

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 13.09.2024 10:26:40
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет технологический

Кафедра стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направления подготовки 38.03.07. Товароведение

Квалификация выпускника Бакалавр

Майкоп, 2024

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.29 Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров"

направления подготовки бакалавров "38.03.07 Товароведение"

профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

программа подготовки "Бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
8	9	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
8	9	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
ОПК-3.1 Владеет знаниями в области правового регулирования товароведной деятельности			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
4	4	4	Ознакомительная практика
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
4	5	5	Правовое регулирование коммерческой деятельности
ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
4	4	4	Ознакомительная практика



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
8	9	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
5	6	6	Стандартизация, сертификация и управление качеством
4	5	5	Правовое регулирование коммерческой деятельности
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровня качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов			
6	6	6	Защита прав потребителей
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	4	4	Упаковка товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
8	9	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-1.2 Разрабатывает предложения по повышению качества получаемой продукции			
6	6	6	Защита прав потребителей
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
6	7	7	Безопасность товаров и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
4	6	5	Товарный менеджмент

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;					
ОПК-2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров					
Знать: современные методы исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: применять современные методы исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стандартными и экспериментальными методиками идентификации, исследования качества и безопасности товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;					
ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров					
Знать: основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
определять порядок операций при проведении экспертизы товаров.			допускаются небольшие ошибки	умения	
Владеть: методикой проведения экспертизы качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами экспертизы товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции;					
ОПК-3.1 Владеет знаниями в области правового регулирования товароведной деятельности					
Знать: об особенностях и назначении нормативных документов по качеству и безопасности потребительских товаров, принципах технического регулирования и стандартизации.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: работать с нормативными и правовыми документами.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методологией поиска и использования действующих НД, технических регламентов, нормативно правовых актов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсиф ицированной продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции;					
ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач					
Знать: основные нормативные и правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсиф ицированной	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
продукции; порядок их применения в соответствии с направлением их использования.					
Уметь: работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с поставленными на решение экспертизы вопросами.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками использования действующих нормативно правовых актов и нормативных документов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровня качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Навыками оценки влияния качества сырья и материалов на качество готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
ПКУВ-1.2 Разрабатывает предложения по повышению качества получаемой продукции					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
входного контроля качества.					
Уметь: проводить учет и систематизацию данных о фактическом уровне качества получаемой продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками анализа поставщиков продукции с точки зрения соотношения "цена- качество".	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции;					
ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач					
Знать: основные нормативные и правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборот фальсиф ицированной продукции; порядок их применения в соответствии с направлением их использования.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с поставленными на решение экспертизы вопросами.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками использования действующих нормативно правовых актов и нормативных документов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборот фальсиф ицированной продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции;					
ОПК-3.1 Владеет знаниями в области правового регулирования товаровой деятельности					
Знать: об особенностях и назначении	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
нормативных документов по качеству и безопасности потребительских товаров, принципах технического регулирования и стандартизации.			пробелы знания		другие.
Уметь: работать с нормативными и правовыми документами.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методологией поиска и использования действующих НД, технических регламентов, нормативно правовых актов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;					
ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров					
Знать: основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: определять порядок операций при проведении экспертизы товаров.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методикой проведения экспертизы качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами экспертизы	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
товаров.					
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;					
ОПК-2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров					
Знать: современные методы исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: применять современные методы исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стандартными и э кспериментальны ми методиками идентификации, исследования качества и безопасности товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровне качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
Знать: нормативные и методические документы, регла ментирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Навыками оценки влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Вопросы к экзамену по дисциплине



1. Виды идентификации непродовольственных товаров.
2. Методы идентификации непродовольственных товаров.
3. Средства идентификации непродовольственных товаров.
4. Идентификация степени соответствия непродовольственных товаров.
5. Идентификационная экспертиза и экспертиза подлинности непродовольственных товаров.
6. Виды и методы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров.
7. Классификация текстильных волокон. Получение, состав, строение, основные свойства, признаки распознавания основных видов природных и химических волокон. Фальсификация и методы идентификации.
8. Классификация и групповая характеристика ассортимента тканей.
9. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации тканей.
10. Методы определения волокнистого состава текстильных изделий при идентификации и проведении экспертизы.
11. Трикотажные полотна. Классификация и виды трикотажных переплетений.
12. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации трикотажных полотен.
13. Классификация и групповая характеристика ассортимента швейных изделий. Виды фальсификации и методы её обнаружения.
14. Классификация и групповая характеристика ассортимента трикотажных товаров. Виды фальсификации и методы её обнаружения.
15. Классификация и групповая характеристика ассортимента нетканых материалов. Идентификация, виды фальсификации и методы её обнаружения.
16. Классификация и групповая характеристика ассортимента ковров, ковровых изделий и напольных покрытий. Фальсификация и методы идентификации.
17. Современные методы идентификации текстильных, швейных и трикотажных товаров.
18. Классификация и групповая характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Фальсификация и методы идентификации.
19. Натуральные кожи: классификация, групповая характеристика ассортимента, фальсификация и методы идентификации.
20. Искусственные, синтетические и композиционные кожи, особенности строения, свойства, применение, признаки распознавания.
21. Пороки кожевенного сырья, шубных и меховых овчин.
22. Критерии идентификации кожевенного сырья.
23. Классификация и групповая характеристика ассортимента обуви. Фальсификация и



методы идентификации.

24. Ассортиментная, качественная, количественная идентификация и обнаружение фальсификации парфюмерных товаров.

25. Ассортимент косметических товаров. Идентификация и обнаружение фальсификации косметических товаров.

26. Драгоценные, редкоземельные, рассеянные и радиоактивные металлы, групповая характеристика видов, свойства, применение. Фальсификация и методы идентификации.

27. Ювелирные камни, их свойства, классификация. Фальсификация и методы идентификации.

28. Ювелирные товары и изделия: групповая характеристика ассортимента, фальсификация и методы идентификации.

29. Пробы изделий из драгоценных металлов, пробирные клейма.

30. Основные нормативно-правовые акты (законы, подзаконные акты), устанавливающие требования к драгоценным камням и металлам, к приемке, оформлению и хранению ювелирных изделий.

31. Идентификация и обнаружение фальсификации древесины и лесоматериалов.

32. Идентификация и экспертиза круглых лесоматериалов.

33. Идентификационные признаки древесных пород.

34. Идентификация и экспертиза мебели.

35. Керамические товары. Классификация керамики, состав керамических масс.

36. Виды керамики, особенности их состава, строение, основные свойства, признаки распознавания, применение.

37. Стекланные товары. Химический состав стекла, его влияние на свойства.

38. Виды стекла, особенности состава, основные свойства, признаки распознавания, применение.

39. Классификация и групповая характеристика ассортимента стеклоизделий.

40. Экспертиза и испытания при осуществлении контроля стеклотоваров. Фальсификация и способы идентификации.

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Дайте характеристику классификации пряжи.

2. Какая пряжа изготавливается из длинных и тонких волокон, малой линейной плотности, неравномерная по толщине, компактная, ворсистая?

3. Что такое трикотаж?

4. Перечислите основные характерные свойства трикотажа.

5. Перечислите основные виды искусственного меха.



6. Основными называются нити, идущие под углом 45о или вдоль ткани?
7. Какие виды идентификации швейно-трикотажных изделий вы знаете?
8. Какие документы анализируют при идентификации товаросопроводительной документации швейно-трикотажных изделий?
9. Основные нормативно-правовые акты (законы, подзаконные акты), устанавливающие требования к драгоценным камням и металлам, к приемке, оформлению и хранению ювелирных изделий.
10. Какую форму клейма, указывающую на основной драгоценный металл, имеют серебряные изделия?
11. Что определяет проба ювелирного изделия?
12. Что определяет содержание драгоценного металла в сплаве?
13. Какие качественные показатели определяют при товароведной экспертизе ограненных камней.
14. Чем определяется стоимость природного минерала?
15. Перечислите внутренние дефекты камня.
16. Какие характеристики определяют при контроле качества огранки камней?
17. Что такое корона бриллианта?
18. Что такое площадка алмаза?
19. Что включает в себя маркировка ювелирных изделий?
20. Идентификационные признаки хвойных древесных пород.

Тестовые задания

Вариант 1

Задание 1. Перечислите идентифицирующие признаки и показатели, используемые при проведении ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации тканей и трикотажных полотен.

Задание 2. Виды, средства и способы фальсификации пушно-мехового сырья и полуфабриката.

Вариант 2

Задание 1. Перечислите методы идентификации элитной французской косметики, которые используются в отечественной и зарубежной практике?

Задание 2. Способы фальсификации и критерии идентификации драгоценных металлов и сплавов.

Вариант 3

Задание 1. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации минеральных вяжущих материалов. Какие методы используют для обнаружения



фальсификации и ее предупреждения?

Задание 2. Показатели идентификации и способы фальсификации натуральных кожевенных материалов.

1. Достоверность идентификационной экспертизы товаров определяет (выберите ответ):

- а) использование инструментальных методов;
- б) совпадение результатов, полученных разными методами исследования;
- в) использование социологических методов;

2. Результатом экспертной оценки товаров является (выберите ответ):

- а) акт экспертизы;
- б) акт приемки товаров по количеству и качеству;
- в) акт отбора проб;
- г) акт приемки товаров по количеству.

3. К чистошерстяным относятся ткани, содержание других волокон в которых не превышает, %:

- а) 2;
- б) 5;
- в) 8;

4. Синтетический материал для низа обуви непористой структуры, на основе натурального каучука, характерна высокая износостойкость, полупрозрачность – это:

- а) транспарентная резина;
- б) кожеподобная резина;
- в) полиуретан;

5. Отличительная особенность тканей жаккардового переплетения:

- а) необходимо использование разных по цвету нитей;
- б) наличие сложного ткацкого рисунка;
- в) необходимо использование трех и более систем нитей

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию доклада



Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем доклада – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

При оценке доклада используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Тематика докладов выдается преподавателем в конце лабораторного занятия.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в



Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов
	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
	Хорошо	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения лабораторных работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Разработчик:

Подписано простой ЭП 28.08.2024

Лунина Людмила Викторовна

Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 05.09.2024

Тазова Зарета Тальбиевна

Зав. выпускающей кафедрой:

Подписано простой ЭП 05.09.2024

Тазова Зарета Тальбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.08.01 Мерчандайзинг потребительских товаров"

направления подготовки бакалавров "38.03.07 Товароведение"

профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

программа подготовки "Бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-5.1 Проводит мониторинг цен на товары			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	8	Управление ассортиментом
7	8	8	Мерчандайзинг потребительских товаров
6	6	6	Международная торговля
6	6	6	Коммерция
5	7	7	Статистика коммерческой деятельности
5	7	7	Ценообразование
4	4	4	Экономика и организация коммерческой деятельностью предприятия
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
456	456	456	Проектный практикум
ПКУВ-5.2 Анализирует диапазон цен на товары и готовит заключение по результатам проведенного анализа			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	8	Управление ассортиментом
7	8	8	Мерчандайзинг потребительских товаров
6	6	6	Международная торговля
6	6	6	Коммерция
5	7	7	Статистика коммерческой деятельности
5	7	7	Ценообразование
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
4	4	4	Экономика и организация коммерческой деятельностью предприятия
456	456	456	Проектный практикум
ПКУВ-6.1 Организует на стадиях закупок консультации с поставщиками в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			технологическая) практика
7	8	8	Управление ассортиментом
7	8	8	Мерчандайзинг потребительских товаров
6	6	6	Международная торговля
6	6	6	Коммерция
5	7	7	Статистика коммерческой деятельности
5	7	7	Ценообразование
4	4	4	Экономика и организация коммерческой деятельностью предприятия
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-6.2 Проводит формирование плана закупки и подготовку обоснования закупки			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	8	Управление ассортиментом
7	8	8	Мерчандайзинг потребительских товаров
6	6	6	Международная торговля
6	6	6	Коммерция
7	8	8	Логистика
7	8	8	Прогнозирование товарных рынков
4	4	4	Экономика и организация коммерческой деятельностью предприятия
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
ПКУВ-7.1 Определяет и согласовывает с заказчиком требования к отдельным видам товаров в части качества и безопасности			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	8	Управление ассортиментом
7	8	8	Мерчандайзинг потребительских товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
ПКУВ-7.2 Определяет и согласовывает с заказчиком начальные (максимальные) цены на отдельные виды товаров			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	8	Управление ассортиментом
7	8	8	Мерчандайзинг потребительских товаров
5	7	7	Ценообразование

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6



ПКУВ-5: Способен осуществлять мониторинг рынка предмета закупки для государственных, муниципальных и корпоративных нужд.

ПКУВ-5.1 Проводит мониторинг цен на товары

Знать: основы статистики, экономические основы и особенности ценообразования на рынке по направлениям.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	доклад
Уметь: определять ценообразующие параметры товаров.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками консультирования о диапазонах цен на товары.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

ПКУВ-5: Способен осуществлять мониторинг рынка предмета закупки для государственных, муниципальных и корпоративных нужд.

ПКУВ-5.2 Анализирует диапазон цен на товары и готовит заключение по результатам проведенного анализа

Знать: порядок установления ценообразующих факторов и выявления качественных характеристик, влияющих на стоимость товаров.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	самостоятельная работа
Уметь: обобщать, статистически обрабатывать и формулировать аналитические выводы.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками расчета степени влияния ценообразующих параметров на стоимость товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

ПКУВ-6: Способен анализировать состояние конкурентной среды на соответствующих рынках товаров и выявлять конкурентоспособные товары

ПКУВ-6.1 Организует на стадиях закупок консультации с поставщиками в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров

Знать: Особенности ценообразования на рынке товаров.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	собеседование
Уметь: проводить консультирование в целях определения состояния конкурентной среды.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками выявления ценообразующих факторов и качественных характеристик, влияющих на стоимость товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

ПКУВ-6: Способен анализировать состояние конкурентной среды на соответствующих рынках товаров и выявлять конкурентоспособные товары



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6.2 Проводит формирование плана закупки и подготовку обоснования закупки					
Знать: порядок установления ценообразующих факторов.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	решение задач
Уметь: формировать план закупок с учетом ценообразующих факторов	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками подготовки обоснования закупки.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-7: Способен осуществлять закупки для государственных, муниципальных и корпоративных нужд.					
ПКУВ-7.1 Определяет и согласовывает с заказчиком требования к отдельным видам товаров в части качества и безопасности					
Знать: требования нормативных документов к отдельным видам товаров в части качества и безопасности;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	решение ситуационных задач
Уметь: устанавливать требования к отдельным видам товаров в части качества и безопасности	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками подбора товаров по заявкам заказчиков для осуществления закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-7: Способен осуществлять закупки для государственных, муниципальных и корпоративных нужд					
ПКУВ-7.2 Определяет и согласовывает с заказчиком начальные (максимальные) цены на отдельные виды товаров					
Знать: порядок согласования и формирования требований к закупаемым товарам, работам, услугам, в том числе начальные (максимальные) цены.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	решение ситуационных задач
Уметь: определять и согласовывать требования к закупаемым товарам с заказчиком, в том числе начальные (максимальные) цены	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками	Частичное владение	Несистематическое применение	В систематическом	Успешное и систематическое	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
подбора товаров по заявкам заказчиков для осуществления закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд	навыками	навыков	применении навыков допускаются пробелы	применение навыков	
ПКУВ-6: Способен анализировать состояние конкурентной среды на соответствующих рынках товаров и выявлять конкурентоспособные товары					
ПКУВ-6.1 Организует на стадиях закупок консультации с поставщиками в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров					
Знать: Особенности ценообразования на рынке товаров.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	самостоятельная работа
Уметь: проводить консультирование в целях определения состояния конкурентной среды.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками выявления ценообразующих факторов и качественных характеристик, влияющих на стоимость товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Способен анализировать состояние конкурентной среды на соответствующих рынках товаров и выявлять конкурентоспособные товары					
ПКУВ-6.2 Проводит формирование плана закупки и подготовку обоснования закупки					
Знать: порядок установления ценообразующих факторов.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	устный опрос
Уметь: формировать план закупок с учетом ценообразующих факторов	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками подготовки обоснования закупки.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-5: Способен осуществлять мониторинг рынка предмета закупки для государственных, муниципальных и корпоративных нужд.					
ПКУВ-5.2 Анализирует диапазон цен на товары и готовит заключение по результатам проведенного анализа					
Знать: порядок установления ценообразующих факторов и выявления качественных характеристик, влияющих на стоимость товаров.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	реферат
Уметь: обобщать, статистически обрабатывать и формулировать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
аналитические выводы.					
Владеть: навыками расчета степени влияния ценообразующих параметров на стоимость товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-5: Способен осуществлять мониторинг рынка предмета закупки для государственных, муниципальных и корпоративных нужд.					
ПКУВ-5.1 Проводит мониторинг цен на товары					
Знать: основы статистики, экономические основы и особенности ценообразования на рынке по направлениям.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	доклад
Уметь: определять ценообразующие параметры товаров.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками консультирования о диапазонах цен на товары.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-7: Способен осуществлять закупки для государственных, муниципальных и корпоративных нужд					
ПКУВ-7.2 Определяет и согласовывает с заказчиком начальные (максимальные) цены на отдельные виды товаров					
Знать: порядок согласования и формирования требований к закупаемым товарам, работам, услугам, в том числе начальные (максимальные) цены.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	самостоятельная работа
Уметь: определять и согласовывать требований к закупаемым товарам с заказчиком, в том числе начальные (максимальные) цены	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками подбора товаров по заявкам заказчиков для осуществления закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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



«Мерчандайзинг потребительских товаров»

1. Сущность и виды мерчандайзинга
2. Цели и функции мерчандайзинга
3. Сущность системы мерчандайзинга и ее элементы.
4. Процесс принятия решения о покупке.
5. Поведение потребителя при совершении покупки.
6. Типология движения по магазину.
7. Виды технологической планировки торгового зала: линейная (решетка), боксовая (трек или петля), смешанная, выставочная и свободная (произвольная).
8. Размещение отделов и секций и деление торговой площади на три зоны (адаптации, покупки и возвращения).
9. Горячие и холодные зоны торгового зала.
10. Принципы размещения товаров.
11. Лучшие места в торговом зале.
12. Особенности размещения отдельных групп товаров.
13. Понятие, типы и критерии выкладки товаров.
14. Уровни выкладки и правила выкладки.
15. Понятие, цели и формы сэмплинга.
16. Виды сэмплинга.
17. Требования к POS материалам.
18. Номенклатура POS-продукции.
19. Вид и размещение POS-материалов.



20. Понятие и виды витрин.

21. Классификация витрин.

22. Виды звукового ряда в магазинах

23. Основные функции и приемы освещения.

24. Методы оценки эффективности.

