. Порядок контроля качества яиц. Хранение яиц и яичной продукции Упаковка яичной продукции
 21. Группы пищевых концентратов

Практическая часть. Выполнение лабораторной работы.

Критерии оценивания:

«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО:

Тестовые задания по компетенциям

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

Таблица 2 – Тестовые задания и уровень сложности для компетенции ОК 02.

Уровень сложности	Номер задания	Инструкция и текст задания (в т.ч. с вариантами ответов)	Правильный ответ	Тип задания
1	2	3	4	5
базовый	1.1	Выберите правильный ответ. Показатель товарного сорта муки: 1) кислотность 2) зольность 3) влажность 4) безопасность	2)	Задание закрытого типа с одним правильным ответом
базовый	1.2	Дополните: назначение нитрита натрия при производстве колбас - это фиксатор...	Эталонный ответ (окраски)	Задание открытого типа на дополнение
высокий	1.3	Сформулируйте показатели качества печенья сахарного.	Эталонный ответ (кислотность, щелочность, влажность, намокаемость)	Задание открытого типа с развернутым ответом
высокий	1.4	Сформулируйте, какие изделия относятся к мучным кондитерским изделиям	Эталонный ответ (пирожные, торты, печенье, коврижка и др)	Задание открытого типа с развернутым ответом

Продолжение табл.2

1	2	3	4	5
повышенный	1.5	Выберете правильный ответ и кратко обоснуйте свой выбор: Лучшей желирующей способностью обладают: 1) морковь 2) слива 3) свекла 4) дыня	Эталонный ответ (2, Желирующую способность придает пектин, которого нет в моркови, дыни, свеклы)	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа
повышенный	1.6	Установите соответствие между группой и видами повреждений плодов и овощей		Задание закрытого типа на установление соответствия
		1) Механические	а) позеленение	
		2) Микробиологические	б) проколы, вмятины	
		3) Фитопатологические	в) гниль	

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

Таблица 3 – Тестовые задания и уровень сложности для компетенции ОК 03

Уровень сложности	Номер задания	Инструкция и текст задания (в т.ч. с вариантами ответов)	Правильный ответ	Тип задания
базовый	1.7	Выберите один правильный ответ. Сертификат — это: 1) Набор товаров, объединенных по какому-либо признаку (назначение, сырье). 2) Процесс доставки товаров в магазин. 3) Документ, подтверждающий качество.	3)	Задание закрытого типа с одним правильным ответом
базовый	1.8	Вставьте пропущенное слово вместо многоточия (именительный падеж множественное число). Группа	Эталонный ответ (корнеплоды)	Задание открытого типа на дополнение

		овощей, у которых в пищу используют утолщенный разросшийся корень – это...								
высокий	1.9	Опишите причины возникновения дефекта неправильной формы хлеба (расплывшаяся форма, деформация). Объем ответа – 2 предложения.	Эталонный ответ (Причины возникновения данного дефекта могут быть связаны с использованием низкокачественного сырья – муки; с нарушением технологии, нарушения рецептуры, небрежной разделки теста; с нарушением условий хранения и транспортирования – неосторожное обращение с горячим хлебом)	Задание открытого типа с развернутым ответом						
высокий	1.10	Приведите пример клубнеплодов	Эталонный ответ (Картофель, батат, топинамбур)	Задание открытого типа с развернутым ответом						
повышенный	1.11	Выберете правильный ответ и кратко обоснуйте свой выбор: Показатель оценки качества молока: 1) Кислотность 2) Содержание воды 3) Содержание сахара 4) Зольность	Эталонный ответ (1, так как кислотность определяет степень свежести молока, остальные перечисленные показатели не определяются)	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа						
повышенный	1.12	Установите соответствие между видом печенья и теста, из которого его производят <table><tr><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td>1)Сахарное</td><td>а) из упругого теста с меньшим количеством сахара и жира, влажностью не более 9 %</td></tr><tr><td>2)Затяжное</td><td>б) из теста с большим содержанием сахара и</td></tr></table>	1	2	1)Сахарное	а) из упругого теста с меньшим количеством сахара и жира, влажностью не более 9 %	2)Затяжное	б) из теста с большим содержанием сахара и	1б 2а 3г 4в	Задание закрытого типа на установление соответствия
1	2									
1)Сахарное	а) из упругого теста с меньшим количеством сахара и жира, влажностью не более 9 %									
2)Затяжное	б) из теста с большим содержанием сахара и									

			жира, влажностью не более 10 %		
		3)Сдобное	в) тесто, содержащее много жира и мало сахара		
		4) Крекер	г) из теста с большим содержанием сахара, жира, яиц и различных добавок, влажностью не более 16 %		