25. Этапы оценки эффективности мерчандайзинга

7.3.2.Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

Примерный перечень тем для подготовки докладов

1. Визуальный мерчандайзинг как инструмент управления розничными продажами.
2. Мерчандайзинг компании-поставщика.
3. Категорийный мерчандайзинг: организация комплексных продаж.
4. Особенности расположения отдела мерчандайзинга в организационной структуре предприятия.
5. Программа мерчандайзинга – конкурентное преимущество компании.
6. Мерчандайзер – профессия нового поколения.
7. Функции и обязанности сотрудников отдела мерчандайзинга.
8. Требования к профессиональной компетенции мерчандайзера.
9. Сезонный мерчандайзинг: управление сезонными продажами.
10. Поведение потребителя как компонент технологий мерчандайзинга.
11. Мерчандайзинг как программирование поведения покупателя.
12. Основные этапы процесса принятия потребителем решения о покупке и роль мерчандайзинга на данных этапах.



13. Поведенческие составляющие метода импульсивных покупок.
14. Импульсивная покупка и факторы, влияющие на увеличение импульсивных покупок в торговом зале.
15. Правила визуального мерчандайзинга.
16. Мерчандайзинг товара-новинки.
17. Перекрестный мерчандайзинг – эффективная маркетинговая стратегия.
18. Разработка и построение планограмм.
19. Эффективное размещение торгового оборудования.
20. Мерчандайзинговый подход к планировке магазина.
21. Особенности поведения покупателей в торговом зале. Анализ «холодных» и «горячих» зон.
22. Мерчандайзинговый подход к выкладке товаров.
23. Выкладка гастрономических товаров.
24. Выкладка бакалейных товаров.
25. Выкладка молочных и кисломолочных продуктов.
26. Выкладка сельскохозяйственной продукции.
27. Замороженные продукты: ассортимент и способы представления.
28. Выкладка мяса и мясопродуктов.
29. Мерчандайзинг алкогольной продукции.
30. Аптечный мерчандайзинг.
31. Мерчандайзинг спортивных магазинов: правила и ошибки.
32. Визуальный мерчандайзинг в индустрии моды.



33. Значение упаковки товара в системе мерчандайзинга.
34. Витринистика: дизайн оформления витрин.
35. Средства внутримагазинной рекламы. Виды и правила использования POS-материалов.
36. Внутримагазинная информация и сэмплинг как инструменты мерчандайзинга.
37. Использование электронных средств представления товаров в современной торговле.
38. Стандарты мерчандайзинга для розничных торговых сетей: разработка и внедрение.
39. Атмосфера магазина как инструмент воздействия на покупателя.
40. Аромамаркетинг: использование запахов в мерчандайзинге.
41. Звуки и музыка в мерчандайзинге.
42. Освещение и световые эффекты в магазине.
43. Цветовые сочетания в интерьере и выкладке товара.
44. Механизм оценки эффективности мерчандайзинга на предприятии и работы мерчандайзеров.

Вопросы, вынесенные на самостоятельное изучение

1. Особенности мерчандайзинга в индустрии моды.
2. Мерчандайзинг косметических товаров.
3. Мерчандайзинг парфюмерии.
4. Мерчандайзинг в магазинах одежды.
5. Мерчандайзинг в торговых сетях.
6. Организация работы отдела мерчандайзинга у производителя, поставщика: структура, основные функции.



7. Обязанности и функции мерчендайзеров.
8. Войны в торговых залах.
9. Мерчендайзинг: цели и задачи производителя и продавца.
10. *BTL* в торговом зале.
11. *P.O.P.* или *POS*-материалы.
12. Оборудование fashion-ритейлеров.
13. Варианты размещения коллекции со смешанным ассортиментом.
14. Специфика представления товаров в сети Интернет.
15. Особенности потребления товаров категории «люкс».
16. Стратегия мерчендайзинга предприятия.
17. Закупки товаров премиум-класса.
18. Продвижение товаров премиального спроса.
19. Дизайн и организация зонирования торгового зала.
20. Программы лояльности покупателей.
21. Особенности продвижения товаров в «шоу-румах».
22. Роль социальных сетей в продвижении продукции индустрии моды.
23. Характерные черты мероприятий по стимулированию сбыта в розничной и оптовой торговле-

7.3.3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

Вопросы к рейтинг -контролю №1

1. Мерчендайзинг не включает в себя:



А) выявление конструктивных особенностей торгового оборудования и принципов его расположения в торговом зале

Б) выбор для торговой точки конкурентоспособных товаров

В) формирование внешнего вида места продажи товара.

Г) контроль за своевременным пополнением товарных запасов и за наличием товара в торговом зале

2. Предприятия, группы специалистов или отдельные специалисты, которые занимаются изучением поведения потребителей и посетителей торгового зала, используют различные средства и методы для влияния на их выбор это:

А) субъекты мерчандайзинга

Б) объекты мерчандайзинга.

В) участники мерчандайзинга

Г) сотрудники отдела мерчандайзинга

3. Какое утверждение не верно:

А) смешивайте различные торговые марки.

Б) всегда выставляйте товар лицевой стороной к покупателю

В) не перегружайте одну полку, если остальные явно пусты.

Г) месторасположение продукта в магазине может значительно повлиять на уровень его продаж.

4. Отдельные виды и направления мерчандайзинговой деятельности, обособившись в результате ее специализации это:

А) методы мерчандайзинга

Б) принципы мерчандайзинга

В) правила мерчандайзинга



Г) функции мерчандайзинга

5. Метод взаимосвязанных покупок включает (несколько вариантов):

А) метод размещения отделов адекватно когнитивно-психологической последовательности осуществления покупок;

Б) метод последовательного размещения отделов основных и сопутствующих товаров

В) визуальный мерчандайзинг

Г) метод соседства размещения отделов по наличию связи между покупками

6. В каком варианте оценка товара при принятии решения о покупке проводится не всегда:

А) Четко запланированная покупка (товары повседневного спроса);

Б) Частично запланированная покупка (товары предварительного спроса);

В) Незапланированная, или импульсивная, покупка (товары различных групп, как правило, недорогие)

Г) во всех случаях

7. Социально-культурные факторы, социально-экономические факторы, природная среда, технологическая среда это факторы:

А) внутренней среды

Б) психологические факторы;

В) индивидуальные различия;

Г) внешней среды

8. Доля каких покупателей составляет порядка 40%:

А) дотошных

Б) экскурсантов



В) вынужденных

Г) целеустремленных

9. Рационализм, направленный исключительно на более низкую цену является особенностей покупателей:

А) чувствительных к качеству

Б) чувствительных к цене

В) чувствительных к уровню сервиса

Г) всех групп

10. В каком случае специалисты по мерчандайзингу должны создать ситуацию, которая побудила бы посетителя внести данный магазин в список возможных точек своих по-сещений для принятия окончательного решения и осуществления покупки:

А) при первичной покупке

Б) при вторичной покупке

В) для постоянных покупателей

Г) для VIP покупателей

11. К факторам, формирующим планировку магазина, не относят:

А) тип и формат торгового предприятия

Б) конфигурацию торгового зала

В) организацию покупательских потоков

Г) факторы, связанные с психологическими особенностями и другими составляющими природы человека

12. Наличие специальных помещений для организации торгового процесса и рационального движения покупательских и торговых потоков это:

А) технические требования



Б) экономические требования

В) технологические требования

Г) экономические требования

13. Какая площадь определяется в соответствии с целями розничного торговца и площадью торгового зала магазина

А) установочная

Б) для дополнительного обслуживания

В) площадь расчета

Г) площадь приемки

14. Какое описание соответствует данному рисунку:

А) используется для больших магазинов.

Б) неэффективно используется пространство торгового зала

В) применяется для использования пространства с максимальной пользой

Г) используется для подсобных и складских помещений

15. Какое утверждение не верно:

А) Размещать отделы «импульсных» покупок на основных маршрутах движения

Б) Наиболее удобной и рациональной формой торгового зала принято считать прямоугольник

В) Располагать близко друг от друга взаимодополняющие товары

Г) Располагать близко друг от друга взаимозаменяющие товары

16. Отметьте правильную последовательность воздействия на покупателя с помощью формулы AIDA:



а) интерес, внимание, действие, желание

б) желание, интерес, действие, внимание

в) внимание, желание, интерес, действие

г) внимание, интерес, желание, действие.

д) желание, действие, интерес, внимание.

17. Наиболее удобная зона выбора товаров - это зона полок, расположенных над уровнем пола на высоте...

а) 80-110 см.

б) 110-160 см.

в) - до 80 см.

г) - свыше 180 см.

д) 170-180 см.

18. При планировке магазина с использованием «решетки» с линейным продольным размещением оборудования:

а) стеллажи с товарами располагаются перпендикулярно входящему в зал потоку.

б) стеллажи с товарами располагаются параллельно входящему покупательскому потоку.

в) применяется разбивка торгового зала на изолированные секции.

г) предусматривается разнообразие комбинаций линейной и боксовой планировок.

д) предполагается расстановка оборудования без определенной системы.

19. Какое из предложенных определений наиболее точно, на Ваш взгляд, характеризует понятие «мерчандайзинг»?

а) «сбытовая политика розничного торговца, продвижение и сбыт в своем магазине определенных товаров»;



б) «технологии продажи, опирающаяся на принцип совместимости потребительских характеристик товаров и услуг с психологическим восприятием их посетителями торгового зала»;

в) «совокупность методов стимулирования продаж в розничной торговой сети отдельных марок товаров»

20. Какие из приведенных ниже утверждений не имеют отношения к понятию «модели процесса принятия покупательских решений»:

а) являются основой для объяснения поведения потребителя и посетителя торгового зала

б) являются основой для обоснования ценовой политики

в) позволяют систематизировать координаты для исследования, выделять приоритетные направления исследований в области поведения потребителя

г) раскрывают типы информации, необходимые для понимания различных поведенческих процессов принятия решения о покупке и посещения торгового предприятия

д) способствует формированию маркетинга отношений.

г) раскрывают типы информации, необходимые для понимания различных поведенческих процессов принятия решения о покупке и посещения торгового предприятия

д) способствует формированию маркетинга отношений.

Вопросы к рейтинг-контролю №2

2. Какие товары называют магазинообразующими товарными группами.

А) товары периодического спроса.

Б) товары импульсного спроса

В) товары повседневного спроса.

Г) элитные товары

3. Для каких товаров следует избегать расположения их друг с другом :

А) элитные товары



Б) товары повседневного спроса.

В) товары периодического спроса.

Г) товары импульсного спроса

4. Площадь, расположенная между входной дверью, кассой и самым ходовым товаром в магазине называется:

А) золотой серединой

Б) золотым треугольником

В) золотым маршрутом

Г) золотой прямой

5. Для каких товаров организуются дополнительные места продажи (несколько вариантов):

А) импульсивного спроса

Б) повседневного спроса

В) с высоким оборотом

Г) с низким оборотом

6. Под выкладкой понимается (возможно несколько вариантов):

А) размещение товара (торговых марок) на торговом оборудовании в зависимости от типа розничной точки и места в торговом зале

Б) поддержание определенного объема и ассортимента товара

В) размещение и заимствование популярности у других торговых марок

Г) ротация продукции в зависимости от срока годности

7. При данном типе выкладке на самой нижней полке размещается товар самых больших размеров или более дешевый. Товар выкладывается слева направо по серии, по уменьшению объема:



- А) вертикальная
- Б) горизонтальная**
- В) дисплейная
- Г) все варианты верны

8. Исходные положения и закономерности, на которых основывается размещение товаров в торговом зале это:

- А) правила выкладки
- Б) нормы выкладки
- В) принципы выкладки**
- Г) методы выкладки

9. Какая композиция базируется на устойчивом равновесии составляющих ее элементов:

- А) симметричная**
- Б) плоская
- В) асимметричная
- Г) объемная

10. Выкладка-напоминание это:

А) выкладка, в которой значительное место отводится рекламной информации — проспектам, плакатам и листовкам с техническими характеристиками и особенностями товаров (схемы, чертежи товара с пояснениями).

Б) в которой акцент делается на возможностях применения товара (прилагаются разнообразные рекомендации по режимам использования, предпочтительные варианты использования).

В) при создании которой имеют целью сформировать образ товара посредством использования рекламных призывов, картинок, фотографий.



Г) ни один из вариантов не соответствует

11. Если потребителю предлагают попробовать продукт немедленно, чаще всего – непосредственно в точке продажи, то это:

А) Dry («сухой») sampling

Б) Wet («мокрый») sampling.

В) Horeca (Hotel-Restaurant-Cafe)

Г) House-to-house sampling (домашний сэмплинг)

12. Напольная графика, стикеры, выпелы, гирлянды, мобайлы используются при:

А) наружном оформлении мест продаж.

Б) оформлении при входе

В) оформлении торговых залов

А) золотым треугольником;

Б) золотым руном;

В) золотым углом;

Г) золотом продаж.

14. Фирменные и специально изготовленные выставочные стенды, которые появляются на время конкретных крупных промоушн акций относятся к :

А) напольной графики

Б) подставкам

В) полиграфической рекламной продукции

Г) конструкциям презентационного характера.

15. Мобили это :



А) огромные коробки, повторяющие в увеличенном масштабе форму упаковки товара (например, пакетов с соком или пачек сигарет).

Б) большие картонные конструкции, которые подвешиваются к потолку над тем местом, где продается данный товар.

В) конструкция, которая «дрожит» на гибкой пластмассовой ножке, прикрепленной к полке, и указывает покупателю, где находится товар данной торговой марки;;

Г) одна из разновидностей мониторов, длинные картонные уголки, часто с вырезкой, которые применяются, чтобы выделить товарный ряд конкретной фирмы

16. Выкладка и оформление товаров зависят от:

А) типа розничной точки;

Б) места расположения розничной точки;

В) возможностей торгового зала;

Г) профиля покупателей.

17. Справедлива ли следующая закономерность показателей продаж товаров по полкам: - верхние полки – 62%; - средние полки - 100 %; - нижние полки - 38 %.

А) да;

Б) нет.

18. Понятие «уровни товара» отражает:

А) наличие нескольких упаковок для товара;

Б) позиции, с которых рассматриваются характеристики товара;

В) сорт товара, его качество.

19. Анализ и оценку правильности выбранной последовательности размещения отделов производят с использованием коэффициентов:

А) коэффициента эффективности; коэффициента привлекательности; коэффициента наполнения;



Б) коэффициента подхода к отделу; коэффициента покупки; коэффициента привлекательности;

В) коэффициента совместимости; коэффициента удобства; коэффициента обеспечения.

20. Планограмма - это:

А) выкладка товаров на полках;

Б) работа по размещению товаров на прилавках и других средствах выкладки, а также способы их презентации;

В) составленная из фотографий или созданная на компьютере диаграмма, показывающая, где должна находиться каждая товарная единица.

Вопросы к рейтинг-контролю №3

1. Витрины, которые размещаются в непосредственной близости к магазину: по фасаду здания или перед входом в магазин это:

А) внутримagaзинные витрины

Б) наружные витрины

В) товарные витрины

Г) уличные витрины

2. Высота витрины промтоварного магазина должна быть:

А) 2,5 м.

Б) 2,9 м.

В) 2,3м.

Г) 2 м.

3. Какие витрины демонстрируют, например, только галантерейный товар:

А) узкоспециализированные



Б) комплексные

В) индивидуальные

Г) специализированные

4. Какие витрины оформляют, например, на тему Рождества Христова, Первомайского Праздника весны и труда и т.д.

А) бестоварные

Б) товарно-декоративные

В) сюжетные

Г) тематические

5. По техническим средствам устройства витрины подразделяются на:

А) товарные, товарно-декоративные и бестоварные.

Б) статические, электродинамические и комбинированные.

В) узкоспециализированные, специализированные и комплексные.

Г) с глухой задней стенкой (*закрытые*) и сквозные, т.е. без задней стенки, *открытые* в сторону торгового зала

6. Факторы, формирующие атмосферу магазина, имеют отношение к явлениям, происходящим за пределами магазина, характер которых отражается на восприятии посетителя. Это:

А) факторы внутренней среды

Б) антропогенные факторы

В) факторы внешней среды

Г) факторы развития

7. Адекватные раздражители это:



А) раздражители, которые не соответствуют природе человека и, как правило, нежелательны.

Б) раздражители, на действия которых организм приспособился реагировать соответственно в естественных условиях

В) раздражители, которые соответствуют природе человека но, как правило, нежелательны.

Г) раздражители, на действия которых организм приспособился реагировать соответственно в искусственных условиях

8. Все элементы атмосферы магазина подразделяют на:

А) поведенческие, организационные и органолептические.

Б) психологические, организационные и органолептические.

В) психологические, ситуационные и органолептические.

Г) психологические, организационные и искусственно формируемые.

9. Совокупность субъектов, взаимодействие которых может повлиять на поведение посетителей торгового предприятия это:

А) антропогенная среда

Б) окружающая среда магазина

В) атмосфера магазина

Г) внутренняя среда магазина

10. Какой показатель учитывает не только результат деятельности (прогнозируемый, планируемый, достигнутый, желаемый), но и рассматривает условия, при которых он достигнут:

А) эффект

Б) результат

В) успех



Г) эффективность

11. Укажите вид деятельности из комплекса BTL, соответствующий определению....

Разнообразные краткосрочные поощрительные акции, направленные на стимулирование покупки или апробирование товара или услуги ...

А) Стимулирование продаж

Б) Мерчендайзинг

В) Событийный маркетинг

12. Укажите вид деятельности из комплекса BTL, соответствующий определению....

Развлекательные мероприятия, приуроченные к фирменным датам или праздникам, позволяющие в легкой ненавязчивой форме привлечь внимание потребителей к товару и повысить имидж компании....

А) Стимулирование продаж

Б) Мерчендайзинг

В) Событийный маркетинг

13. Укажите вид деятельности из комплекса BTL, соответствующий определению....

Комплекс мероприятий, направленных на акцентирование внимания покупателя на определенных марках или видах товара в торговом зале

А) Стимулирование продаж

Б) Мерчендайзинг

В) Событийный маркетинг

14. Предметы, привлекающие внимание покупателей, прохожих, часто используются в витринах и на выставках....

А) Бликфанг

Б) Лифтер-холдер



В) Шелф-токер

Г) Нек-хенгер

Д) Слимлайн

15. Для облегчения покупателю поиска нужного товара необходимо:

А) создавать видимые блоки по марке;

Б) размещать товар на нижних полках;

В) приковывать внимание покупателя к «холодной» зоне торгового зала;

Г) размещать товар выше уровня глаз;

Д) использовать рекламные материалы.

16. Стимулирующие рекламные материалы используются:

А) короткий период времени;

Б) постоянно;

В) длительный период времени;

Г) при проведении общей рекламной кампании.

17. Результат мерчандайзинга означает:

А) красочно оформить торговую точку;

Б) показать весь ассортимент предлагаемых товаров;

В) стимулировать потребителя выбрать и купить товар.

18. Стандарт обслуживания - это системный документ свода правил качественного обслуживания клиента.

А) да;



Б) нет.

19. При коэффициенте качества обслуживания потребителей, равном 1-0,9, обслуживание считается:

А) удовлетворительным;

Б) отличным;

В) неудовлетворительным.

20. Основные задачи витрины как функционального элемента магазина включают ...

А) участие в формировании торгового ассортимента;

Б) ознакомление с торговым ассортиментом, имеющимся в продаже;

В) увеличение торговой зоны;

Г) отражение новых направлений моды;

Д) рекламу товаров-новинок.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

.Методические материалы при приеме зачета

Зачет по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов



	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
	Хорошо	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

7.4.2 Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.

Оценивание ответов на тест определяется в соответствии с таблицей приведенной ниже:

Разработчик:

Подписано простой ЭП 28.08.2024

Блягоз Замира Нурбиевна

Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 05.09.2024

Тазова Зарета Тальбиевна





рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.05.02 Оборудование торговых предприятий"

направления подготовки бакалавров "38.03.07 Товароведение"

профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

программа подготовки "Бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерноучных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	5	5	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
4	6	6	Товарный менеджмент
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	5	5	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно-строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения					
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками обработки данных	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении	Успешное и систематическое применение	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла			навыков допускаются пробелы	навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалимет рического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применять методы квалимет рического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
показателей продукции на различных стадиях производства.					
Владеть: навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно- строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения					
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: показателям качества, характеризующие	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.					другие.
Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками выявления дефектов и	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.			допускаются пробелы		
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалитетического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применять методы квалитетического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

7.3.1. Вопросы для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Классификация массоизмерительного оборудования.
2. Роль оборудования в повышении эффективности труда работников.



3. Принцип устройства и работы основных видов контрольно-кассовых машин.
4. Комплексная автоматизация и механизация торговых и складских процессов.
5. Требования, предъявляемые к холодильному оборудованию.
6. Ремонт и техническое обслуживание оборудования.
7. Назначение и классификация подъемно-транспортного оборудования.
8. Эксплуатация и надежность оборудования.
9. Организация проверки и клеймения измерительного оборудования.
10. Принцип работы и устройства основных видов холодильного оборудования.
11. Фасовочно-упаковочное оборудование, его классификация.
12. Основные принципы выбора оборудования.
13. Система проверки и надзора за измерительным оборудованием.
14. Классификация холодильного оборудования.
15. Классификация и типы торгово-технологического оборудования.
16. Требования, предъявляемые к массоизмерительному оборудованию.
17. Основное оборудование торговых залов: понятие, виды.
18. Меры длин и весов. Правила пользования мерами длин и весов.



19. Вспомогательное оборудование торговых залов: понятие, виды.
20. Требования, предъявляемые к фасовочно-упаковочному оборудованию.
21. Оборудование складских помещений, его виды.
22. Маркировка контрольно-кассовых машин.
23. Контрольно-кассовые машины: функциональная схема, основные механизмы, типы.
24. Сборные холодильные камеры. Особенности устройства.
25. Паспортизация и уход за измерительными приборами и устройствами.
26. Торговые автоматы: классификация, основные узлы и механизмы.
27. Оборудование для хранения товаров: виды, требования, предъявляемые к нему.
28. Требования, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию.
29. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.
30. Холодильные витрины. Виды холодильных витрин
31. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
32. Аппараты для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет.
33. Автоматы для фасования и упаковывания товаров.
34. Системы защиты товаров от хищений.



- 35. Основные узлы контрольно-кассовых машин.
- 36. Буквенно-цифровая индексация холодильных машин.
- 37. Холодильные шкафы и камеры: классификация и характеристика.
- 38. Основные параметры подъемно-транспортного оборудования.
- 39. Холодильные прилавки и витрины: классификация и характеристика.
- 40. Промышленные роботы, их характеристика.
- 41. Характеристика и виды электронного весоизмерительного оборудования.
- 42. Устройство и принцип работы компрессионной холодильной машины.
- 43. Грузоподъемные и транспортирующие машины: виды и характеристика.
- 44. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
- 45. Торговая мебель: классификация и характеристика видов.
- 46. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовому оборудованию.
- 47. Оборудование для приготовления и продажи напитков.
- 48. Требования, предъявляемые к торговой мебели.
- 49. Оборудование для продажи штучных товаров.
- 50. Требования, предъявляемые к подъемно-транспортному оборудованию.

7.3.2. Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля



1. Назовите цель, предмет и задачи изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий».

2. Назовите основные классификационные признаки оборудования.

3. Назовите основные классификационные признаки торгового оборудования.

4. В чем разница между динамическими и кинематическими параметрами оборудования? Что принято относить к динамическим параметрам оборудования? Что принято относить к кинематическими параметрам оборудования?

5. Какими показателями определяется работоспособность оборудования?

6. На что влияет правильная эксплуатация измерительного и массоизмерительного оборудования?

7. Перечислите основные устройства рычажных весов и их назначение.

8. Дайте классификацию торговых весов и приведите примеры буквенно-цифровой индексации.

9. На чем основан принцип работ электронных весов?

10. Назовите меры объема и длины и перечислите требования, предъявляемые к ним.

11. Для какой цели используют гири и какие гири бывают в зависимости от их назначения?

12. Что содержит клеймо, проставляемое на весах, прошедших проверку?

13. Перечислите обязанности руководителей торговых предприятий, ответственных за состояние измерительного оборудования.

14. Назовите цели и функции органов государственного надзора.

15. Каково назначение контрольных весов?

16. Каковы назначение и область применения автомобильных и вагонных весов?



17. Назовите периодичность и цели проверки измерительного оборудования.
18. На какие группы делят контрольно-кассовые машины?
19. Какие функции выполняют электронные контрольно-кассовые машины?
20. Для какой цели служат блок индикации, блок автоматической памяти?
21. Объясните назначение ключей и замков.
22. Как называется блок печати для кассовых документов?
23. Как Вы понимаете значение голограмм, проставляемых на контрольно-кассовых машинах?
24. Перечислите реквизиты, которые проставляют на контрольной ленте контрольно-кассовой машины в начале и в конце рабочей смены.
25. Опишите порядок работы кассира при расчетах с покупателем.
26. Как Вы понимаете сущность паспортизации контрольно-кассовых машин?
27. Объясните требования, предъявляемые к содержанию и ведению книги кассира-операциониста.

7.3.3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1 Вариант

1. По каким признакам можно классифицировать все контрольно-кассовые машины?
1. По сфере применения, по функциональным возможностям, по источнику питания;
2. По методам продажи, по назначению;
3. По назначению, по сфере применения;



4. По сфере применения, по источнику питания, по конструкции.

2. В каком случае контрольно-кассовая машина снимается с учета в налоговых органах?

1. При поломке;

2. По истечению срока применения, в связи с исключением из реестра;

3. Нет паспорта;

4. При краже контрольно-кассовой машины.

3. Какие счетчики контрольно-кассовых машин автоматически суммируют нарастающим итогом все денежные суммы?

1. Замыкающие;

2. Контрольные;

3. Операционные;

4. Суммирующие

4. Какой механизм контрольно-кассовой машины служит для печатания денежного документа, его выдачи и регистрации на контрольной ленте?

1. Печатающий;

2. Замыкающий;

3. Передаточный;

4. Приводной

5. Кто вводит в эксплуатацию новые контрольно-кассовые машины?



1.Руководитель организации;

2.Налоговые органы;

3.Продавец;

4.Механик организации.

6. Какое время действительны чеки контрольно-кассовых машин?

1.В течение дня

2.В течение трех дней;

3.В течение семи дней;

4. В течение месяца.

7. Сколько по времени должны храниться контрольная лента, книга кассира-операционниста?

1.Не менее года;

2.Не менее 5 лет;

3.Не более 10 лет;

4.Не менее 3 лет.

8. В скольких экземплярах оформляется акт о переводе показаний счетчиков на нули?

1.В 3-х;

2.В одном;

3.В 2-х;



4.В 4-х.

9. Что означает вторая цифра в обозначении торгового-холодильного оборудования?

- 1.Вид хладона;
- 2.Величина холодопроизводительности
- 3.Температурный режим;
- 4.Степень защиты от поражения электрическим током.

10. Что обозначает буква «Х» в обозначении торгового-холодильного оборудования?

- 1.Холодильное оборудование;
- 2.Холодильная камера;
- 3.Холодильная витрина;
- 4.Шкаф холодильный.

11. В каком узле компрессорной машины пары холодильного агента охлаждаются и превращаются в жидкость?

- 1.В испарители;
- 2.В компрессоре;
- 3.В конденсаторе;
- 4.В регулирующем вентиле.

12. В течение скольких суток можно хранить охлажденные и замороженные продукты в сборных холодильных камерах?

- 1.Не более 20 суток;



2. Не более 30 суток;

3. Не более 10 суток;

4. Не более 5 суток.

13. Можно ли покрывать торгово-холодильного оборудования бумагой, клеенкой, фанерой?

1. Да

2. Нет

14. Можно ли вносить в торгово-холодильное оборудование горячие или теплые продукты?

1. Да;

2. Нет.

15. Ввод контрольно-кассовой машины в эксплуатацию требует ли присутствие кассира?

1. Да;

2. Нет.

16. Какого цвета голограмма ставится после регистрации контрольно-кассовой машины, постановки ее на сервисное обслуживание и которая означает, что ККМ находится на сервисном обслуживании и зарегистрирована в органах государственной налоговой службы РФ?

1. Красного;

2. Зеленого;

3. Синего;



4.Желтого.

17. В каких емкостях выпускаются шкафы торгово-холодильные?

1.От 0.4 до 1,4 мЗ;

2.От 1,4 до 2 мЗ;

3.От 1 до 3 мЗ

4.От 3 до 10 мЗ

18. Для чего предназначены сборные холодильные камеры?

1.Для кратковременного хранения охлажденных и замороженных продуктов перед продажей;

2.Для кратковременного хранения, выкладки и продажи расфасованных охлажденных и замороженных продуктов;

3.Для хранения охлажденных и замороженных продуктов не более 5 суток;

4.Для длительного хранения охлажденных продуктов.

19. Какие параметры имеет мороженное на колесах?

1.Емкостью 210 дмЗ и весом 80кг;

2.Емкостью 180 дм и весом 100 кг;

3.Емкостью 200 дмЗ и весом 70 кг;

4.Емкостью 170 дмЗ и весом 64 кг

20. По функциональному назначению торговую мебель классифицируют....

1.Мебель для торговых залов магазинов, мебель для помещений приемки;



2. Мебель для кратковременного хранения товаров, мебель для помещений, в которых производится подготовка товаров к продаже;

3. Мебель для показа, выкладки и продажи, мебель для торговых залов магазинов;

4. Мебель для показа, выкладки и продажи, мебель для хранения товаров, мебель для подготовки товаров к продаже.

21. Какой вид торговой мебели имеет размеры: длина 900-1300; ширина 300-800; высота 2000-2200?

1. Пристенные горки;

2. Подставки;

3. Прилавки;

4. Стенды.

22. При снеговой шубе на испарители холодильного оборудования более трех мм ухудшается ли теплообмен и нарушается ли режим работы?

1. Да.

2. Нет.

23. Какая температура должна быть в охлаждаемом объеме среднетемпературного оборудования?

1. От 0 до +8 С;

2. - 18 С;

3. - 20 С;

4. + 10 С.



24. Какое требование к охлаждаемому оборудованию характеризуется как защита от теплопритоков и автоматизированная регулируемость холодильной системы?

- 1.Теплообмен;
- 2.Энергосбережение;
- 3.Экологическая безопасность;
- 4.Защита от внешних факторов.

25. Какое расстояние должно быть при загрузке охлаждаемых объемов при укладке продуктов?

- 1.Не менее 30-40см;
- 2.Не менее 30 см;
- 3.Не менее 20 см;
- 4.Не менее 6 -10 см.

26. По сфере применения ККМ классифицируют?

- 1.ККМ для торговли;
- 2.Пассивные;
- 3.С электропитанием от сети переменного тока;
- 4.Автономные.

27. В чем именно необходимо убедиться перед приобретением ККМ?

- 1.Имеется наименование организации;
- 2.Порядковый номер чека;



3.Дата и время покупки;

4.Оснащена средствами визуального контроля.

28. Что не относится к эстетическим требованиям ККМ?

1.Актуальный дизайн;

2.Высокое качество отделочных материалов;

3.Сочетание цветового решения с интерьером торгового зала;

4.Совместимость с компьютерными системами.

29. Какое устройство не допускает работу машины при отсутствие контрольной или чековой ленты?

1.Блокирующие;

2.Оперативное;

3.Передаточное;

4.Замыкающие.

30. Какой механизм может быть односторонним и двусторонним дающий возможность покупатель видеть сумму?

1.Установочный;

2.Индикаторный;

3.Счетный;

4.Печатающий.



31. Устройство, в котором вырабатывается холод, используемый для сохранения различных продуктов?

1. Холодильное оборудование;
2. Весоизмерительное оборудование;
3. ККМ;
4. Торгово-технологическое оборудование.

32. По месту хранения скоропортящихся товаров торгово-холодильное оборудование классифицируется?

1. Для хранения скоропортящихся товаров;
2. Холодильное оборудование для хранения выставочного и текущего запаса;
3. Только для демонстрации образцов товаров в оконных проемах.

33. Что обозначает буква «В» в обозначении торгово-холодильном оборудовании?

1. Холодильное оборудование;
2. Холодильный прилавок-витрина;
3. Холодильная витрина;
4. Шкаф холодильный.

34. На что указывает первая цифра в обозначении холодильного оборудования?

1. Вид хладона;
2. На величину холодильной производительности;
3. Обозначение температурного режима.



35. Какой из основных узлов агента забирает пары из испарителя?

- 1.Испаритель;
- 2.Конденсатор;
- 3.Компрессор;
4. Регулирующий вентиль.

36. Это холодильный контейнер для продажи мороженого с компактной передвижной установленной емкостью 172 дм3 и весом 64кг?

- 1.Мороженное на колесах;
- 2.Сборные холодильные камеры;
- 3.Холодильные прилавки, витрины и прилавки-витрины;
- 4.Шкафы холодильные.

37. По принципу устройства торговую мебель классифицируют?

- 1.Неразборная;
- 2.Каркасная;
- 3.Настенная;
- 4.Островная.

38. По способу установки торговую мебель классифицируют?

- 1.Встроенная;
- 2.Полочная;



3.Трубчатая;

4.Неразборная.

39. Сборно-разборный корпус состоит из крышки, дна, стенок, двух пар стоек, рампы и штанг, это...?

1.Горки;

2.Корзины;

3.Прилавки и витрины-прилавки;

4.Подставки.

40. По материалу изготовления торговую мебель классифицируют?

1.Универсальная;

2.Каркасная;

3.Из стекла и зеркала;

4.Нет правильного ответа.

41. Холодильное оборудование, предназначенное для кратковременного хранения выкладки и продажи, расфасованных охлажденных и замороженных продуктов?

1.Шкафы холодильные;

2.Сборные камеры;

3.Мороженное на колесах;

4.Прилавки, витрины.



42. Что обозначает буква «К» в торговом холодильном оборудовании?

- 1.Камера;
- 2.Прилавок;
- 3.Холодильное оборудование;
- 4.Шкаф.

43. Что применяют для выкладки плодов и овощей, белья и галантереи?

- 1.Шкафы;
- 2.Кассовые кабины;
- 3.Корзины;
- 4.Ящики.

44. По сфере применения ККМ классифицируют?

- 1.ККМ для торговли, для сферы услуг, для предприятия питания;
- 2.Автономные, пассивные, активные, фискальные;
- 3. С встроенным элементом питания, с подключением к внешнему элементу питания с комбинированным электропитанием.

45. Что из перечисленного не относится к эстетическим требованиям?

- 1.Актуальный дизайн;
- 2.Соответствие отделки назначению;
- 3.Надежность работы.



46. Что из перечисленного относится к эксплуатационным требованиям?

- 1.Отсутствует или повреждена пломба;
- 2.Точность расчетов;
- 3.Высокое качество отделочных материалов.

47. Механизм представляющий собой набор клавиш для ввода суммы секций, условных кодов – это...?

- Счетный;
- Установочный;
- 3.Индикаторный.

48. Низкотемпературный режим холодильного оборудования?

- 1.От +15 до +17С;
- 2.От -1до -18С;
- 3.От -18 до -30С.

49. По комплектности холодильное оборудование бывает?

- 1.Пристенное, островное;
- 2.Аммиачное, хладоновое;
3. Единичное, комплексное.

50. Сколько времени храниться контрольная лента, книга кассира - операциониста и другие документы?

- 1.Не менее 4 лет;



2. Не менее 5 лет;

3. Не менее 6 лет.

7.3.4. Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

1. Перечислите, на какие группы и по каким признакам классифицируют холодильное оборудование.
2. В чем заключается унификация холодильного оборудования.
3. Что дает применение воздушного способа охлаждения?
4. Назовите стандартные температурные режимы, характерные для торгового холодильного оборудования.
5. Каково функциональное назначение холодильных витрин?
6. Как Вы понимаете централизованное хладоснабжение и в чем преимущество его применения?
7. Каково назначение холодильных шкафов?
8. Для какой цели торговые предприятия оснащают мебелью и какие факторы учитывают при ее выборе?
9. По каким признакам классифицируют торговую мебель и на какие группы?
10. Для какой цели на предприятиях торговли используют горки и какие приспособления применяют для выкладки товаров?
11. Для какой цели в торговых залах магазинов используют прилавки и прилавки-витрины?
12. Что называют торговым инвентарем и от чего зависят его виды и количество в торговом зале?



13. Какой инвентарь используется для выкладки и показа товаров, для обслуживания покупателей?
14. Какие требования техники безопасности следует соблюдать при эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования?
15. Какие операции необходимо осуществить при подготовке к работе упаковочной машины?
16. Какое оборудование относится к современным машинам для упаковки товаров?
17. Почему вакуумная упаковка является эффективным средством защиты товаров от воздействия окружающей среды?
18. Что предусмотрено для создания оптимальных условий вакуумирования?
19. В чем отличие автоматов шкафного типа от панельного?
20. По каким признакам торговые автоматы классифицируются на группы?
21. Назовите основные узлы и механизмы торгового автомата и их назначение.
22. От чего зависит эффективность работы торговых автоматов?
23. Какую надпись или изображение наносят на лицевую сторону торгового автомата?
24. В каких торговых автоматах устанавливают устройство для поддержания заданного режима хранения товаров?
25. Когда присваивается локальный код товару на торговом предприятии?
26. Какая система кодировки товаров является самой распространенной?
27. Для каких товаров формируется локальный штриховой код?



28. С какой целью используется информация в магазине, полученная с помощью системы видеонаблюдения?

29. Назовите электронные системы защиты товаров от несанкционированного выноса из магазина.

30. Поясните принцип работы аппаратов для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет.