ПК 2.1. Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий
 Таблица 4 – Тестовые задания и уровень сложности для компетенции ПК 2.1

Уровень сложности	Номер задания	Инструкция и текст задания (в т.ч. с вариантами ответов)	Правильный ответ	Тип задания
1	2	3	4	5
базовый	1.13	Выберите один правильный ответ. Каким методом определяют кислотность кисломолочных напитков: 1)рефрактометрическим 2)титрованием 3)титриметрическим 4)электрофизическим	2)	Задание закрытого типа с одним правильным ответом
базовый	1.14	Вставьте пропущенное слово вместо многоточия (в именительном падеже) Показатель качества печенья, который определяют титриметрическим методом-это...	Эталонный ответ (щелочность)	Задание открытого типа на дополнение
высокий	1.15	Что такое пищевая ценность продуктов?	Эталонный ответ (Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств продукта, т.е. энергетическую, биологиче-	Задание открытого типа с развернутым ответом

			скую, физиологическую, органолептическую ценность, усвояемость, доброкачественность)											
высокий	1.16	Дайте определение что относится к гастрономическим товарам (Ответ 1-2 предложения)	Эталонный ответ (Готовые блюда, пищевые продукты, не требующие термической обработки, например, колбасы, сыры, молочные продукты)	Задание открытого типа с развернутым ответом										
повышенный	1.17	Выберите, что относится к бакалейным продовольственным товарам относятся6 1)молочные продукты, алкоголь, приправы 2)макароны, чай, кофе, соль, пряности 3)мука, крупа, сахар, дрожжи 4)мясо, рыба, сыры	Эталонный ответ (2, Бакалейные товары — это расфасованные нескоропортящиеся продукты длительного хранения, которые не требуют особых температурных условий, остальные варианты не подходят полностью: В вариантах 1, 3 и 4 присутствуют скоропортящиеся или требующие кулинарной обработки товары В варианте 1 также присутствует алкоголь, который не относится к бакалеи)	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа										
повышенный	1.18	Установите соответствие крупы и зерновой культуры, из которой ее получают <table><tr><td>Зерно</td><td>Крупа</td></tr><tr><td>1 Просо</td><td>а) Манная</td></tr><tr><td>2 Пшеница</td><td>б) Пшено</td></tr><tr><td>3 Ячмень</td><td>в) Ядрица</td></tr><tr><td>4 Греча</td><td>г)Перловая</td></tr></table>	Зерно	Крупа	1 Просо	а) Манная	2 Пшеница	б) Пшено	3 Ячмень	в) Ядрица	4 Греча	г)Перловая	1б 2а 3г 4в	Задание закрытого типа на установление соответствия
Зерно	Крупа													
1 Просо	а) Манная													
2 Пшеница	б) Пшено													
3 Ячмень	в) Ядрица													
4 Греча	г)Перловая													

ПК 2.2. Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров
Таблица 4 – Тестовые задания и уровень сложности для компетенции ПК 2.2

Уро- вень слож- ности	Номер задания	Инструкция и текст задания (в т.ч. с вариантами ответов)	Правильный ответ	Тип зада- ния
1	2	3	4	5
Базо- вый	1.19	Дефект – это ... 1)Отсутствие нормативного документа на товар 2) Отсутствие одной или нескольких ха- рактеристик качества 3) Товар без упаковки 4) Стертая маркировка	2)	Задание закрытого типа с одним правиль- ным отве- том
Базо- вый	1.20	Вставьте соответствующее слово вместо многоточия. Микроэлемент, необходимый для рабо- ты щитовидной железы- это ...	Эталонный ответ (Йод)	Задание открыто- го типа на дополне- ние
высо- кий	1.21	Установите правильную последователь- ность получения масла экстракцией: 5)извлечение масла из мезги растворите- лем 1)отделение оболочек от ядер 2) измельчение ядер (получение мятки) 3)очистка семян от примесей 4)удаление примесей и отгонка раство- рителя	3) 1) 2) 5) 4)	Задание закрытого типа на установ- ление по- следова- тельности
высо- кий	1.22	Приведите классификацию продоволь- ственных товаров по химическому со- ставу.Приведите примеры. (ответ 2-3 предложения)	Эталонный ответ (По основно- му составу продоволь- ственные то- вары делятся на белки, жи- ры, углеводы. Сахар- углевод, мясо - белок, масло коровье –жир. Ответ может содержать и другие при- меры)	Задание открыто- го типа с разверну- тым отве- том