31. По каким признакам и на какие группы классифицируют оборудования для погрузочно-разгрузочных работ?

32. Какие требования техники безопасности следует учитывать при эксплуатации оборудования для погрузочно-разгрузочных работ?

33. Для какой цели на торговых предприятиях применяются грузоподъемники и грузовые лифты?

34. Для какой цели на торговых предприятиях применяются конвейеры? Какие типы конвейеров Вам известны?

35. В чем состоит целесообразность и какова область применения электро- и автотранспорта?

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

7.4.1. Методические материалы при приеме зачета

Зачет по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.



Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов
	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
	Хорошо	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.



Разработчик:	Подписано простой ЭП 28.08.2024	Сиюхова Нафсет Тевчежовна
Зав. кафедрой:	<hr/> Подписано простой ЭП 04.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	<hr/> Подписано простой ЭП 04.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна
	<hr/>	



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.05.02 Оборудование торговых предприятий"

направления подготовки бакалавров "38.03.07 Товароведение"

профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

программа подготовки "Бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерноучных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	5	5	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
4	6	6	Товарный менеджмент
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	5	5	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно-строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения					
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками обработки данных	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении	Успешное и систематическое применение	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла			навыков допускаются пробелы	навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалимет рического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применять методы квалимет рического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
показателей продукции на различных стадиях производства.					
Владеть: навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно- строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения					
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: показателям качества, характеризующие	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.					другие.
Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками выявления дефектов и	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.			допускаются пробелы		
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалитетического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применять методы квалитетического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

7.3.1. Вопросы для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Классификация массоизмерительного оборудования.
2. Роль оборудования в повышении эффективности труда работников.



3. Принцип устройства и работы основных видов контрольно-кассовых машин.
4. Комплексная автоматизация и механизация торговых и складских процессов.
5. Требования, предъявляемые к холодильному оборудованию.
6. Ремонт и техническое обслуживание оборудования.
7. Назначение и классификация подъемно-транспортного оборудования.
8. Эксплуатация и надежность оборудования.
9. Организация проверки и клеймения измерительного оборудования.
10. Принцип работы и устройства основных видов холодильного оборудования.
11. Фасовочно-упаковочное оборудование, его классификация.
12. Основные принципы выбора оборудования.
13. Система проверки и надзора за измерительным оборудованием.
14. Классификация холодильного оборудования.
15. Классификация и типы торгово-технологического оборудования.
16. Требования, предъявляемые к массоизмерительному оборудованию.
17. Основное оборудование торговых залов: понятие, виды.
18. Меры длин и весов. Правила пользования мерами длин и весов.



19. Вспомогательное оборудование торговых залов: понятие, виды.
20. Требования, предъявляемые к фасовочно-упаковочному оборудованию.
21. Оборудование складских помещений, его виды.
22. Маркировка контрольно-кассовых машин.
23. Контрольно-кассовые машины: функциональная схема, основные механизмы, типы.
24. Сборные холодильные камеры. Особенности устройства.
25. Паспортизация и уход за измерительными приборами и устройствами.
26. Торговые автоматы: классификация, основные узлы и механизмы.
27. Оборудование для хранения товаров: виды, требования, предъявляемые к нему.
28. Требования, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию.
29. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.
30. Холодильные витрины. Виды холодильных витрин
31. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
32. Аппараты для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет.
33. Автоматы для фасования и упаковывания товаров.
34. Системы защиты товаров от хищений.



- 35. Основные узлы контрольно-кассовых машин.
- 36. Буквенно-цифровая индексация холодильных машин.
- 37. Холодильные шкафы и камеры: классификация и характеристика.
- 38. Основные параметры подъемно-транспортного оборудования.
- 39. Холодильные прилавки и витрины: классификация и характеристика.
- 40. Промышленные роботы, их характеристика.
- 41. Характеристика и виды электронного весоизмерительного оборудования.
- 42. Устройство и принцип работы компрессионной холодильной машины.
- 43. Грузоподъемные и транспортирующие машины: виды и характеристика.
- 44. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
- 45. Торговая мебель: классификация и характеристика видов.
- 46. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовому оборудованию.
- 47. Оборудование для приготовления и продажи напитков.
- 48. Требования, предъявляемые к торговой мебели.
- 49. Оборудование для продажи штучных товаров.
- 50. Требования, предъявляемые к подъемно-транспортному оборудованию.

7.3.2. Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля



1. Назовите цель, предмет и задачи изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий».

2. Назовите основные классификационные признаки оборудования.

3. Назовите основные классификационные признаки торгового оборудования.

4. В чем разница между динамическими и кинематическими параметрами оборудования? Что принято относить к динамическим параметрам оборудования? Что принято относить к кинематическими параметрам оборудования?

5. Какими показателями определяется работоспособность оборудования?

6. На что влияет правильная эксплуатация измерительного и массоизмерительного оборудования?

7. Перечислите основные устройства рычажных весов и их назначение.

8. Дайте классификацию торговых весов и приведите примеры буквенно-цифровой индексации.

9. На чем основан принцип работ электронных весов?

10. Назовите меры объема и длины и перечислите требования, предъявляемые к ним.

11. Для какой цели используют гири и какие гири бывают в зависимости от их назначения?

12. Что содержит клеймо, проставляемое на весах, прошедших проверку?

13. Перечислите обязанности руководителей торговых предприятий, ответственных за состояние измерительного оборудования.

14. Назовите цели и функции органов государственного надзора.

15. Каково назначение контрольных весов?

16. Каковы назначение и область применения автомобильных и вагонных весов?



17. Назовите периодичность и цели проверки измерительного оборудования.
18. На какие группы делят контрольно-кассовые машины?
19. Какие функции выполняют электронные контрольно-кассовые машины?
20. Для какой цели служат блок индикации, блок автоматической памяти?
21. Объясните назначение ключей и замков.
22. Как называется блок печати для кассовых документов?
23. Как Вы понимаете значение голограмм, проставляемых на контрольно-кассовых машинах?
24. Перечислите реквизиты, которые проставляют на контрольной ленте контрольно-кассовой машины в начале и в конце рабочей смены.
25. Опишите порядок работы кассира при расчетах с покупателем.
26. Как Вы понимаете сущность паспортизации контрольно-кассовых машин?
27. Объясните требования, предъявляемые к содержанию и ведению книги кассира-операциониста.

7.3.3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1 Вариант

1. По каким признакам можно классифицировать все контрольно-кассовые машины?
1. По сфере применения, по функциональным возможностям, по источнику питания;
2. По методам продажи, по назначению;
3. По назначению, по сфере применения;



4. По сфере применения, по источнику питания, по конструкции.

2. В каком случае контрольно-кассовая машина снимается с учета в налоговых органах?

1. При поломке;

2. По истечению срока применения, в связи с исключением из реестра;

3. Нет паспорта;

4. При краже контрольно-кассовой машины.

3. Какие счетчики контрольно-кассовых машин автоматически суммируют нарастающим итогом все денежные суммы?

1. Замыкающие;

2. Контрольные;

3. Операционные;

4. Суммирующие

4. Какой механизм контрольно-кассовой машины служит для печатания денежного документа, его выдачи и регистрации на контрольной ленте?

1. Печатающий;

2. Замыкающий;

3. Передаточный;

4. Приводной

5. Кто вводит в эксплуатацию новые контрольно-кассовые машины?



1.Руководитель организации;

2.Налоговые органы;

3.Продавец;

4.Механик организации.

6. Какое время действительны чеки контрольно-кассовых машин?

1.В течение дня

2.В течение трех дней;

3.В течение семи дней;

4. В течение месяца.

7. Сколько по времени должны храниться контрольная лента, книга кассира-операционниста?

1.Не менее года;

2.Не менее 5 лет;

3.Не более 10 лет;

4.Не менее 3 лет.

8. В скольких экземплярах оформляется акт о переводе показаний счетчиков на нули?

1.В 3-х;

2.В одном;

3.В 2-х;



4.В 4-х.

9. Что означает вторая цифра в обозначении торгового-холодильного оборудования?

- 1.Вид хладона;
- 2.Величина холодопроизводительности
- 3.Температурный режим;
- 4.Степень защиты от поражения электрическим током.

10. Что обозначает буква «Х» в обозначении торгового-холодильного оборудования?

- 1.Холодильное оборудование;
- 2.Холодильная камера;
- 3.Холодильная витрина;
- 4.Шкаф холодильный.

11. В каком узле компрессорной машины пары холодильного агента охлаждаются и превращаются в жидкость?

- 1.В испарители;
- 2.В компрессоре;
- 3.В конденсаторе;
- 4.В регулирующем вентиле.

12. В течение скольких суток можно хранить охлажденные и замороженные продукты в сборных холодильных камерах?

- 1.Не более 20 суток;



2. Не более 30 суток;

3. Не более 10 суток;

4. Не более 5 суток.

13. Можно ли покрывать торгово-холодильного оборудования бумагой, клеенкой, фанерой?

1. Да

2. Нет

14. Можно ли вносить в торгово-холодильное оборудование горячие или теплые продукты?

1. Да;

2. Нет.

15. Ввод контрольно-кассовой машины в эксплуатацию требует ли присутствие кассира?

1. Да;

2. Нет.

16. Какого цвета голограмма ставится после регистрации контрольно-кассовой машины, постановки ее на сервисное обслуживание и которая означает, что ККМ находится на сервисном обслуживании и зарегистрирована в органах государственной налоговой службы РФ?

1. Красного;

2. Зеленого;

3. Синего;



4.Желтого.

17. В каких емкостях выпускаются шкафы торгово-холодильные?

1.От 0.4 до 1,4 мЗ;

2.От 1,4 до 2 мЗ;

3.От 1 до 3 мЗ

4.От 3 до 10 мЗ

18. Для чего предназначены сборные холодильные камеры?

1.Для кратковременного хранения охлажденных и замороженных продуктов перед продажей;

2.Для кратковременного хранения, выкладки и продажи расфасованных охлажденных и замороженных продуктов;

3.Для хранения охлажденных и замороженных продуктов не более 5 суток;

4.Для длительного хранения охлажденных продуктов.

19. Какие параметры имеет мороженное на колесах?

1.Емкостью 210 дмЗ и весом 80кг;

2.Емкостью 180 дм и весом 100 кг;

3.Емкостью 200 дмЗ и весом 70 кг;

4.Емкостью 170 дмЗ и весом 64 кг

20. По функциональному назначению торговую мебель классифицируют....

1.Мебель для торговых залов магазинов, мебель для помещений приемки;



2. Мебель для кратковременного хранения товаров, мебель для помещений, в которых производится подготовка товаров к продаже;

3. Мебель для показа, выкладки и продажи, мебель для торговых залов магазинов;

4. Мебель для показа, выкладки и продажи, мебель для хранения товаров, мебель для подготовки товаров к продаже.

21. Какой вид торговой мебели имеет размеры: длина 900-1300; ширина 300-800; высота 2000-2200?

1. Пристенные горки;

2. Подставки;

3. Прилавки;

4. Стенды.

22. При снеговой шубе на испарители холодильного оборудования более трех мм ухудшается ли теплообмен и нарушается ли режим работы?

1. Да.

2. Нет.

23. Какая температура должна быть в охлаждаемом объеме среднетемпературного оборудования?

1. От 0 до +8 С;

2. - 18 С;

3. - 20 С;

4. + 10 С.



24. Какое требование к охлаждаемому оборудованию характеризуется как защита от теплопритоков и автоматизированная регулируемость холодильной системы?

- 1.Теплообмен;
- 2.Энергосбережение;
- 3.Экологическая безопасность;
- 4.Защита от внешних факторов.

25. Какое расстояние должно быть при загрузке охлаждаемых объемов при укладке продуктов?

- 1.Не менее 30-40см;
- 2.Не менее 30 см;
- 3.Не менее 20 см;
- 4.Не менее 6 -10 см.

26. По сфере применения ККМ классифицируют?

- 1.ККМ для торговли;
- 2.Пассивные;
- 3.С электропитанием от сети переменного тока;
- 4.Автономные.

27. В чем именно необходимо убедиться перед приобретением ККМ?

- 1.Имеется наименование организации;
- 2.Порядковый номер чека;



3.Дата и время покупки;

4.Оснащена средствами визуального контроля.

28. Что не относится к эстетическим требованиям ККМ?

1.Актуальный дизайн;

2.Высокое качество отделочных материалов;

3.Сочетание цветового решения с интерьером торгового зала;

4.Совместимость с компьютерными системами.

29. Какое устройство не допускает работу машины при отсутствие контрольной или чековой ленты?

1.Блокирующие;

2.Оперативное;

3.Передаточное;

4.Замыкающие.

30. Какой механизм может быть односторонним и двусторонним дающий возможность покупатель видеть сумму?

1.Установочный;

2.Индикаторный;

3.Счетный;

4.Печатающий.



31. Устройство, в котором вырабатывается холод, используемый для сохранения различных продуктов?

1. Холодильное оборудование;
2. Весоизмерительное оборудование;
3. ККМ;
4. Торгово-технологическое оборудование.

32. По месту хранения скоропортящихся товаров торгово-холодильное оборудование классифицируется?

1. Для хранения скоропортящихся товаров;
2. Холодильное оборудование для хранения выставочного и текущего запаса;
3. Только для демонстрации образцов товаров в оконных проемах.

33. Что обозначает буква «В» в обозначении торгово-холодильном оборудовании?

1. Холодильное оборудование;
2. Холодильный прилавок-витрина;
3. Холодильная витрина;
4. Шкаф холодильный.

34. На что указывает первая цифра в обозначении холодильного оборудования?

1. Вид хладона;
2. На величину холодильной производительности;
3. Обозначение температурного режима.



35. Какой из основных узлов агента забирает пары из испарителя?

- 1.Испаритель;
- 2.Конденсатор;
- 3.Компрессор;
4. Регулирующий вентиль.

36. Это холодильный контейнер для продажи мороженого с компактной передвижной установленной емкостью 172 дм3 и весом 64кг?

- 1.Мороженное на колесах;
- 2.Сборные холодильные камеры;
- 3.Холодильные прилавки, витрины и прилавки-витрины;
- 4.Шкафы холодильные.

37. По принципу устройства торговую мебель классифицируют?

- 1.Неразборная;
- 2.Каркасная;
- 3.Настенная;
- 4.Островная.

38. По способу установки торговую мебель классифицируют?

- 1.Встроенная;
- 2.Полочная;



3.Трубчатая;

4.Неразборная.

39. Сборно-разборный корпус состоит из крышки, дна, стенок, двух пар стоек, рампы и штанг, это...?

1.Горки;

2.Корзины;

3.Прилавки и витрины-прилавки;

4.Подставки.

40. По материалу изготовления торговую мебель классифицируют?

1.Универсальная;

2.Каркасная;

3.Из стекла и зеркала;

4.Нет правильного ответа.

41. Холодильное оборудование, предназначенное для кратковременного хранения выкладки и продажи, расфасованных охлажденных и замороженных продуктов?

1.Шкафы холодильные;

2.Сборные камеры;

3.Мороженное на колесах;

4.Прилавки, витрины.



42. Что обозначает буква «К» в торговом холодильном оборудовании?

- 1.Камера;
- 2.Прилавок;
- 3.Холодильное оборудование;
- 4.Шкаф.

43. Что применяют для выкладки плодов и овощей, белья и галантереи?

- 1.Шкафы;
- 2.Кассовые кабины;
- 3.Корзины;
- 4.Ящики.

44. По сфере применения ККМ классифицируют?

- 1.ККМ для торговли, для сферы услуг, для предприятия питания;
- 2.Автономные, пассивные, активные, фискальные;
- 3. С встроенным элементом питания, с подключением к внешнему элементу питания с комбинированным электропитанием.

45. Что из перечисленного не относится к эстетическим требованиям?

- 1.Актуальный дизайн;
- 2.Соответствие отделки назначению;
- 3.Надежность работы.



46. Что из перечисленного относится к эксплуатационным требованиям?

- 1.Отсутствует или повреждена пломба;
- 2.Точность расчетов;
- 3.Высокое качество отделочных материалов.

47. Механизм представляющий собой набор клавиш для ввода суммы секций, условных кодов – это...?

- Счетный;
- Установочный;
- 3.Индикаторный.

48. Низкотемпературный режим холодильного оборудования?

- 1.От +15 до +17С;
- 2.От -1до -18С;
- 3.От -18 до -30С.

49. По комплектности холодильное оборудование бывает?

- 1.Пристенное, островное;
- 2.Аммиачное, хладоновое;
3. Единичное, комплексное.

50. Сколько времени храниться контрольная лента, книга кассира - операциониста и другие документы?

- 1.Не менее 4 лет;



2. Не менее 5 лет;

3. Не менее 6 лет.

7.3.4. Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

1. Перечислите, на какие группы и по каким признакам классифицируют холодильное оборудование.
2. В чем заключается унификация холодильного оборудования.
3. Что дает применение воздушного способа охлаждения?
4. Назовите стандартные температурные режимы, характерные для торгового холодильного оборудования.
5. Каково функциональное назначение холодильных витрин?
6. Как Вы понимаете централизованное хладоснабжение и в чем преимущество его применения?
7. Каково назначение холодильных шкафов?
8. Для какой цели торговые предприятия оснащают мебелью и какие факторы учитывают при ее выборе?
9. По каким признакам классифицируют торговую мебель и на какие группы?
10. Для какой цели на предприятиях торговли используют горки и какие приспособления применяют для выкладки товаров?
11. Для какой цели в торговых залах магазинов используют прилавки и прилавки-витрины?
12. Что называют торговым инвентарем и от чего зависят его виды и количество в торговом зале?



13. Какой инвентарь используется для выкладки и показа товаров, для обслуживания покупателей?
14. Какие требования техники безопасности следует соблюдать при эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования?
15. Какие операции необходимо осуществить при подготовке к работе упаковочной машины?
16. Какое оборудование относится к современным машинам для упаковки товаров?
17. Почему вакуумная упаковка является эффективным средством защиты товаров от воздействия окружающей среды?
18. Что предусмотрено для создания оптимальных условий вакуумирования?
19. В чем отличие автоматов шкафного типа от панельного?
20. По каким признакам торговые автоматы классифицируются на группы?
21. Назовите основные узлы и механизмы торгового автомата и их назначение.
22. От чего зависит эффективность работы торговых автоматов?
23. Какую надпись или изображение наносят на лицевую сторону торгового автомата?
24. В каких торговых автоматах устанавливают устройство для поддержания заданного режима хранения товаров?
25. Когда присваивается локальный код товару на торговом предприятии?
26. Какая система кодировки товаров является самой распространенной?
27. Для каких товаров формируется локальный штриховой код?



28. С какой целью используется информация в магазине, полученная с помощью системы видеонаблюдения?

29. Назовите электронные системы защиты товаров от несанкционированного выноса из магазина.

30. Поясните принцип работы аппаратов для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет.

31. По каким признакам и на какие группы классифицируют оборудования для погрузочно-разгрузочных работ?