повы- шен- ный	1.23	Выберите один верный ответ и обоснуйте свой выбор. Продукты растительного происхождения, обладающие специфическими ароматом и вкусом 1) пряности 2) приправы 3) вкусовые товары 4) напитки	Эталонный ответ (1, пряности – являются продуктами растительного происхождения, обладающие заданными свойствами. Приправы- содержат пряности, вкусовые товары – большая группа товаров, разного происхождения, напитки – не являются товаром растительного происхождения)	Задание комбинированного вида																
повы- шен- ный	1.24	<table><tr><td colspan="2">Установите соответствия названия подгруппы овощей и их видов</td></tr><tr><td>подгруппа</td><td>виды</td></tr><tr><td>1)Тыквенные</td><td>а) кукуруза</td></tr><tr><td>2)Томатные</td><td>б) спаржа</td></tr><tr><td>3) Зерновые</td><td>в) огурец</td></tr><tr><td>4)Десертные</td><td>г) баклажан</td></tr></table>	Установите соответствия названия подгруппы овощей и их видов		подгруппа	виды	1)Тыквенные	а) кукуруза	2)Томатные	б) спаржа	3) Зерновые	в) огурец	4)Десертные	г) баклажан	<table><tr><td>1в</td></tr><tr><td>2г</td></tr><tr><td>3а</td></tr><tr><td>4б</td></tr></table>	1в	2г	3а	4б	Задание закрытого типа на установление соответствия
Установите соответствия названия подгруппы овощей и их видов																				
подгруппа	виды																			
1)Тыквенные	а) кукуруза																			
2)Томатные	б) спаржа																			
3) Зерновые	в) огурец																			
4)Десертные	г) баклажан																			
1в																				
2г																				
3а																				
4б																				

ПК 2.3. Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения

Таблица 5 – Тестовые задания и уровень сложности для компетенции ПК 2.3

Уро- вень слож- ности	Номер задания	Инструкция и текст задания (в т.ч. с вариантами ответов)	Правильный ответ	Тип задания
1	2	3	4	5
базо- вый	1.25	Вставьте вместо многоточия одно слово (в винительном падеже, множ. числа). Пищевые вещества, которые в процессе пищеварения не изменяются – это пищевые...	Эталонный ответ (волокна)	Задание открытого типа на дополнение

базо- вый	1.26	Выберите один верный ответ Пищевые вещества, служащие «строительным» материалом в живом организме: 1)Минеральные вещества 2)Жиры 3)Белки 4)витамины	3)	Задание закрытого типа с одним правильным ответом
высо- кий	1.27	Напишите, что такое водорастворимые витамины и какие вы знаете	Эталонный ответ (Водорастворимые витамины растворяются в воде, легко усваиваются организмом Водорастворимые витамины: В, С)	Задание открытого типа с развернутым ответом
высо- кий	1.128	Напишите, что такое жирорастворимые витамины и какие вы знаете	Эталонный ответ (Жирорастворимые витамины -это А и Д. Они накапливаются в организме и для их усвоения обязательно требуется наличие жиров в рационе)	Задание открытого типа с развернутым ответом
повы- шен- ный	1.29	Выберите правильный ответ и обоснуйте выбор. Хлебный злак из предложенных: 1)Соя 2)Рожь 3)Гречиха 4)Горох	Эталонный ответ (2, Рожь - зерна этого растения используются для выпечки хлеба и производства муки Соя, горох — относится к зерновым Гречиха — используется для круп)	Задание комбинированного вида с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа

повы- шен- ный	1.30	Установите соответствие между назва- нием макаронных изделий и их типами		1а 2в 3б 4г	Задание закрытого типа на установ- ление со- ответ- ствия
		Тип	Название		
		1 Ленточные	а) Лапша		
		2 Нитеобразные	б) Макароны		
		3 Трубочатые	в) Вермишель		
		4 Фигурные	г)Ракушки		

ПК 2.4. Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы по-
требительских товаров

Таблица 3 – Тестовые задания и уровень сложности для компетенции ПК 2.4.

Уро- вень слож- ности	Номер задания	Инструкция и текст задания (в т.ч. с вариантами ответов)	Правильный ответ	Тип зада- ния
1	2	3	4	5
базо- вый	1.31	Выберите один правильный ответ. Мука, имеющая более светлый цвет: 1) 1-го сорта 2) 2-го сорта 3) высшего сорта 4) обойная	3)	Задание закрытого типа с одним правиль- ным отве- том
базо- вый	1.32	Вставьте соответствующее слово после многоточия (единственное число, в име- нительном падеже). Порошкообразный продукт, полученный при измельчении зерен хлебных злаков	Эталонный ответ (мука)	Задание открыто- го типа на дополне- ние
высо- кий	1.33	Назовите прочие вещества, содержащиеся в продуктах питания.	Эталонный ответ (Прочие ве- щества – те, которые со- держатся в небольшом количестве в продуктах, например, красители, усилители вкуса, кон- серванты)	Задание открыто- го типа с разверну- тым отве- том