32. Какие требования техники безопасности следует учитывать при эксплуатации оборудования для погрузочно-разгрузочных работ?

33. Для какой цели на торговых предприятиях применяются грузоподъемники и грузовые лифты?

34. Для какой цели на торговых предприятиях применяются конвейеры? Какие типы конвейеров Вам известны?

35. В чем состоит целесообразность и какова область применения электро- и автотранспорта?

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

7.4.1.Методические материалы при приеме зачета

Зачет по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.



Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов
	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
	Хорошо	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.



Разработчик:	Подписано простой ЭП 28.08.2024	Сиюхова Нафсет Тевчежовна
Зав. кафедрой:	<hr/> Подписано простой ЭП 04.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	<hr/> Подписано простой ЭП 04.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна
	<hr/>	



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.07.02 Основы проектирования продукции"

направления подготовки бакалавров "38.03.07 Товароведение"

профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

программа подготовки "Бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерноучных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	5	5	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
4	6	6	Товарный менеджмент
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	5	5	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно-строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения					
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками обработки данных	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении	Успешное и систематическое применение	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла			навыков допускаются пробелы	навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалимет рического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применять методы квалимет рического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
показателей продукции на различных стадиях производства.					
Владеть: навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно- строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения					
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: показателям качества, характеризующие	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.					
Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками выявления дефектов и	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.			допускаются пробелы		
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалитетического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применять методы квалитетического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

- 1 Современные представления о роли питания в поддержании здоровья человека.
- 2 История науки о пище и рациональном питании.
- 3 Питание как составная часть процесса формирования здорового образа жизни, концепция здорового питания.
- 4 Сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания.



- 5 Математические модели, описывающие технологические процессы.
- 6 Мясо и мясные продукты как основной компонент профилактического и лечебного питания.
- 7 Изменение некоторых природных свойств мяса современными биотехнологическими методами (обработка ферментными препаратами).
- 8 Источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты.
- 9 Понятие о сбалансированности продуктов питания.
- 10 Придание продуктам заданных качественных характеристик.
- 11 Способы оценки качества комбинированных продуктов.
- 12 Аналоги пищевых продуктов.
- 13 Оборудование и технологии для получения функциональных продуктов питания.
- 14 Способы контроля сырья.
- 15 Требования к качеству готовых продуктов.
- 16 Критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов.
- 17 Функционально-технологические свойства белков при производстве пищевых продуктов.
- 18 Роль белков в питании человека.
- 19 Критерии оценки пищевой и биологической ценности белков
- 20 Белки животного и растительного происхождения. Белки рыбы и гидробионтов.
- 21 Липиды. Структура, физико-химические и функционально-технологические свойства растительных и животных жиров.
- 22 Комбинированные белковые продукты, их аналоги.
- 23 Современные проблемы и основы рационального питания
- 24 Концепция функционального питания.
- 25 Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.
- 26 Основные группы пищевых продуктов.
- 27 Аспекты создания продуктов геродиетического питания.
- 28 Аспекты создания продуктов детского питания.
- 29 Активность воды. Влияние на стабильность продуктов при хранении.
- 30 Физиологическая роль липидов.



- 31 Превращение углеводов под действием ферментов.
- 32 Физиологическая роль углеводов. Методы определения их в пищевых продуктах.
- 33 Пищевые волокна и их физиологическое значение.
- 34 Жирорастворимые витамины. Общая характеристика, химическая природа, суточная потребность и источники.
- 35 Водорастворимые витамины. Общая характеристика, химическая природа, суточная потребность и источники.
- 36 Макроэлементы в пищевых продуктах, их физиологическая роль.
- 37 Микроэлементы в пищевых продуктах, их физиологическая роль.
- 38 Биологически активные добавки: нутрицевтики и парафармацевтики.
- 39 Безопасность пищевых продуктов. Классификация токсических веществ.
- 40 Новые формы белковой пищи.
- 41 Роль химических веществ в образовании и стабильности дисперсных пищевых систем.
- 42 Структурообразование в дисперсных системах.
- 43 Пищевые добавки: стабилизаторы и эмульгаторы.
- 44 Пищевые добавки: антиоксиданты и синергисты.
- 45 Концепция государственной политики в области здорового питания.
- 46 Вегетарианство. Лечебное голодание. Концепция питания предков. Концепция раздельного питания.
- 47 Концепция главного пищевого фактора. Концепция индексов пищевой ценности. Концепция «живой» энергии.
- 48 Концепция «мнимых» лекарств. Концепция абсолютизации оптимальности
- 49 Влияние объективных и субъективных факторов на выбор продуктов питания профилактического назначения
- 50 Анализ белков: принципы, методы, подходы.
- 51 Антивитамины.
- 52 Способы витаминизации пищевых продуктов. Методы определения витаминов в пищевых продуктах.
- 53 Значение минеральных веществ в оценке биологической безопасности пищевых продуктов. Методы их определения в пищевых продуктах.
- 54 Пищевые добавки. Структура и классификация.



55 Вещества, улучшающие внешний вид продуктов: колоранты и отбеливатели. Химическая природа, механизм действия, применение.

56 Вещества, улучшающие консистенцию: натуральные, полусинтетические и искусственные загустители, желе- и студнеобразователи. Химическая природа, механизм действия, применение.

57 Ферменты, классификация. Использование в пищевой промышленности.

58 Ферментативные методы анализа пищевых продуктов.

59 Антиалиментарные факторы питания.

60 Фальсификация пищевых продуктов.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Зачет по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания	оценка	Критерии оценки
Двухбалльная шкала	зачтено	выполнено
	Не зачтено	не выполнено

Темы презентаций:

1. Критерии и ключевые факторы успешности продукта.
2. Основные требования к успешной разработке пищевых продуктов.
3. Управление процессом разработки продуктов и его совершенствование.
4. Концептуальная схема комплексного конструирования пищевых продуктов.
5. Процесс разработки продукта и управление им на примере разработки изолятов сывороточных белков.
6. Мясо и мясные продукты как основной компонент профилактического и лечебного питания.



7. Использование метода линейного программирования для оптимизации рецептов со сложным сырьевым составом.

8. Научное обоснование количества вносимых ингредиентов для выработки продуктов с заданными свойствами.

9. Современные подходы к проектированию рецептов продуктов питания

10. Основные принципы системного моделирования многокомпонентных продуктов питания.

11. Основные этапы проектирования рецептов сложных многокомпонентных продуктов питания

12. Принципы создания новых видов мясопродуктов с применением методов компьютерного моделирования.

13. Основные аспекты, методология моделирования и проектирования новых пищевых продуктов для функционального питания детерминированных групп населения.

14. Математическое моделирование рецептуры диетического мясного продукта

;14.Сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания. 15. Математические модели, описывающие технологические процессы.;14.Сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания. 15. Математические модели, описывающие технологические процессы.16. Алгоритм проектирования рецептуры пищевого продукта

17. Определение цели разработки нового или модификации существующего продукта. Выбор критерия оптимальности. Выявление ограничений.

18. Алгоритм расчёта однофазных рецептов.

19. Алгоритм расчёта многофазных рецептов.

20. Использование метода нечёткого моделирования для прогнозирования потребительских характеристик пищевых продуктов.

Методические материалы по оценке реферата

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия либо по желанию студентов, либо в соответствии со списком студентов. Объем реферата – 20-22 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы. Введение должно содержать указания на актуальность темы, степень ее разработанности, а также значимость тех работ, которые будут использованы в реферате, и указание на тот вклад, который авторы данных работ внесли в науку (с указанием фамилий авторов и их трудов), аргументацию личной заинтересованности по написанию именно этой темы. Основная часть работы предполагает характеристику основных научных исследований по данной проблеме (1-3 исследований). Студенту предлагается не просто изложить те или иные взгляды на проблему конкретного автора, но и проследить эволюцию этих взглядов (в частности, исходя из особенностей того исторического периода, когда была написана данная работа, или других факторов); прокомментировать их, подчеркнуть необходимость переосмысления этих взглядов на данном этапе развития современного общества или же их значимость и в настоящее время. Изложение каждого исследования рекомендуется



располагать в последовательном порядке, одно за другим. Сноски обязательно делаются с указанием той или иной страницы. Примерный список литературы по темам рефератов приводится ниже. Кроме того, студент по своему желанию может выбрать соответствующую литературу, не входящую в данный список. Заключение содержит основные выводы, к которым пришел студент, анализируя указанную тему. Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: - новизна текста; - обоснованность выбора источника; - степень раскрытия сущности вопроса; - соблюдения требований к оформлению. Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 03.09.2024	Чич Саида Казбековна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 05.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 05.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.27 Стандартизация, сертификация и управление качеством"

направления подготовки бакалавров "38.03.07 Товароведение"

профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

программа подготовки "Бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
4	4	4	Ознакомительная практика
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
8	9	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
5	6	6	Стандартизация, сертификация и управление качеством
4	5	5	Правовое регулирование коммерческой деятельности
ОПК-4.2 Обосновывает и предлагает профессиональные решения в области экспертизы и управления качеством			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
4	4	4	Ознакомительная практика
7	7	7	Рекламная деятельность
5	6	6	Стандартизация, сертификация и управление качеством
ПКУВ-8.1 Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции требованиям нормативных документов			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
5	6	6	Стандартизация, сертификация и управление качеством
ПКУВ-8.2 Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
5	6	6	Стандартизация, сертификация и управление качеством

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-3: Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции;					
ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач					
Знать: основные нормативные и правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции; порядок их применения в соответствии с направлением их использования.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	реферат, тестирование
Уметь: работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с поставленными на решение экспертизы вопросами.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками использования действующих нормативно правовых актов и нормативных документов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы;					
ОПК-4.2 Обосновывает и предлагает профессиональные решения в области экспертизы и управления качеством					
Знать: современные системы обеспечения качества продукции, направления проведения экспертизы товаров.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	реферат, тестирование
Уметь: применять стандарты организации в практике торговли в целях экспертизы и управления качеством товаров и обоснования управленческих	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
решений.					
Владеть: навыками анализировать товарную структуру рынка с целью применения принципов товарного менеджмента и выявления некачественных товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия.					
ПКУВ-8.1 Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции требованиям нормативных документов					
Знать: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия; порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	реферат, тестирование
Уметь: оформлять заявки и техническую документацию, удостоверяющую качество продукции, вести реестр документов о подтверждении соответствия.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками оформления заявки и технической документации.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия.					
ПКУВ-8.2 Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции					
Знать: технические характеристики выпускаемой продукции и технология ее производства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	реферат, тестирование
Уметь: производить отбор проб и образцов продукции для представления в испытательную лабораторию	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками отбора проб и образцов для представления в испытательную лабораторию.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-4: Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы;					
ОПК-4.2 Обосновывает и предлагает профессиональные решения в области экспертизы и управления качеством					
Знать: современные системы обеспечения качества продукции, направления проведения экспертизы товаров.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	реферат, тестирование
Уметь: применять стандарты организации в практике торговли в целях экспертизы и управления качеством товаров и обоснования управленческих решений.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками анализировать товарную структуру рынка с целью применения принципов товарного менеджмента и выявления некачественных товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции;					
ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач					
Знать: основные нормативные и правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции; порядок их применения в соответствии с направлением их использования.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	реферат, тестирование
Уметь: работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с поставленными на решение экспертизы вопросами.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками	Частичное владение	Несистематическое применение	В систематическом	Успешное и систематическое	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства	
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично		
1	2	3	4	5	6	
использования действующих нормативно правовых актов и нормативных документов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.	навыками	навыков	применении навыков допускаются пробелы	применение навыков	реферат, тестирование	
ПКУВ-8: Способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия.						
ПКУВ-8.1 Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции требованиям нормативных документов						
Знать: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия; порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания		
Уметь: оформлять заявки и техническую документацию, удостоверяющую качество продукции, вести реестр документов о подтверждении соответствия.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения		
Владеть: навыками оформления заявки и технической документации.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков		
ПКУВ-8: Способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия.						
ПКУВ-8.2 Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции						
Знать: технические характеристики выпускаемой продукции и технология ее производства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	реферат, тестирование	
Уметь: производить отбор проб и образцов продукции для представления в испытательную лабораторию	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения		
Владеть: навыками отбора проб и образцов для представления в испытательную лабораторию.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков		



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6

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

Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Цели и задачи стандартизации, научные и организационные принципы.
2. Методология стандартизации.
3. Система стандартизации
4. Экономическая и правовая база стандартизации
5. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации.
6. Применение международных и национальных стандартов на территории Российской Федерации.
7. Зарубежная сертификация
8. Социально-экономическая сущность сертификации.
9. Значение сертификации в условиях рыночных отношений.
10. Становление и развитие сертификации в России.
11. Структурные элементы сертификации: цели, задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база.
12. Основные функции сертификации.
13. Правовые основы сертификации.
14. Сертификация соответствия.
15. Правила проведения сертификации потребительских товаров и услуг.



16. Формы и порядок проведения.
17. Основания для выдачи сертификатов.
18. Схемы сертификации.
19. Критерии идентификации и показатели безопасности.
20. Особенности проведения сертификации продовольственных товаров.
21. Сертификация товаров текстильной и легкой промышленности.
22. Сертификация электрооборудования и электронных изделий.
23. Сертификация сырьевых товаров.
24. Сертификация средств индивидуальной защиты.
25. Экологическая сертификация.
26. Сертификация систем качества.
27. Испытания и контроль качества товаров.
28. Стандартизация – нормативная база сертификации.
29. Метрологическое обеспечение сертификации.
30. История возникновения метрологии в России и за рубежом.
31. Основные понятия метрологии, структурные элементы. Объекты и субъекты метрологии.
32. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства.
33. Международные и региональные метрологические организации. Цели, задачи, структура.
34. Средства и методы измерения. Средства поверки и калибровки.



- 35. Классификация методов измерения по видам.
- 36. Основы теории измерений. Управление измерений.
- 37. Погрешности, определения, классификация.
- 38. Государственный метрологический контроль и система обеспечения единства измерений.
- 39. Организационные основы метрологии в РФ.
- 40. Международное сотрудничество в области метрологии

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

по разделу 1:

- 1. Понятие технического регулирования.
- 2. Какие области охватывает техническое регулирование?
- 3. Принципы технического регулирования.
- 4. Объекты технического регулирования.
- 5. Технический регламент: понятие, формы принятия, условия применения.
- 6. Какие цели достигаются при принятии технических регламентов?
- 7. Требования технических регламентов.
- 8. На каких стадиях жизненного цикла продукции осуществляется государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов?
- 9. Ветеринарно-санитарные и фитосанитарные требования и меры: понятие, особенности применения, объекты.
- 10. Понятие стандартизации.
- 11. Цели и задачи стандартизации.



12. Какие документы относятся к области стандартизации?

13. Какие из перечисленных документов содержат обязательные требования:

- национальные стандарты;
- технические регламенты;
- отраслевые стандарты;
- технические условия;
- общероссийские классификаторы.

14. Методы стандартизации.

15. При разработке каких нормативных документов используется метод систематизации объектов?

16. Каким образом комплексная стандартизация позволяет повысить качество продукции?

17. Почему опережающая стандартизация позволяет повысить конкурентоспособность продукции?

18. Как расшифровать аббревиатуры ГОСТ, ГОСТ Р, ДИН?

19. В каком источнике содержится информация о действующих государственных стандартах РФ?

20. Какой вариант применения международного стандарта в РФ реализован в стандарте ГОСТ Р ИСО 9000 – 2001 (судя по обозначению)?

21. Какой вариант применения международного стандарта в РФ реализован в стандарте ГОСТ Р 50231 – 92 (ИСО 7173 – 89) (судя по обозначению)?

22. Назовите основные правила, предусматриваемые Соглашением по техническим барьерам в торговле.



23. Требования, каких международных профессиональных объединений следует учитывать при продвижении товара на внешний рынок?
24. Приведите примеры технических барьеров из области стандартизации.
25. Каким документом в странах Евросоюза представлено техническое законодательство?
26. Какой основной документ является главным результатом работ по Единой системе классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации?
27. В каких случаях технические условия выполняют роль нормативных документов?
28. Перечислите объекты технических условий.
29. Укажите приоритетные направления технического регулирования в области стандартизации.

по разделу 2:

1. Подтверждение соответствия: понятие, формы. Знаки соответствия.
2. Участники процедуры подтверждения соответствия, их права и обязанности.
3. Правовая база подтверждения соответствия.
4. Кто имеет право самостоятельно без участия третьей стороны декларировать соответствие?
5. Назовите законодательные акты, регулирующие процедуру обязательной сертификации отечественной продукции.
6. Назовите законодательные акты, регулирующие процедуру обязательной сертификации продукции, ввозимой на территорию России.
7. Кто утверждает номенклатуру продукции, подлежащей обязательной сертификации? Кто вводит ее в действие?
8. Кто утверждает перечень продукции, подлежащей декларированию соответствия?
9. Какими знаками маркируется продукция, прошедшая подтверждение соответствия по



обязательным формам?

10. Кто имеет право заверять копию сертификата соответствия?

11. Что такое схема сертификации?

13. Каково назначение инспекционного контроля?

по разделу 3:

1. Определение метрологии.

2. Определения терминов: измерение, испытание, единство измерений, физическая величина, средство измерения, эталон, поверка, калибровка, погрешность.

3. Метрологическое обеспечение товароведной деятельности.

4. Виды и методы измерений.

5. Классификация измерений.

6. Классификация средств измерений.

7. Перечислите условия обеспечения единства измерений.

8. Что такое размер измеряемой величины?

9. Какую функцию выполняют стандартные образцы?

10. Каково различие в назначении рабочих средств измерений и эталонов?

11. Какая характеристика определяет точность измерения средств измерений?

12. В чем различие понятий «сходимость результатов измерений» и «воспроизводимость результатов измерений»?

13. При передаче размера единицы от какого средства измерений получают размер «рабочий эталон 0-го разряда»?

14. Как расшифровывается аббревиатура ГСИ?

15. Что представляет организационная подсистема ГСИ?

16. Перечислите сферы государственного метрологического контроля и надзора.

17. Кто проводит государственный метрологический контроль и надзор?

18. В каких случаях необходимо осуществлять процедуру «утверждение типа» средства измерения?

19. Как подтверждаются положительные результаты поверки?