высокий	1.34	Установите правильную последовательность операций получения макаронных изделий: 1)формование изделий 2)сушка 3)замес теста 4)сортировка 5)подготовка сырья	53124	Задание закрытого типа на установление последовательности
повышенный	1.35	Установите соответствие между типом овощей и их видом	1г 2в 3б 4а	Задание закрытого типа на установление соответствия
		Тип		
		1 Тыквенные		
		2 Клубнеплоды		
		3 Корнеплоды		
	1.36	Вид		
		а) Соя		
		б) Морковь		
		в) Картофель		
		г) Кабачки		
повышенный	1.36	Выберите один правильный ответ и приведите пояснение. Пища, которая лучше усваивается: 1) Сырая 2) Отварная 3) Протертая 4) Кусковая	Эталонный ответ (2, Наиболее легко и быстро организмом усваивается отварная пища Пояснение: Скорость и легкость усвоения пищи зависят от ее состава и способа обработки)	Задание комбинированного вида с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа

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

Таблица 7 – Тестовые задания и уровень сложности для компетенции ПК 2.5

Уровень сложности	Номер задания	Инструкция и текст задания (в т.ч. с вариантами ответов)	Правильный ответ	Тип задания
1	2	3	4	5

базо- вый	1.37	Основной составной частью всех видов крупы являются 1) белки 2) жиры 3) углеводы 4) минеральные вещества	3)	Задание закрытого типа с одним правильными ответами	
базо- вый	1.38	Вставьте пропущенное слово вместо многоточия (в родительном падеже). Все продовольственные товары, представленные в торговом предприятии в обязательном порядке должны пройти процедуру... соответствия	Эталонный ответ (оценки)	Задание открытого типа на дополнение	
высо- кий	1.39	Приведите продовольственные товары, на которые необходимо наносить цифровые знаки идентификации для подтверждения их безопасности.	Эталонный ответ («Честный знак» как гарантия подлинности и безопасности продуктов в обязательном порядке наносится на: молоко, молочные продукты, растительное масло, соки, воды)	Задание открытого типа с развернутым ответом	
высо- кий	1.40	Расставьте по порядку четырехуровневый порядок проведения идентификации яиц: 1) идентификация по массе 2) идентификация по органолептическим показателям 3) формулирование выводов по результатам идентификации 4) идентификация по маркировке	4 1 2 3	закрытого типа на установление последовательности	
повы- шен- ный	1.41	Установите соответствие между мероприятиями и их содержанием	1б	Задание закрытого типа на установление соответствия	
		Мероприятия	Действие		2а
		1) Кодирование «Честный знак»	а) Соблюдение режима хранения		3г
		2)Потребительская маркировка	б) Защита от контрафакта		4в
		3) Кодирование ЕАС	в) Внешнеторговые сделки		
		4) Кодирование ТН ВЭД	г) Оценка соответствия		

повы- шен- ный	1.42	Дополните ответ. Продовольственные товары, имеющие самое широкое распространение и пред- назначенные для питания большинства населения, называются товарами... по- требления.	Эталонный ответ (массового)	Задание открыто- го типа на дополне- ние
----------------------	------	--	-----------------------------------	--

Таблица – Ключи к оцениванию тестов

Код компетенции	Номер задания	Верный ответ	Критерий оценивания
1	2	3	4
ОК 02	1.1	2)	1 балл – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.2	Эталонный ответ (окраски)	1 балл – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.3	Эталонный ответ (кислотность, щелочность, влажность, намокаемость)	2 балла – содержит не менее двух вариантов из эталонного ответа 1 балл – содержит один вариант из эталонного ответа 0 баллов – остальные случаи
	1.4	Эталонный ответ (пирожные, торты, печенье коврижка и др)	2 балла – содержит не менее двух вариантов из эталонного ответа 1 балл – содержит один вариант из эталонного ответа 0 баллов – остальные случаи
	1.5	Эталонный ответ (2, Желирующую способность придает пектин, которого нет в моркови, дыни, свеклы)	2 балла – полное соответствие, 1 балл – ответ частично верный, 0 баллов – остальные случаи
	1.6	1б 2в 3а	2 балла – полное соответствие, 1 балл – ответ частично верный, 0 баллов – остальные случаи
ОК 03	1.7	3)	1 балл – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.8	Эталонный ответ (корнеплоды)	1 балл – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.9	Эталонный ответ (Причины возникновения данного дефекта могут быть связаны с использованием низкокачественного сырья – муки; с нарушением технологии, нарушения рецептуры, небрежной разделки теста; с нарушением условий хранения и транспортирования – неосторожное обращение с горячим хлебом)	2 балла – содержит не менее двух вариантов из эталонного ответа 1 балл – содержит один вариант из эталонного ответа 0 баллов – остальные случаи