20. В каком порядке проводится надзор за количеством товаров?
21. Как установить правомерность отклонения в массе нетто при надзоре за количеством фасованных товаров?
22. Сравните поверку и калибровку средств измерений.
23. Укажите, какие из перечисленных средств измерений подлежат государственному метрологическому контролю: метры в магазине «Ткани»; метры для работ на садовом участке; термометры в больнице; термометр в жилище; весы на сельскохозяйственном рынке; весы для взвешивания в домашних условиях; весы в продовольственном магазине; весы, используемые на учебных занятиях.
24. Укажите, какой из перечисленных метрологических процедур подлежат весы, используемые продовольственным магазином: поверке; утверждению типа; калибровке.
25. Какой из метрологических процедур подлежат средства измерений, впервые ввезенные в страну в порядке импортных поставок.
26. В рамках какого вида государственного метрологического надзора осуществляются в магазине контрольные закупки?
27. Сертификация средств измерений: понятие, цели, значение.
28. Задачи метрологического обеспечения испытаний продукции для целей подтверждения соответствия.
29. Направления совершенствования метрологической деятельности.
30. Административная ответственность за нарушение метрологических правил.
31. Уголовная ответственность за нарушение метрологических правил.
32. Международное сотрудничество в области метрологии.

Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

ВАРИАНТ 1

Вопрос 1. Свойство, общее в качественном отношении для множества объектов, но индивидуальное в количественном отношении для каждого из них, называется ...

Варианты ответов:

1. размером физической величины
2. размерностью физической величины
3. физической величиной



4. фактором

Вопрос 2. При определении твердости материала используется шкала...

Варианты ответов:

1. порядка

2. отношений

3. интервалов

4. абсолютная

Вопрос 3. # По метрологическому назначению средства измерений делятся на ...

Варианты ответов:

1. основные

2. эталоны

3. рабочие

4. дополнительные

Вопрос 4. # По способу выражения погрешности средств измерений могут быть ...

Варианты ответов:

1. абсолютные

2. грубые

3. случайные



4. относительные

Вопрос 5. Если результаты измерений изменяющейся во времени величины сопровождаются указанием моментов измерений, то измерения называют...

Варианты ответов:

1. статистическими
2. динамическими
3. многократными
4. совокупными

Вопрос 6. Метод непосредственной оценки имеет следующее достоинство:

Варианты ответов:

1. дает возможность выполнять измерения величины в широком диапазоне без перенастройки
2. эффективен при контроле в массовом производстве
3. сравнительно небольшую инструментальную составляющую погрешности измерений
4. обеспечивает высокую чувствительность

Вопрос 7#. Государственная метрологическая служба осуществляет контроль и надзор за соблюдением пользователями средств измерений:

Варианты ответов:

1. условий сбыта продукции
2. требований нормативных документов в области метрологии
3. договоров на поставку сырья и вспомогательных материалов



4. Закона «Об обеспечении единства измерений»

Вопрос 8.# Государственная метрологическая служба осуществляет контроль и надзор за соблюдением пользователями средств измерений:

Варианты ответов:

1. условий сбыта продукции
2. правил рекламной деятельности
3. требований нормативных документов в области метрологии
4. договоров на поставку сырья и вспомогательных материалов
5. Закона «Об обеспечении единства измерений»

Вопрос 9.# Сертификация систем менеджмента качества включает этапы...

Варианты ответов:

1. анализ документов системы менеджмента качества организации-заявителя органом по сертификации
2. проведение аудита и подготовка акта по результатам аудита
3. определение экономического эффекта от внедрения системы менеджмента качества на предприятии
4. решение руководства предприятия о сертификации системы менеджмента качества

Вопрос 10. Работы по государственной стандартизации финансируются в соответствии с положением закона:

Варианты ответов:

1. «О лицензировании»;
2. «О стандартизации»;



3. «О государственном контроле».

Вопрос 11. Цель международной стандартизации - это

Варианты ответов:

1. устранение технических барьеров в торговле
2. привлечение предприятий (организаций) к обязательному участию в стандартизации
3. упразднение национальных стандартов
4. разработка самых высоких требований

Вопрос 12. #К приоритетным задачам, связанным с совершенствованием стандартов в РФ, отнесены:

Варианты ответов:

1. развитие экспорта товаров;
2. утилизация отходов;
3. охрана труда;
4. контроль качества продукции.

Вопрос 13. Комплексная стандартизация – это ...

Варианты ответов:

1. установление и применение системы взаимоувязанных требований к объекту стандартизации
2. установление повышенных норм требований к объектам стандартизации
3. научно – обоснованное предсказание показателей качества, которые могут быть



достигнуты к определенному времени

4. степень насыщенности изделия унифицированными узлами и деталями

Вопрос 14. **По уровням** различают следующие виды унификации:

Варианты ответов:

1. секционирования и базового агрегата
2. размерную, параметрическую, методов испытания и контроля, требований, обозначений
3. ограничительная, дискретизация, типизация конструкций и технологических процессов
4. межотраслевую, отраслевую и заводскую унификацию

Вопрос 15. Средства измерений, подлежащие государственному метрологическому контролю и надзору, в процессе эксплуатации подвергаются ...

Варианты ответов:

- 1) калибровке;
- 2) сертификации;
- 3) поверке;
- 4) метрологической аттестации.

Вопрос 16.# В существующих схемах сертификации продукции используются следующие способы доказательства соответствия:

Варианты ответов:

1. испытание каждого образца продукции
2. рассмотрение заявления-декларации о соответствии
3. рассмотрение характеристики предприятия-изготовителя, выданной региональным органом хозяйствования
4. анализ годового отчёта изготовителя о хозяйственной деятельности предприятия (организации)
5. испытание типа продукции



Вопрос 17. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров – это...

Варианты ответов:

1. аттестат
2. знак соответствия
3. сертификат соответствия
4. свидетельство о соответствии

Вопрос 18. # Сертификация систем менеджмента качества включает этапы...

Варианты ответов:

1. анализ документов системы менеджмента качества организации-заявителя органом по сертификации
2. проведение аудита и подготовка акта по результатам аудита
3. определение экономического эффекта от внедрения системы менеджмента качества на предприятии
4. решение руководства предприятия о сертификации системы менеджмента качества

Вопрос 19. # В существующих схемах сертификации продукции используются следующие способы доказательства соответствия:

Варианты ответов:

1. испытание каждого образца продукции
2. рассмотрение заявления-декларации о соответствии
3. рассмотрение характеристики предприятия-изготовителя, выданной региональным органом хозяйствования



4. анализ годового отчёта изготовителя о хозяйственной деятельности предприятия (организации)

5. испытание типа продукции

Вопрос 20. Среди основных этапов сертификации можно выделить...

Варианты ответов:

1. оспаривание решения по сертификации

2. оценку соответствия объекта сертификации установленным требованиям

3. заявку на сертификацию

4. оценка уровня качества продукции

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов
	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено



Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
	Хорошо	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

За подготовку реферата

Критерии оценивания реферата:	
«Отлично»	<p>выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично</p> <p>изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p>
«Хорошо»	<p>основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p>



«Удовлетворительно»	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
«Неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 03.09.2024	Чич Саида Казбековна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 05.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 05.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.15.01 Товароведение и экспертиза плодовоовощных товаров"

направления подготовки бакалавров "38.03.07 Товароведение"

профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

программа подготовки "Бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодовоовощных товаров
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерноучных товаров
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерноучных товаров
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	5	5	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
4	6	6	Товарный менеджмент
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	5	5	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.					
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно-строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения					
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалимет рического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применять методы квалимет рического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
стадий производства продукции.					
Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации					
Знать: нормативные и методические документы, регла ментирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции					
Знать: нормативные и методические документы, регла ментирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно-строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения					
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: анализировать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.			небольшие ошибки		
Владеть: навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применять методы квалиметрического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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



7.3.1. Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Химический состав свежих плодов и овощей.
2. Товароведная характеристика бобовых овощей и сахарной кукурузы.
3. Физические процессы, протекающие в плодах и овощах в послеуборочный период.
4. Товароведная характеристика тыквенных овощей
5. Биохимические процессы, протекающие в плодах и овощах в послеуборочный период
6. Товароведная характеристика томатных овощей.
7. Покой и прорастание двухлетних овощей.
8. Физические методы консервирования плодов.
9. Классификация овощей.
10. Товароведная характеристика различных видов семечковых плодов.
11. Строение тканей плодов и овощей.
12. Товароведная характеристика корнеплодов.
13. Факторы, влияющие на качество и сохраняемость плодов и овощей.
14. Характеристика основных хозяйственно-ботанических сортов картофеля.
15. Классификация методов хранения плодов и овощей.
16. Особенности хим.состава и характеристика клубнеплодов.
17. Товарная обработка и ее роль в формировании качества плодов и овощей.
18. Хим.состав, классификация и характеристика лучших сортов моркови.
19. Виды транспортирования плодоовощной продукции.



20. Методы консервирования, основанные на применении различных химических факторов.

21. Строение, хим.состав и сорта луковых овощей.

22. Комбинированные методы консервирования плодов и овощей.

23. Овощная зелень. Значение в питании.

24. Процессы, происходящие в плодах и овощах при переработке.

25. Листовые овощи. Товароведная характеристика.

26. Этапы производства плодоовощных консервов.

27. Свежие грибы. Классификация. Особенности химического состава.

28. Классификация плодов.

29. Овощные консервы. Оценка качества. Дефекты.

30. Классификация, строение, хим.состав косточковых плодов. Разновидности слив.

31. Виды потерь при хранении плодоовощной продукции.

32. Товароведная характеристика консервов для детского и диетического питания. Оценка качества. Дефекты.

33. Повреждения плодов и овощей.

34. Производство и ассортимент замороженных плодов и овощей. Оценка качества. Дефекты.

35. Болезни плодов и овощей.

36. Виды вишни и черешни и их товароведная характеристика. Упаковка. Хранение.

37. Орехоплодные. Классификация. Особенности хим.состава и строения отдельных видов.

38. Производство и ассортимент сушеных плодов и овощей. Оценка качества. Дефекты.



39. Абрикосы и персики. Товароведная характеристика по группам.

40. Классификация, хим.состав и товароведная характеристика ягод.

41. Понятие лежкоспособности и классификация плодов и овощей по способности к сохранению.

42. Производство и ассортимент замороженных плодов и овощей. Оценка качества. Дефекты.

43. Товароведная характеристика настоящих ягод.

44. Плодово-ягодные консервы. Оценка качества. Дефекты.

45. Отличительные особенности белых корнеплодов.

46. Переработанные грибы. Товароведная характеристика.

47. Товароведная характеристика тропических и субтропических плодов.

48. Принципы и методы консервирования.

49. Товароведная характеристика тыквенных овощей.

7.3.2.Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Пищевая и физиологическая ценность плодов и овощей.

2. Химический состав плодов и овощей.

3. Токсичные вещества плодов и овощей.

4. Структурно-механические свойства плодов и овощей.

5. Теплофизические свойства плодов и овощей.

6. Физические процессы, протекающие в свежей плодоовощной продукции в послеуборочный период.

7. Физиолого-биохимические процессы, протекающие в свежей плодоовощной продукции в послеуборочный период.



8. Микробиологические процессы.
9. Классификация и характеристика основных способов хранения свежей плодоовощной продукции.
10. Виды потерь при хранении, транспортировании и реализации плодов и овощей.
11. Товарная обработка и транспортирование плодов и овощей.
12. Градации качества плодов и овощей. Характеристика показателей качества плодов и овощей.
13. Методика определения качества плодов и овощей.
14. Порядок и правила проведения экспертизы плодов и овощей.
15. Товароведная классификация овощей. Требования к качеству отдельных видов овощей.
16. Микробиологические и физиологические заболевания плодов и овощей. Причины возникновения и способы предупреждения.
17. Свежие грибы. Классификация. Особенности химического состава. Экспертиза качества.
18. Товароведная характеристика и экспертиза качества семечковых плодов.
19. Товароведная характеристика и экспертиза качества косточковых плодов.
20. Товароведная характеристика и экспертиза качества тропических и субтропических плодов.
21. Товароведная характеристика и экспертиза качества орехоплодных.
22. Товароведная характеристика и экспертиза качества ягод.
23. Классификация и характеристика способов консервирования плодоовощной продукции.
24. Теоретические обоснования основных способов консервирования.
25. Товароведная характеристика и экспертиза качества плодоовощных консервов.



26. Товароведная характеристика и экспертиза качества квашеных, соленых и моченых плодов и овощей.

27. Товароведная характеристика и экспертиза качества сушеных плодов и овощей.

28. Товароведная характеристика и экспертиза качества замороженных плодов и овощей.

7.3.3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1 Вариант

1. Какой способ замораживания сохраняет максимально пищевую целостность плодов и овощей:

- а) медленное;
- б) быстрое;
- в) сверх быстрое замораживание.

2. Какой процент влаги должны содержать сушеные овощи?

- а) 10%-11%;
- б) 20%-21%;
- в) 12%-14%.

3. К какому методу консервации относится стерилизация:

- а) химический;
- б) физический;
- в) комбинированный.

4. Какой вид дыхания при хранении плодов и овощей не желателен:



а) аэробный;

б) анаэробный.

5. Какая из перечисленных ягод относится к сложным:

а) смородина;

б) клубника;

в) малина;

г) морошка.

6. Какое из перечисленных веществ плодов и овощей неусвояемое:

а) крахмал;

б) сахара;

в) гексозаны;

г) клетчатка.

7. Какое из перечисленных веществ, содержащихся в грибах, является основной опорной ткани и тем самым обуславливает упругость:

а) микоинулин;

б) фосфатид;

в) фунгин;

г) смолы.

8. Какой из перечисленных овощей относится к десертным:



а) картофель;

б) капуста;

в) лук;

г) спаржа.

9. Какова масса каждой точечной пробы от партии, не упакованной в тару капусты:

а) не менее 15 кг;

б) не более 11 кг;

в) 13 кг;

г) не менее 10 кг.

10. Какое из названных веществ определяет цвет плодов и овощей:

а) эфирные масла;

б) жиры;

в) гликозиды;

г) каротиноиды.

2 Вариант

1. Какой из перечисленных плодов относится к субтропическим:

а) ананасы;



б) манго;

в) хурма;

г) яблоки.

2. Какое из перечисленных веществ придает плодам и овощам характерный горький вкус:

а) витамины;

б) жиры;

в) флавоновые пигменты;

г) гликозиды.

3. Какое брожение позитивно влияет на качество готового продукта при квашении:

а) масляно-кислое;

б) уксусно-кислое.

в) молочно-кислое

4. Какая из названных кислот преобладает в семечковых, косточковых плодах:

а) бензойная;

б) салициловая;

в) янтарная;

г) яблочная.

5. Какое из названных веществ обладает желирующей способностью:



а) протопектин;

б) пектин;

в) пектовая кислота.

6. Какой из названных компонентов клетки управляет всеми клеточными процессами:

а) цитоплазма;

б) ядро;

в) клеточная стенка.

7. Какой из перечисленных процессов, происходящих при хранении плодов и овощей относится к физиолого-биохимическим:

а) дыхание;

б) испарение воды;

в) конденсация;

г) раневые процессы.

8. В период созревания плодов и овощей, какой из перечисленных процессов является преобладающим:

а) гидролитический процесс;

б) синтетический процесс.

9. Какое из названных веществ обладает бактерицидными свойствами:

а) антоцианы;



- б) хлорофилл;
- в) флавоны;
- г) фитонциды.

10. Какие сроки хранения у зимних сортов яблок:

- а) 1-2 месяца;
- б) 4-5 месяцев;
- в) до 8 месяцев.

7.3.4. Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

1. Назовите от таких факторов зависит химический состав?
2. Какие физические процессы протекают в свежих плодах и овощах в послеуборочный период?
3. Какие биохимические процессы протекают в свежих овощах в послеуборочный период?
4. Дайте характеристику основных способов хранения свежей плодоовощной продукции.
5. Какие виды потери, связанные с хранением, транспортированием и реализацией плодов и овощей Вы знаете?
6. Что Вы знаете о методах определения качества плодов и овощей?
7. Перечислить причины возникновения микробиологических и физиологических заболеваний плодов и овощей.
8. Какие методы консервирования Вам знакомы?
9. Процессы протекающие при переработке и как они влияют на качество и внешний вид плодоовощной продукции?



4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

7.4.1. Методические материалы при приеме экзамена

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов
	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
	Хорошо	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно



		справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
--	--	---

Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 28.08.2024	Сиюхова Нафсет Тевчежовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 29.08.2024	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 29.08.2024	Тазова Зарета Тальбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.08 Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья"

направления подготовки бакалавров "38.03.07 Товароведение"

профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

программа подготовки "Бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерноучных товаров
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерноучных товаров
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	5	5	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
4	6	6	Товарный менеджмент
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	5	5	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.					
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно-строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения					
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применять методы квалиметрического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
стадий производства продукции.					
Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации					
Знать: нормативные и методические документы, регла ментирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции					
Знать: нормативные и методические документы, регла ментирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно- строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения					
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: анализировать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.			небольшие ошибки		
Владеть: навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалитетического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применять методы квалитетического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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



7.3.1. Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Классификация сельскохозяйственного сырья.
2. Химический состав и физические свойства сельскохозяйственного сырья.
3. Процессы, протекающие при хранении сельскохозяйственного сырья.
4. Классификация растительного лекарственно-технического сырья по лечебному действию.
5. Классификация растительного лекарственно-технического сырья по химическому составу.
6. Классификация растительного лекарственно-технического сырья по предмету сбора (органам растений).
7. Правила сбора, сушки, хранения и упаковки растительного лекарственно-технического сырья.
8. Показатели качества сбора растительного лекарственно-технического сырья.
9. Классификация волокнистых материалов. Основные показатели качества текстильных волокон (толщина, длина, прочность, растяжимость, извитость, гигроскопичность).
10. Виды хлопчатника, производство и первичная обработка хлопка-сырца, качество хлопка-сырца.
11. Строение, химический состав и свойства хлопка-волокна.
12. Лен. Первичная обработка, химический состав.
13. Строение стебля и волокон льна-долгунца, качество лубоволокнистого сырья.
14. Конопля, кенаф – строение луба, химический состав, свойства, качество.



15. Натуральный шелк – первичная обработка, характеристика качества и строения.
16. Шерсть – строение и типы волокон шерсти.
17. Технологические свойства шерсти. Пороки и дефекты шерсти.
18. Виды овечьей шерсти, ее характеристика.
19. Классификация, стандартизация шерсти. Классировка и сортировка шерсти.
20. Козья шерсть. Виды, классировка козьего пуха и шерсти.
21. Шерсть других животных.
22. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение шерсти.
23. Кожевенное сырье. Строение шкуры, химический состав.
24. Физико-механические (товарные) свойства шкур. Топография шкур.
25. Ассортимент кожевенного сырья. Краткая характеристика.
26. Пороки кожевенного сырья, меховых и шубных овчин.
27. Стандартизация, приемка и сортировка кожевенного сырья. Пересчет партии кожевенного сырья в первосортные единицы.
28. Хранение, упаковка, маркировка и транспортирование кожевенного сырья, меховых и шубных овчин.
29. Характеристика пушно-мехового сырья, топография, строение, химический состав.
30. Свойства пушно-мехового сырья. Изменчивость пушно-мехового сырья.
31. Ассортимент пушно-мехового сырья. Зимняя пушнина земноводных видов зверей, зимняя пушнина наземных видов зверей, весенняя пушнина.



32. Ассортимент пушно-мехового сырья. Овечье меховое сырье, меховое коротковолосое и длинноволосое сырье, меховые шкуры морского зверя.

33. Пороки пушно-мехового сырья. Хранение, упаковка, маркировка и транспортирование пушно-мехового сырья.

34. Стандартизация и сортировка пушно-мехового сырья.

35. Второстепенное сырье животного происхождения. Виды, характеристика.

36. Вторичное сырье.

7.3.2. Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Классификация сельскохозяйственного сырья.

2. Химический состав сельскохозяйственного сырья.

3. Физические свойства сельскохозяйственного сырья.

4. Процессы, протекающие при хранении сельскохозяйственного сырья.

5. Классификация растительного лекарственно-технического сырья по лечебному действию.

6. Классификация растительного лекарственно-технического сырья по химическому составу.

7. Классификация растительного лекарственно-технического сырья по предмету сбора (органам растений).

8. Алкалоиды, их роль в формировании лечебного действия.

9. Гликозиды, их роль в формировании лечебного действия.

10. Ферменты и их роль в формировании лечебного действия.

11. Дубильные вещества и их роль в формировании лечебного действия.



12. Слизь и их роль в формировании лечебного действия.

13. Витамины и их роль в формировании лечебного действия.

14. Листья. Типичные представители, правила сбора, сушки хранения, транспортирования. Оценка качества.

15. Трава. Типичные представители, правила сбора, сушки хранения, транспортирования. Оценка качества.

16. Цветы. Типичные представители, правила сбора, сушки хранения, транспортирования. Оценка качества.

17. Плоды. Типичные представители, правила сбора, сушки хранения, транспортирования. Оценка качества.

18. Кора. Типичные представители, правила сбора, сушки хранения, транспортирования. Оценка качества.

19. Почка. Типичные представители, правила сбора, сушки хранения, транспортирования. Оценка качества.

20. Корни и корневища. Типичные представители, правила сбора, сушки хранения, транспортирования. Оценка качества.

7.3.3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1. Растительное лекарственно-техническое сырье классифицируется по

- а) лечебному действию;
- б) органам растений;
- в) месту произрастания;
- г) химическому составу.



2. Каким химическим веществом известны конопля, мак, чай, кофе?

- а) гликозиды;
- б) алкалоиды;
- в) горечи;
- г) дубильные вещества.

3. Растительное лекарственно-техническое сырье не включает следующие органы растения

- а) листья;
- б) почки;
- в) пыльцу;
- г) сок.

4. Температура сушки плодов

- а) 50-600С;
- б) 60-700С;
- в) 70-800С;
- г) 80-900С.

5. На солнце сушат следующие органы растений

- а) траву;
- б) цветки;
- в) корни и корневища;
- г) кору.



6. Каким лечебным действием обладает валериана

- а) противовоспалительным и жаропонижающим;
- б) успокаивающим;
- в) регулированием функциональной деятельности желудочно-кишечного тракта;
- г) общеукрепляющим и тонизирующим.

7.3.4. Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

2. Химический состав растительного лекарственно-технического сырья и формирование лечебного действия.

2. Товароведная характеристика растительного лекарственно-технического сырья. Область возможного применения.

3. Потребительские свойства волокнистых материалов, их формирование и возможные дефекты.

4. Товароведная характеристика волокон растительного происхождения, область применения, отличительные особенности.

5. Товароведная характеристика волокон животного происхождения, область применения, отличительные особенности.

6. Первичная переработка волокон растительного происхождения, дефекты, возникающие при этом.

7. Первичная переработка волокон животного происхождения, дефекты промышленной переработки.

8. Способы консервирования кожевенного сырья и их влияние на свойства готовой кожи.

9. Микроструктура кожи и ее химический состав.

10. Валяная обувь: сырье, производство, свойства, характеристика ассортимента,



11. Первичная обработка пушно-мехового сырья и ее влияния на качество полуфабриката.

12. Влияние внешней среды условий обитания пушных зверей и меховых домашних животных на формирование строения и свойств их кожного и волосяного покровов.

13. Формы строения волосяного покрова млекопитающих и его свойства.

14. Формирование потребительских свойств меха и шубной овчины в технологических процессах их производства.

15. Товароведная характеристика ассортимента шкур морских животных меховых.

16. Товароведная характеристика ассортимента весенних видов пушнины.

17. Товароведная характеристика ассортимента зимних видов пушнины (собачьи, кошачьи, медвежьи).

18. Товароведная характеристика ассортимента зимних видов пушнины (грызунов и насекомоядных).

19. Товароведная характеристика полуфабриката каракулево-смушковой группы.

20. Товароведная характеристика ассортимента зимних видов пушнины – куньих.

21. Товароведная характеристика ассортимента шкур домашних животных меховых.

22. Характеристика потребительских свойств кожаной ткани меховой шкурки и методы их определения.

23. Характеристика потребительских свойств волосяного покрова меховой шкурки и методы их определения.

24. Характеристика потребительских свойств меховой шкурки в целом и методы их определения.



25. Требования, предъявляемые к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Влияние процессов производства меховой одежды на формирование её потребительских свойств. Возможные пороки и их характеристика.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

7.4.1. Методические материалы при приеме экзамена

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов
	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
	Хорошо	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с



		практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
--	--	--

Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 28.08.2024	Сиюхова Нафсет Тевчежовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 29.08.2024	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 29.08.2024	Тазова Зарета Тальбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.15.02 Упаковка товаров"

направления подготовки бакалавров "38.03.07 Товароведение"

профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

программа подготовки "Бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровне качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов			
6	6	6	Защита прав потребителей
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	4	4	Упаковка товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
8	9	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	5	5	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
4	6	6	Товарный менеджмент
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Современные методы исследования товаров



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	5	5	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
ПКУВ-7.1 Определяет и согласовывает с заказчиком требования к отдельным видам товаров в части качества и безопасности			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	8	Управление ассортиментом
7	8	8	Мерчандайзинг потребительских товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровня качества поступающих в организацию сырья, материалов,					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Навыками оценки влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалитетического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применять методы квалитетического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: анализировать дефекты, вызывающие	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.					
Владеть: навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-7: Способен осуществлять закупки для государственных, муниципальных и корпоративных нужд.					
ПКУВ-7.1 Определяет и согласовывает с заказчиком требования к отдельным видам товаров в части качества и безопасности					
Знать: требования нормативных документов к отдельным видам товаров в части качества и безопасности;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: устанавливать требования к отдельным видам товаров в части качества и безопасности	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками подбора товаров по заявкам заказчиков для осуществления закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровне качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
Знать: нормативные и методические документы, регла	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ментирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.					другие.
Уметь: проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Навыками оценки влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применять методы квалиметрического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

7.3.1. Вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Свойства и назначение упаковки
2. Комбинированные материалы на основе картона.
3. Целлофан, достоинства и недостатки, способы использования в упаковывании.
- 4 Требования к упаковке с точки зрения товароведения
5. Требования к гофрированному картону и упаковке из него.
6. Целлофан, достоинства и недостатки, способы использования в упаковывании.
- 7 Упаковка как фактор сохраняемости товара. Тароупаковочная отрасль.
- 8 Тара и упаковка из бумаги.



9. Полипропилен, достоинства и недостатки, способы использования в упаковывании.
10. Упаковка. Элементы упаковки.
11. Достоинства и недостатки бумажной тары.
12. Полистирол, достоинства и недостатки, способы использования в упаковывании.
13. Маркировка тары и маркировка товара.
14. Виды бумаги. Производство.
15. Поликарбонат, достоинства и недостатки, способы использования в упаковывании.
16. Классификация упаковки. Признаки классификации.
17. Требования безопасности к упаковке и таре из бумаги и картона.
18. Полиамид, достоинства и недостатки, способы использования в упаковывании.
- 19 Требования, предъявляемые к упаковке
- 20 Тара и упаковка на основе металлов и сплавов.
21. Виды тары и укупорочных средств.
- 22 Безопасность упаковки и ее экологические свойства.
23. Достоинства и недостатки металлической тары.
24. Индивидуальная, групповая упаковка, транспортная тара. Транспортный грузопакет.
25. Надежность упаковки. Эстетические свойства и стиль упаковки.
26. Технологические основы производства сплавов для изготовления тары.
- 27 Современные технологии упаковывания товаров.
- 28 Совместимость упаковки. Стойкость тары к воздействию жидких сред.



29. Причины возникновения коррозии, меры по ее предупреждению.
30. Контейнерная транспортная система.
31. Маркировка, функции маркировки, требования к маркировке.
32. Требования к качеству аэрозольных баллонов.
33. Контроль качества тары (по видам материалов).
34. Этикетка, ее разновидности. Структура маркировки.
35. Виды транспортной металлической тары, требования к качеству.
36. Упаковка из пенопластов.
37. Знаки соответствия и качества на маркировке.
38. Потребительская упаковка из пищевого алюминия, требования к качеству.
39. Современные виды упаковки промышленных товаров.
40. Основные виды сырья и материалов для производства тары и упаковки.
41. Алюминиевая фольга и упаковка на ее основе.
42. Способы декорирования тары.
43. Упаковка на основе древесины и ее производных.
44. Стеклопакетная тара. Достоинства, недостатки, требования к качеству.
45. Манипуляционные знаки при транспортировании грузов.
46. Достоинства и недостатки деревянной тары.
47. Производство стеклопакетной тары.
48. Способы утилизации упаковочных материалов и тары.



49 Производство деревянной тары и упаковки.

50 Виды стеклянной потребительской тары, ее качество.

51 Производство тары из картона.

52 Упаковка и тара из бумаги и картона. Достоинства и недостатки.

53 Требования безопасности к стеклянной таре.

54 Полиэтилен высокой и низкой плотности, достоинства и недостатки,

55 Производство картона как сырья для производства тары.

56. Мягкая упаковка на основе мешочных тканей и пленок.

57 Поливинилденхлорид, достоинства и недостатки, способы
использования в упаковывании

58 Виды и разновидности картона в зависимости от назначения.

59 Тара и упаковка из полимерных материалов.

60 Комбинированные упаковочные материалы, использование

7.3.2. Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Упаковка как фактор сохраняемости товара. Тароупаковочная отрасль.

2. Упаковка. Элементы упаковки.

3. Маркировка тары и маркировка товара.

4. Классификация упаковки. Признаки классификации.

5. Требования, предъявляемые к упаковке.

6. Безопасность упаковки и ее экологические свойства.



7. Надежность упаковки. Эстетические свойства и стиль упаковки.
8. Совместимость упаковки. Стойкость тары к воздействию жидких сред.
9. Маркировка, функции маркировки, требования к маркировке.
10. Этикетка, ее разновидности. Структура маркировки.
11. Знаки соответствия и качества на маркировке.
12. Основные виды сырья и материалов для производства тары и упаковки.
13. Упаковка на основе древесины и ее производных.
14. Картон, его виды. Комбинированные материалы на основе картона.
15. Требования к гофрированному картону и упаковке из него.
16. Тара и упаковка на основе металлов и сплавов.
17. Требования к качеству аэрозольных баллонов.
18. Стеклоянная тара. Достоинства, недостатки, требования к качеству.
19. Мягкая упаковка на основе мешочных тканей и пленок.
20. Тара и упаковка из полимерных материалов.
21. Виды тары и укупорочных средств.
22. Индивидуальная, групповая упаковка, транспортная тара. Транспортный грузопакет.
23. Современные технологии упаковывания товаров.
24. Современные виды полимерных пленочных материалов для упаковки.
25. Контейнерная транспортная система.
26. Контроль качества тары (по видам материалов).



27. Упаковка из пенопластов.

28. Современные виды упаковки промышленных товаров.

29. Способы декорирования тары.

30. Манипуляционные знаки при транспортировании грузов.

7.3.3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

Вариант 1

1. Что не является типом тары:

а.) деревянная тара;

б.) стеклянная тара;

в.) химическая тара?

2. Вид тары – это классификационная единица, определяющая тару по:

а.) материалу изготовления;

б.) форме;

в.) способу использования?

3. К потребительской таре относится:

а.) пачка;

б.) фляга;

в.) мешок?

4. К транспортной таре относится:

а.) лоток;



б.) фляга;

в.) пачка?

5. При определении химической безопасности упаковки определяют:

а.) ДКМ;

б.) ОБВ;

в.) МДК?

6. В классификационную группировку стеклянной тары не входят:

а.) бутылки для марочных жидкостей;

б.) банки для пищевых продуктов;

в.) банки и бутылки для детского питания?

7. Цвет стекла, предназначенного для изготовления пищевых емкостей, может быть:

а.) бесцветным;

б.) голубым;

в.) красным?

8. Интенсивность окрашивания стекла определяется показателем:

а.) коэффициентом светопропускания;

б.) коэффициентом светопреломления;

в.) количеством Fe_2O_3 ?

9. Какой показатель, характеризующий транспортную металлическую тару, лишний:

а.) возвратная;



б.) многооборотная;

в.) ремонтпригодная?

10. Какой металл используют для покрытия жести в производстве консервных банок:

а.) алюминий;

б.) никель;

в.) олово?

11. Исходным сырьем для получения бумаги и картона являются:

а.) древесина;

б.) целлюлоза;

в.) макулатура?

12. Условная граница по толщине (массе 1м²) между бумагой и картоном является:

а.) 250;

б.) 170;

в.) 400?

13. Крафт-оберткой называют бумагу:

а.) марки А;

б.) «нулевку»;

в.) пергамент?

14. Какой материал является жиростойким:

а.) пергамент;



б.) подпергамент;

в.) парафинированная бумага?

15. Какой картон не содержит макулатуру:

а.) хромовый;

б.) хром-эрзац;

в.) коробочный?

16. Сколько плоских слоев в гофрированном картоне марки П:

а.) 2;

б.) 3;

в.) 5?

17. С какой целью лакируют целлофан, применяемый для упаковывания:

а.) для придания прочностных свойств;

б.) для придания способности воспринимать печать;

в.) для придания способности образовывать прочный шов?

18. Какой из видов полиэтилена, применяемого для упаковки, имеет более высокую прочность:

а.) ПЭВД;

б.) ПЭНД

в.) ЛПЭНП?

19. Какой из полиолефинов имеет более высокую прозрачность в упаковке:

а.) ПЭНД;



б.) ПП;

в.) ПЭТФ?

20. Полимерная пленка с твист-эффектом - это:

а.) многослойные пленки, составленные только из полимеров;

б.) многослойные пленки с использованием алюминиевой фольги или металлизированные;

в.) пленка на бумаге или картоне?

Вариант 2

1. К потребительской таре относится:

а.) пачка;

б.) фляга;

в.) мешок?

2. При определении химической безопасности упаковки определяют:

а.) ДКМ;

б.) ОБВ;

в.) МДК?

3. К транспортной таре относится:

а.) лоток;

б.) фляга;

в.) пачка?

4. В классификационную группировку стеклянной тары не входят:



а.) бутылки для марочных жидкостей;

б.) банки для пищевых продуктов;

в.) банки и бутылки для детского питания?

5. Что не является типом тары:

а.) деревянная тара;

б.) стеклянная тара;

в.) химическая тара?

6. Условная граница по толщине (массе 1м²) между бумагой и картоном является:

а.) 250;

б.) 170;

в.) 400?

7. Интенсивность окрашивания стекла определяется показателем:

а.) коэффициентом светопропускания;

б.) коэффициентом светопреломления;

в.) количеством Fe₂O₃?

8. Какой показатель, характеризующий транспортную металлическую тару, лишний:

а.) возвратная;

б.) многооборотная;

в.) ремонтпригодная?

9. Цвет стекла, предназначенного для изготовления пищевых емкостей, может быть:



а.) бесцветным;

б.) голубым;

в.) красным?

10. Какой металл используют для покрытия жести в производстве консервных банок:

а.) алюминий;

б.) никель;

в.) олово?

11. Вид тары – это классификационная единица, определяющая тару по:

а.) материалу изготовления;

б.) форме;

в.) способу использования?

12. Исходным сырьем для получения бумаги и картона являются:

а.) древесина;

б.) целлюлоза;

в.) макулатура?

13. Сколько плоских слоев в гофрированном картоне марки П:

а.) 2;

б.) 3;

в.) 5?

14. Крафт-оберткой называют бумагу:



а.) марки А;

б.) «нулевку»;

в.) пергамент?

15. Какой картон не содержит макулатуру:

а.) хромовый;

б.) хром-эрзац;

в.) коробочный?

16 Полимерная пленка с твист-эффектом - это:

а.) многослойные пленки, составленные только из полимеров;

б.) многослойные пленки с использованием алюминиевой фольги или металлизированные;

в.) пленка на бумаге или картоне?

17. С какой целью лакируют целлофан, применяемый для упаковывания:

а.) для придания прочностных свойств;

б.) для придания способности воспринимать печать;

в.) для придания способности образовывать прочный шов?

18. Какой материал является жиростойким:

а.) пергамент;

б.) подпергамент;

19. в.) парафинированная бумага Какой из видов полиэтилена, применяемого для упаковки, имеет более высокую прочность:

а.) ПЭВД;



б.) ПЭНД

в.) ЛПЭНП?

20. Какой из полиолефинов имеет более высокую прозрачность в упаковке:

а.) ПЭНД;

б.) ПП;

в.) ПЭТФ?

7.3.4. Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

1. Требования к упаковке и ее функции.

2. Классификационные признаки тары и упаковки.

3. Назвать катализаторы внутренней коррозии белой жести в консервах.

4. Назвать агрессивные консервы (ускоряющие внутреннюю коррозию белой жести) и вещества в консервах – катализаторы коррозии.

5. Характеристика хромированной жести и алюминия, как материалы для консервных банок.

6. Назвать достоинства и недостатки сборных и цельных банок для консервов.

7. Назвать подгруппы картона для потребительской тары и их использование при упаковывании пищевых продуктов.

8. Назвать марки пергаменты и подпергаменты.

9. Назвать допустимые и недопустимые дефекты стеклянной тары.

10. Перечислить исходный материал для полимерной потребительской тары и упаковочного материала.

11. Виды картона для транспортной тары и его характеристики.

12. Определение категории продуктовых мешков из текстильных материалов при их возврате



торговыми организациями.

13.Определение категории деревянных бочек при их возврате.

14.Правила вскрытия деревянной тары.

15.Старение полимерной тары.

16.Исходное сырье для полимерной транспортной тары.

17.Стандартизация транспортной тары.

18.Способы скрепления пакетов пленками.

19.Типы тары-оборудования.

20.Поддоны плоские. Ящичные, стоечные.

21.Требования к упаковке маркетинга.

22.Маркировка тары и упаковки.