	1.10	Эталонный ответ (Картофель, батат, то- пинамбур)	2 балла – содержит не менее двух ва- риантов из эталонного ответа 1 балл – содержит один вариант из эталонного ответа 0 баллов – остальные случаи
	1.11	Эталонный ответ (1, так как кислот- ность определяет сте- пень свежести молока, остальные перечис- ленные показатели не определяются)	2 балла – полное соответствие, 1 балл – ответ частично верный, 0 баллов – остальные случаи
	1.12	1б 2а 3г 4в	2 балла – полное соответствие, 1 балл – ответ частично верный, 0 баллов – остальные случаи
ПК 2.1	1.13	2)	1 балл – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.14	Эталонный ответ (щелочность)	1 балл – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.15	Эталонный ответ (Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств продукта, т.е. энергетическую, био- логическую, физиоло- гическую, органолеп- тическую ценность, усвояемость, добро- качественность)	2 балла – содержит не менее двух ва- риантов из эталонного ответа 1 балл – содержит один вариант из эталонного ответа 0 баллов – остальные случаи
	1.16	Эталонный ответ (Готовые блюда, пи- щевые продукты, не требующие термиче- ской обработки, например, колбасы, сыры, молочные про- дукты)	2 балла – содержит не менее двух ва- риантов из эталонного ответа 1 балл – содержит один вариант из эталонного ответа 0 баллов – остальные случаи

	1.17	Эталонный ответ (2, Бакалейные товары — это расфасованные нескоропортящиеся продукты длительного хранения, которые не требуют особых температурных условий, остальные варианты не подходят полностью: В вариантах 1, 3 и 4 присутствуют скоропортящиеся или требующие кулинарной обработки товары В варианте 1 также присутствует алкоголь, который не относится к бакалеи)	2 балла – полное соответствие, 1 балл – ответ частично верный, 0 баллов – остальные случаи
	1.18	1б 2а 3г 4в	2 балла – полное соответствие, 1 балл – ответ частично верный, 0 баллов – остальные случаи
ПК 2.2	1.19	2)	1 балл – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.20	Эталонный ответ (Йод)	1 балл – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.21	3) 1) 2) 5) 4)	2 балла – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.22	Эталонный ответ (По основному составу продовольственные товары делятся на белки, жиры, углеводы. Сахар-углевод, мясо - белок, масло коровье –жир. Ответ может содержать и другие примеры)	2 балла – содержит не менее двух вариантов из эталонного ответа 1 балл – содержит один вариант из эталонного ответа 0 баллов – остальные случаи

	1.23	Эталонный ответ (1, пряности – являются продуктами растительного происхождения, обладающие заданными свойствами. Приправы- содержат пряности, вкусовые товары – большая группа товаров, разного происхождения, напитки – не являются товаром растительного происхождения)	2 балла – полное соответствие, 1 балл – ответ частично верный, 0 баллов – остальные случаи
	1.24	1в 2г 3а 4б	2 балла – полное соответствие, 1 балл – ответ частично верный, 0 баллов – остальные случаи
ПК 2.3	125	Эталонный ответ (волокна)	1 балл – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.26	3)	1 балл – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.27	Эталонный ответ (Водорастворимые витамины растворяются в воде, легко усваиваются организмом Водорастворимые витамины: В, С)	2 балла – содержит не менее двух вариантов из эталонного ответа 1 балл – содержит один вариант из эталонного ответа 0 баллов – остальные случаи
	1.28	Эталонный ответ (Жирорастворимые витамины -это А и Д. Они накапливаются в организме и для их усвоения обязательно требуется наличие жиров в рационе)	2 балла – содержит не менее двух вариантов из эталонного ответа 1 балл – содержит один вариант из эталонного ответа 0 баллов – остальные случаи
	1.29	Эталонный ответ (2, Рожь - зерна этого растения используются для выпечки хлеба и производства муки Соя, горох — относятся к зерновым Гречиха — используется для круп)	2 балла – полное соответствие, 1 балл – ответ частично верный, 0 баллов – остальные случаи
	1.30	1а 2в 3б 4г	2 балла – полное соответствие, 1 балл – ответ частично верный, 0 баллов – остальные случаи

ПК 2.4	1.31	3)	1 балл – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.32	Эталонный ответ (мука)	1 балл – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.33	Эталонный ответ (Прочие вещества – те, которые содержатся в небольшом количестве в продуктах, например, красители, усилители вкуса, консерванты)	2 балла – содержит не менее двух вариантов из эталонного ответа 1 балл – содержит один вариант из эталонного ответа 0 баллов – остальные случаи
	1.34	53124	2 балла – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.35	1г 2в 3б 4а	2 балла – полное соответствие, 1 балл – ответ частично верный, 0 баллов – остальные случаи
	1.36	Эталонный ответ (2, Наиболее легко и быстро организмом усваивается отварная пища Пояснение: Скорость и легкость усвоения пищи зависят от ее состава и способа обработки)	2 балла – полное соответствие, 1 балл – ответ частично верный, 0 баллов – остальные случаи
ПК 2.5	1.37	3)	1 балл – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.38	Эталонный ответ (оценки)	1 балл – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи
	1.39	Эталонный ответ («Честный знак» как гарантия подлинности и безопасности продуктов в обязательном порядке наносится на: молоко, молочные продукты, растительное масло, соки, воды)	2 балла – содержит не менее двух вариантов из эталонного ответа 1 балл – содержит один вариант из эталонного ответа 0 баллов – остальные случаи
	1.40	4 1 2 3	2 балла – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи

	1.41	1б 2а 3г 4в	2 балла – полное соответствие, 1 балл – ответ частично верный, 0 баллов – остальные случаи
	1.42	Эталонный ответ (массового)	2 балл – полное соответствие, 0 баллов – остальные случаи

Таблица – Система оценивания тестовых заданий

Тип задания	Номера заданий	Указания по оцениванию	Результат оценивания, баллы
1	2	3	4
Задания открытого типа на дополнение	1.2, 1.8, 1.14, 1.20, 1.25, 1.32, 1.38, 1.42	Считается верным, если правильно указан термин или определение	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом, неверный ответ или отсутствие – 0 баллов.
Задание закрытого типа с одним или несколькими правильными ответами	1.1, 1.7, 1.13, 1.19, 1.26, 1.31, 1.37	Считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом, неверный ответ или отсутствие – 0 баллов.
Задания закрытого типа на установление соответствия	1.6, 1.12, 1.18, 1.24, 1.30, 1.35, 1.41	Считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями из другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 2 балла, 1 балл – ответ частично верный неверный ответ или отсутствие – 0 баллов.
Задания закрытого типа на установление последовательности	1.21, 1.34, 1.40	Считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 2 баллами, неверный ответ или отсутствие – 0 баллов
Задания открытого типа с развернутым ответом	1.3, 1.4, 1.9, 1.10, 1.15, 1.16, 1.22, 1.27, 1.28, 1.33, 1.39	Считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 2 баллами, содержит не менее двух вариантов из эталонного ответа, если содержит один вариант из эталонного ответа – 1 балл, если ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа	1.5, 1.11, 1.17, 1.23, 1.29, 1.36	Считается верным, если правильно указана цифра и приведены конкретные аргументы, используемые при выборе ответа	2 балла – ответ хорошо аргументирован и обоснован. Структура ответа четкая, логика изложения последовательная. 1 балл – ответ частично раскрывает тему, содержит некоторые верные рассуждения и примеры, но недостаточно аргументирован и обоснован 0 баллов – ответ отсутствует, не соответствует теме, содержит грубые ошибки в базовых понятиях.

Перечень дополнительных материалов: нет

ПРИЛОЖЕНИЕ А

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НОВОСИБИРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. А.Н. КОСЫГИНА
(ТЕХНОЛОГИИ. ДИЗАЙН. ИСКУССТВО)»**
(НТИ(филиал) РГУ им. А.Н. Косыгина)

Кафедра ХХТиТ

ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА (СОБЕСЕДОВАНИЯ)

МДК 02.03 Товароведение, оценка качества и основы экспертизы продовольственных товаров

-2 семестр:

1. Средства товарной информации. Материально-технические средства.
2. Классификация методов товарной экспертизы. Измерительные, регистрационные, органолептические.
3. Экспертные методы: классификация, методы отбора и оценки экспертов.
4. Виды товароведной экспертизы: экспертиза количественная, экспертиза качественная, идентификационная, документальная, комплексная.
5. Экспертиза продукции. Общие положения.
6. Экспертиза технологическая.
7. Цели, задачи, объекты, субъекты, правовая база экспертизы.
8. Основные понятия, цели и задачи, объекты, правовая база экспертизы.
9. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров
10. Основные этапы проведения экспертизы.
11. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы.
12. Основной этап: общие правила проведения экспертизы, типичные ошибки при проведении экспертизы.
13. Заключительный этап экспертизы. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов.

-3 семестр:

1. Формы и методы определения ценности и качества пищевых продуктов.
2. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов, идентификация пищевых продуктов
3. Ассортимент, химический состав, требования к качеству.
4. Зерно, мука, крупа, макаронные изделия. Характеристика ассортимента.
6. Консервирование овощей. Требования к качеству консервов. Ассортимент, требования к качеству.
7. Ассортимент, требования к качеству. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки; чай, кофе.
9. Факторы, формирующие качество вкусовых товаров.
10. Условия и сроки хранения, реализации, пряностей и приправ.
12. Основные отличия кондитерских изделий: мед, сахар
13. Основные отличия мучных кондитерских изделий.
14. Животные жиры: классификация, краткая характеристика.
15. Растительные масла: классификация, краткая характеристика.
16. Ассортимент, требования к качеству и хранению сыров. Пороки сыров.

17. Особенности производства молочной продукции: молоко коровье, масло сливочное, кисломолочная продукция, молочные консервы.
18. Ассортимент, требования к качеству и хранению мяса и мясных товаров. Субпродукты.
19. Семейства рыб. Пищевая ценность икры.
20. Порядок контроля качества яиц. Хранение яиц и яичной продукции Упаковка яичной продукции
21. Группы пищевых концентратов

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НОВОСИБИРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. А.Н. КОСЫГИНА (ТЕХ-
НОЛОГИИ. ДИЗАЙН. ИСКУССТВО)»**
(НТИ (филиал) РГУ им. А.Н. Косыгина)

Кафедра ХХТиТ

**ПРИМЕРЫ ВИДОВ ЗАДАНИЙ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ МДК 02.03. ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

К лабораторным занятиям 1,2

1. Исследование общих правил проведения идентификации продовольственных товаров. Выявление показателей пригодных для целей ассортиментной (видовой) идентификации.
2. Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации однородной группы продовольственных товаров.
- Основные понятия оценочной деятельности непродовольственных товаров. Контроль качества, оценка качества продовольственных товаров
3. Применение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий. Расчет приёмочных и браковочных чисел товарных партий и приёмочного уровня дефектности
4. Количественная идентификация продовольственных товаров

К лабораторным занятиям 3,4

1. Дайте определение термина «идентификация продукции». В каких нормативных документах дано это определение термина?
2. Укажите функции идентификации.
3. Стоимость потребительная и меновая
4. Назовите потребительские свойства товаров и их классификацию.
5. Выявите субъекты и объекты идентификации.
6. Дайте классификацию и характеристику идентификации потребительской продукции на виды и подвиды.
7. Дайте определение терминов «фальсификация» и «фальсифицированная продукция».
8. Укажите виды фальсификации потребительской продукции, дайте им краткую характеристику.
9. Назовите средства идентификации.
10. Что такое «контрафакция» и «контрафактные товары, этикетки, упаковки»? К какому виду фальсификации относятся контрафактные товары?
11. Рассмотрите нормативно-правовую базу установления ответственности за фальсификацию потребительской продукции.

К лабораторным занятиям 5,6

5. Оценка органолептических и физико-химических показателей качества продовольственных товаров. Определение товарного сорта продовольственного товара
6. Балльная оценка органолептических показателей качества продовольственного товара.
7. Подготовка к проведению экспертизы качества продовольственного товара.
8. Организация проведения экспертизы качества продовольственного товара

К лабораторным занятиям 7,8

1. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Методы обнаружения фальсификации
2. Оценка и подтверждение соответствия: основные понятия; виды и формы
3. Цели, задачи и принципы подтверждения соответствия
4. Объекты и субъекты подтверждения соответствия.
5. Средства и методы оценки и подтверждения соответствия.
6. Охарактеризуйте термины: обязательная сертификация, добровольная сертификация.
7. Назовите объекты товарной фальсификации.
8. Мероприятия, направленные на предотвращение фальсификации.

К лабораторным занятиям 9,10

1. Идентификация и фальсификация вспомогательных товаров. Методы обнаружения фальсификации
2. Идентификация и фальсификация зерна, муки и крупы. Методы обнаружения фальсификации
3. Идентификация и фальсификация хлебобулочных изделий. Методы обнаружения фальсификации
4. Идентификация и фальсификация макаронных изделий. Методы обнаружения фальсификации
5. Идентификация и фальсификация свежих плодов и овощей. Методы обнаружения фальсификации
6. Идентификация и фальсификация переработанных плодов и овощей. Методы обнаружения фальсификации
7. Идентификация и фальсификация безалкогольных напитков и минеральных вод. Методы обнаружения фальсификации
8. Идентификация и фальсификация чая и чайных напитков. Методы обнаружения фальсификации
9. Идентификация и фальсификация кофе и кофейных напитков. Методы обнаружения фальсификации
10. Идентификация и фальсификация кондитерских изделий. Методы обнаружения фальсификации
11. Идентификация и фальсификация пищежировой продукции. Методы обнаружения фальсификации
12. Идентификация и фальсификация молочной продукции. Методы обнаружения фальсификации
13. Идентификация и фальсификация яиц и продуктов их переработки. Методы обнаружения фальсификации
14. Идентификация и фальсификация мясной продукции. Методы обнаружения фальсификации
15. Идентификация и фальсификация рыбной продукции. Методы обнаружения фальсификации

ПРИЛОЖЕНИЕ В

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НОВОСИБИРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. А.Н. КОСЫГИНА (ТЕХ-
НОЛОГИИ. ДИЗАЙН. ИСКУССТВО)»**
(НТИ (филиал) РГУ им. А.Н. Косыгина)

Кафедра ХХТиТ

ПРИМЕРЫ ВОПРОСОВ ТЕСТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**МДК02.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

1. Идентификация—это:

- а) установление соответствия характеристик товара, указанных на маркировке или в сопроводительных документах.
- б) оценка экспертом основополагающих характеристик товара
- в) исследование специалистом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных знаний в определенной области науки и техники.

2. Функции идентификации:

- а) справочная, товароведная
- б) указующая, информационная
- в) подтверждающая соответствие, управляющая

3. Виды идентификации:

- а) ассортиментная, качественная, партионная
- б) ассортиментная, количественная, стандартная
- в) ассортиментная, товарная, стандартная.

4. Ассортиментная (видовая) идентификация:

- а) установление соответствия наименованию товара его ассортиментной характеристике, обуславливающей предъявляемые к нему требования
- б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией
- в) установление принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии.

5. Качественная идентификация:

- а) установление соответствия наименованию товара его ассортиментной характеристике, обуславливающей предъявляемые к нему требования
- б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией
- в) установление принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии.

6. Партионная идентификация:

- а) установление соответствия наименованию товара его ассортиментной характеристике, обуславливающей предъявляемые к нему требования
- б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией

- в) установление принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии.
7. Для целей идентификации пригодны:
- а) органолептические и физико-химические показатели
 - б) органолептические и микробиологические
 - в) микробиологические и вирусологические
8. Методы идентификации:
- а) органолептические, измерительные
 - б) стандартные и органолептические
 - в) физико-химические и математические.
9. Виды фальсификации:
- а) ассортиментная, качественная, количественная
 - б) стоимостная, информационная
 - в) экономическая, партионная
10. Ассортиментная фальсификация – это:
- а) подделка, осуществляемая путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков.
 - б) подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств, либо замена товаров высшей градации качества
 - в) обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара превышающих предельно допустимые нормы отклонений.
11. Качественная фальсификация – это:
- а) подделка, осуществляемая путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков.
 - б) подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств, либо замена товаров высшей градации качества
 - в) обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара превышающих предельно допустимые нормы отклонений
12. Количественная фальсификация – это:
- а) подделка, осуществляемая путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков.
 - б) подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств, либо замена товаров высшей градации качества
 - в) обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара превышающих предельно допустимые нормы отклонений.
13. Информационная фальсификация – это:
- а) обман потребителя с помощью неточной информации о товаре
 - б) подделка товаров при подготовке их к продаже
 - в) обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных
14. Стоимостная фальсификация – это:
- а) обман потребителя с помощью неточной информации о товаре

- б) подделка товаров при подготовке их к продаже
- в) обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных

15. В зависимости от места осуществления различаются две подгруппы фальсификации:

- а) предпродажная и послепродажная
- б) технологическая и предреализационная
- в) производственная и торговая.

16. Потребительные товары – это:

- а) товары, подлежащие добровольной сертификации
- б) товары, реализуемые потребителю и используемые им для личных целей
- в) товары, содержащие легкоустраняемые дефекты.

17. Градация качества:

- а) категория товаров одного наименования, отличающихся установленными значениями показателей качества
- б) категория товаров, содержащая незначительное количество пороков
- в) категория товаров одного наименования, отличающихся по пищевой ценности.

18. Все товары подразделяют на две основные градации качества:

- а) стандартные и нестандартные
- б) продовольственные и непродовольственные
- в) сертифицированные и не сертифицированные

19. Нестандартную продукцию делят на:

- а) условно пригодную и опасную продукцию
- б) стандартную и нестандартную
- в) сертифицированную и не сертифицированную

20. Условно пригодная нестандартная продукция:

- а) продукция, содержащая значительные и/или критические устранимые дефекты
- б) продукция, содержащая вредные для потребителя вещества
- в) продукция с неустранимыми критическими дефектами

Ключ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	ав	аб	аб	б	б	а	а	а	абв	аб	а	б	в	б	а	а	ав	ав	а