23.Способы и особенности утилизации и повторного использования различных упаковочных материалов.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

7.4.1.Методические материалы при приеме зачета

Зачет по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов



	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
	Хорошо	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 28.08.2024	Сиюхова Нафсет Тевчежовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 29.08.2024	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 29.08.2024	Тазова Зарета Тальбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.05.01 Холодильная техника и технологии"

направления подготовки бакалавров "38.03.07 Товароведение"

профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

программа подготовки "Бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерноучных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	5	5	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
4	6	6	Товарный менеджмент
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
4	4	4	Упаковка товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	5	5	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно-строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения					
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками обработки данных	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении	Успешное и систематическое применение	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла			навыков допускаются пробелы	навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалимет рического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применять методы квалимет рического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
показателей продукции на различных стадиях производства.					
Владеть: навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно- строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения					
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: показателям качества, характеризующие	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.					
Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками выявления дефектов и	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.			допускаются пробелы		
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалитетического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестирование, реферат
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применять методы квалитетического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Принципы сохранения пищевых продуктов.
2. Классификация микроорганизмов по отношению к температурным условиям, фазы жизни микроорганизмов, действие низких температур. Основные фазы роста микроорганизмов.
3. Холодильные агенты – общие сведения.
4. Хладоносители - общие сведения.



5. Теплофизические и физико-химические свойства хладагентов.
6. Теплофизические параметры пищевых продуктов.
7. Классификация холодильников для пищевых продуктов.
8. Типы холодильных машин: газовые и вихревые холодильные машины. Функциональная схема воздушной холодильной машины и цикл ее работы.
9. Типы холодильных машин: компрессионные паровые холодильные машины.
10. Типы холодильных машин: абсорбционные и сорбционные холодильные машины.
11. Типы холодильных машин: парожеткторные холодильные машины.
12. Виды холодильной обработки пищевых продуктов: Охлаждение, способы охлаждения. Замораживание.
13. Различия между замороженными и охлажденными продуктами. Подмораживание, переохлаждение.
14. Физические процессы получения низких температур.
15. Способы охлаждения.
16. Охлаждение продуктов растительного происхождения.
17. Промышленные способы охлаждения продуктов животного происхождения.
18. Замораживание продуктов растительного происхождения. Способы замораживания.
19. Замораживание продуктов животного происхождения. Способы замораживания
20. Характеристика холодильного хранения. Условия хранения скоропортящихся продуктов.
21. Санитарно-гигиенические условия содержания холодильных камер.
22. Размещение и укладка скоропортящихся продуктов при холодильном хранении. Режимы холодильного хранения.
23. Отапление и размораживание охлажденных, подмороженных и замороженных продуктов. Технология оттапления и размораживания
24. Классификация и краткая характеристика холодильного транспорта.
25. Условия, сроки особенности перевозки различных пищевых продуктов. Правила приемки транспортируемых продуктов.
26. Приборы для измерения и контроля параметров охлаждающих сред и продуктов: средства и методы контроля температурного режима, измерение относительной влажности воздуха, измерение скорости движения воздуха.
27. Методы и приборы контроля относительной влажности воздуха.



Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля по темам: Влияние низких температур на рост и размножение микроорганизмов; Холодильные агенты и хладоносители; Типы холодильных машин. Виды холодильной обработки пищевых продуктов. Физическая сущность и способы получения искусственного холода.

1. Что такое обратный круговой цикл?
2. Перечислите основные процессы, проходящие в паровых холодильных машинах.
3. Что называется холодильным коэффициентом? Что он характеризует?
4. Обратный цикл Карно. Из каких физических процессов он состоит
- ? 5. В чем отличие реального цикла холодильной машины от цикла Карно?
6. Опишите физическую сущность процесса термоэлектрического охлаждения.
7. От чего зависит холодильный эффект при термоэлектрическом охлаждении.
8. Какие вещества используются в холодильных машинах в качестве холодильных агентов.
9. Как влияют на работу холодильной машины теплофизические характеристики рабочих тел?
10. Как влияют на окружающую среду различные хладагенты?
11. Какие вещества используются в качестве хладоносителя?
12. Типы холодильных машин.
13. Как влияют на работу машины теплофизические свойства рабочих тел?
14. Какие виды энергии могут использоваться для работы абсорбционных холодильных машин?
15. В чем особенности и преимущество термохолодильников?
16. Назначение конденсаторов? Их классификация?
17. Назначение испарителей? Их классификация?
18. Методика подбора теплообменных аппаратов?
19. Типы ресиверов? Их назначение в холодильных машинах?

Вопросы к текущему контролю знаний по темам: Охлаждение пищевых продуктов. Низкотемпературная обработка продуктов питания. Холодильное хранение продуктов питания. Непрерывная холодильная цепь. Торговое холодильное оборудование. Транспортирование охлажденных и замороженных пищевых продуктов. Приборы для измерения и контроля параметров охлаждающих сред и продуктов.

1. Основные теплофизические характеристики пищевых продуктов.
2. Как изменяются теплофизические характеристики пищевых продуктов при понижении



температуры?

3. Вода, особенности её состояния в пищевых продуктах при понижении температуры.
4. Понятие о криоскопической температуре.
5. Что вызывает порчу продуктов?
6. Какие способы консервирования вам известны?
7. Назовите принципы консервирования.
8. Какие группы микроорганизмов вам известны?
9. Назовите температурные условия их жизнедеятельности.
10. Какое воздействие оказывают низкие температуры на клетки, ткани и организмы?
11. Назовите способы холодильной обработки.
12. Процесс охлаждения. Продолжительность охлаждения. Теплообмен при охлаждении.
13. Процесс замораживания. Продолжительность замораживания и ее расчет.
14. Процесс подмораживания, как промежуточный процесс. Его сущность и значение.
15. Условия хранения продуктов.
16. Сроки холодильного хранения пищевых продуктов.
17. Назначение процессов отепления и размораживания пищевых продуктов.
18. Сравнительная оценка различных способов размораживания (в воздухе, паровоздушной среде, в жидкой среде, токами промышленной и высокой частот).
19. Техника размораживания пищевых продуктов.

7.3.3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1. Что такое обратный круговой процесс? а) обратимый цикл; б) холодильный цикл; в) тепловой насос.
2. Для чего применяют хладагент в холодильных машинах на предприятиях пищевой промышленности? а) Для осуществления кругового процесса; б) для отвода теплоты от конденсирующегося хладагента; в) для отвода теплоты от испарителя.
3. Как называется способ консервирования, основанный на использовании высоких и низких температур а также ионизирующих излучений, ультрафиолетовых лучей, ультразвука и фильтрации. а) физический способ; б) химический способ; в) физико-химический способ;
4. Как называется процесс прекращения всякой жизнедеятельности в продуктах а) биоз; б) анабиоз; в) абиоз
5. Как называется состояние продукта, вызванное понижением его температуры ниже



криоскопической без возникновения кристаллов влаги. а) подмораживание б) переохлаждение в) охлаждение

6. Какой основной процесс происходит в компрессоре? а) Подогрев паров; б) сжатие; в) гидравлический удар.

7. В какой среде целесообразнее охлаждать рыбу? а) в холодном воздухе; б) в холодной воде; в) во льду.

8. Как изменяется теплоемкость воды с понижением температуры? а) увеличивается; б) остается постоянной; в) понижается.

9. Какой фактор оказывает наибольшее влияние на усушку продуктов при хранении в замороженном состоянии? а) резкое колебание температур; б) отсутствие упаковки; в) низкая влажность в камере.

10. Как называется процесс подвода теплоты к продуктам с понижением температуры до температуры окружающей среды или несколько ниже? а) охлаждение; б) размораживание; в) отепление;

11. Какие микроорганизмы вызывают при холодильной обработке гниение? а) дрожжи; б) бациллы; в) споры.

12. Что является заключительным звеном непрерывной холодильной цепи? а) распределительный холодильник; б) домашний; в) производственный.

13. Назначение производственного холодильника? а) охлаждение продукта; б) замораживание; в) охлаждение, замораживание, технологическая обработка.

14. От чего в первую очередь зависит качество перевозимого продукта? а) от свойств продукта; б) от исходного состояния продукта; в) от режима перевозки;

15. Какой вид транспортных перевозок может использоваться для длительного хранения продуктов? а) Железнодорожный; б) морские контейнеры; в) авторефрижераторы.

16. В каком виде лучше всего перевозить продукты растительного происхождения? а) в охлажденном; б) в замороженном; в) в упакованном в непроницаемую оболочку?

17. Как называется третье тело, переносящее теплоту от охлаждаемого тела к приемнику теплоты? а) рабочее вещество; б) холодильный агент; в) хладоноситель;

18. Как называется промежуточное вещество между источником холода и объектом охлаждения? а) аммиак; б) холодильный агент; в) хладоноситель;

19. Какие вещества относятся к жидким хладоносителям? а) водные растворы солей б) вода; в) фреон

20. Как называется стадия развития микроорганизмов, на которой концентрация микроорганизмов при определенных не меняющихся условиях внешней среды сравнительно постоянна? а) лаг -фаза; б) логарифмическая фаза; в) фаза максимальной концентрации;

21. Как называются холодильники, предназначенные для создания и хранения резервных, сезонных, текущих запасов скоропортящегося сырья и готовой продукции. а) базисные; б) распределительные; в) заготовительные;



22. Что такое холодильный транспорт? а) это совокупность передвижных транспортных средств и стационарных сооружений, предназначенных для перевозки скоропортящихся грузов; б) изотермические транспортные средства, охлаждаемые с помощью холодильных машин; в) транспортные средства с безмашинным охлаждением;

23. В каких холодильных машинах циркулирует рабочее тело, представляющее собой бинарный раствор веществ, имеющих различные температуры кипения? а) парожеткотных; б) сорбционных; в) абсорбционных;

24. Как называются холодильные машины, в которых холодильными агентами являются газообразные вещества, агрегатное состояние которых не изменяется при совершении цикла. а) газовые; б) вихревые; в) абсорбционные; 25. Как называется способ замораживания, происходящий под действием подаваемого восходящего потока холодного воздуха, достаточного для поддержания продукта во взвешенном состоянии. а) контактный; б) воздушный; в) флюидизационный;

26. Какова продолжительность замораживания птицы в таре при -180°C и естественной циркуляции воздуха? а) 20-30 часов; б) 30-40 часов; в) 48-72 часа;

27. При какой температуре замораживают меланж для длительного хранения? а) $(-35 - 45)^{\circ}\text{C}$; б) $(-20 - 25)^{\circ}\text{C}$; в) $(-30 - 32)^{\circ}\text{C}$;

28. Какие продукты хранят при температуре воздуха на $0,5 - 2^{\circ}\text{C}$ выше криоскопической, относительной влажности $85 - 90\%$; скорости движения воздуха $0,1 - 0,2$ м/с. а) охлажденные; б) переохлажденные; в) подмороженные; 29. В каких единицах измерения выражается коэффициент теплопроводности продукта? а) Дж/(кг $\cdot$ К) $^{\circ}\text{C}$; б) Вт/(м $\cdot$ К); в) кг/м³ ;

30. В каких единицах измерения выражается плотность продукта? а) Дж/(кг $\cdot$ К) $^{\circ}\text{C}$; б) Вт/(м $\cdot$ К); в) кг/м³ ;

31. При какой температуре психрофильные бактерии активно размножаются на продуктах с небольшой кислотностью? а) $(-5 - 8)^{\circ}\text{C}$; б) $(-8 - 10)^{\circ}\text{C}$; в) $(-2 - 3)^{\circ}\text{C}$;

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методические материалы при приеме зачета

Зачет по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач. Шкала оценивания Оценка Критерии выставления оценки Двухбалльная шкала Не зачтено Не выполнено Зачтено Выполнено

7.4.2 Методические материалы по оценке контрольной работы

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке студентов. Контрольная работа оценивается отметкой «зачтено» или «не зачтено». Общая оценка контрольной работы складывается из среднеарифметической суммы оценок по



отдельным заданиям с учетом качества выполнения и оформления работы. Отметка выставляется на титульном листе работы и заверяется подписью преподавателя. В рецензии кратко указываются основные достоинства и недостатки. Требование к оформлению контрольной работы: Контрольная работа выполняется на листах формата А4 с использованием ЭВМ. 2. Ответ на вопросы дается после приведения его точной формулировки. На обложке указываются; фамилия, имя и отчество учащегося, шифр, наименование предмета в строгом соответствии с учебным планом, номер контрольной работы, номер варианта. В конце работы указываются перечень использованной литературы в том порядке, в каком она приведена в контрольных работах. Затем ставится дата выполнения работы и подпись магистранта. Требование к оформлению контрольной работы: 1. Контрольная работа выполняется на листах формата А4 с использованием ЭВМ. 2. Ответ на вопросы дается после приведения его точной формулировки. 3. На обложке указываются; фамилия, имя и отчество учащегося, шифр, наименование предмета в строгом соответствии с учебным планом, номер контрольной работы, номер варианта. 4. В конце работы указываются перечень использованной литературы в том порядке, в каком она приведена в контрольных работах. Затем ставится дата выполнения работы и подпись магистранта. Зачтенная контрольная работа является допуском студента к зачету. Уровень качества письменной контрольной работы студента определяется с использованием следующей системы оценок:

«Зачтено» выставляется, в случае если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала по предложенным вопросам; хорошо владеет основными философскими терминами и понятиями; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемых вопросов и заданий; показывает умение формулировать выводы и обобщения по теме заданий. «Не зачтено» – выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения материала; неудовлетворительном знании базовых терминов и понятий курса, отсутствии логики и последовательности в изложении ответов на предложенные вопросы; если не выполнены один или несколько структурных элементов (практических заданий) контрольной работы. Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до студента. В этом случае контрольная работа выполняется повторно. При выявлении заданий, выполненных самостоятельно, преподаватель вправе провести защиту студентами своих работ. По результатам защиты преподаватель выносит решение либо о зачете контрольной работы, либо об ее возврате с изменением варианта. Защита контрольной работы предполагает свободное владение студентом материалом, изложенным в работе и хорошее знание учебной литературы, использованной при написании. 7.4.2 Методические материалы по оценке контрольной работы Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке студентов. Контрольная работа оценивается отметкой «зачтено» или «не зачтено». Общая оценка контрольной работы складывается из среднеарифметической суммы оценок по отдельным заданиям с учетом качества выполнения и оформления работы. Отметка выставляется на титульном листе работы и заверяется подписью преподавателя. В рецензии кратко указываются основные достоинства и недостатки. Зачтенная контрольная работа является допуском студента к экзамену. Уровень качества письменной контрольной работы студента определяется с использованием следующей системы оценок: «Зачтено» выставляется, в случае если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала по предложенным вопросам; хорошо владеет основными философскими терминами и понятиями; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемых вопросов и заданий; показывает умение формулировать выводы и обобщения по теме заданий. «Не зачтено» – выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения материала; неудовлетворительном знании базовых терминов и понятий курса, отсутствии логики и последовательности в изложении ответов на предложенные вопросы; если не выполнены один или несколько структурных элементов (практических заданий) контрольной работы. Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без



соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до студента. В этом случае контрольная работа выполняется повторно. При выявлении заданий, выполненных самостоятельно, преподаватель вправе провести защиту студентами своих работ. По результатам защиты преподаватель выносит решение либо о зачете контрольной работы, либо об ее возврате с изменением варианта. Защита контрольной работы предполагает свободное владение студентом материалом, изложенным в работе и хорошее знание учебной литературы, использованной при написании.

7.4.3. Методические материалы по оценке реферата Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия либо по желанию студентов, либо в соответствии со списком студентов. Объем реферата – 20-22 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы. Введение должно содержать указания на актуальность темы, степень ее разработанности, а также значимость тех работ, которые будут использованы в реферате, и указание на тот вклад, который авторы данных работ внесли в науку (с указанием фамилий авторов и их трудов), аргументацию личной заинтересованности по написанию именно этой темы. Основная часть работы предполагает характеристику основных научных исследований по данной проблеме (1-3 исследований). Студенту предлагается не просто изложить те или иные взгляды на проблему конкретного автора, но и проследить эволюцию этих взглядов (в частности, исходя из особенностей того исторического периода, когда была написана данная работа, или других факторов); прокомментировать их, подчеркнуть необходимость переосмысления этих взглядов на данном этапе развития современного общества или же их значимость и в настоящее время. Изложение каждого исследования рекомендуется располагать в последовательном порядке, одно за другим. Сноски обязательно делаются с указанием той или иной страницы. Примерный список литературы по темам рефератов приводится ниже. Кроме того, студент по своему желанию может выбрать соответствующую литературу, не входящую в данный список. Заключение содержит основные выводы, к которым пришел студент, анализируя указанную тему. Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: - новизна текста; - обоснованность выбора источника; - степень раскрытия сущности вопроса; - соблюдения требований к оформлению.

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы; в) умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; г) самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт. Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу. Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.). Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объёму реферата.

Обучающийся представляет реферат на рецензию не позднее указанного срока.

Для устного выступления учащемуся достаточно 10-20 минут.

Разработчик:

Подписано простой ЭП 03.09.2024

Чич Саида Казбековна

Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 05.09.2024

Тазова Зарета Тальбиевна

Зав. выпускающей кафедрой:

Подписано простой ЭП 05.09.2024

Тазова Зарета Тальбиевна





рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.10.02 Экологическая экспертиза"

направления подготовки бакалавров "38.03.07 Товароведение"

профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

программа подготовки "Бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровне качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов			
6	6	6	Защита прав потребителей
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	4	4	Упаковка товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
8	9	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-1.2 Разрабатывает предложения по повышению качества получаемой продукции			
6	6	6	Защита прав потребителей
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Сенсорный анализ



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
4	6	5	Товарный менеджмент
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерноучных товаров
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерноучных товаров
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
2	2	2	Теоретические основы товароведения

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровня качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Навыками оценки влияния качества сырья и материалов на качество готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
ПКУВ-1.2 Разрабатывает предложения по повышению качества получаемой продукции					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
входного контроля качества.					
Уметь: проводить учет и систематизацию данных о фактическом уровне качества получаемой продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками анализа поставщиков продукции с точки зрения соотношения "цена- качество".	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации					
Знать: нормативные и методические документы, регла ментирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции					
Знать: нормативные и методические документы, регла	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ментирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.					
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровне качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
Знать: нормативные и методические документы, регла ментирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Навыками оценки влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное	Несистематическое	В	Успешное и	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.	владение навыками	е применение навыков	систематическом применении навыков допускаются пробелы	систематическое применение навыков	

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

Вопросы к экзамену по дисциплине

1. Что называется экологической экспертизой (ЭЭ) и чем ЭЭ отличается от ОВОС?
2. Когда проводится ОВОС и какие нормативные документы используются при её проведении?
3. Назвать цели ОВОС и ЭЭ и в отношении чего они проводятся?
4. Перечислить задачи ОВОС и ЭЭ, дать разъяснения.
5. Объяснить для ОВОС и ЭЭ принципы презумпции, независимости экспертов, научной обоснованности и объективности, учета экологической безопасности.
6. Назвать виды ЭЭ, дать определение. Назвать основные группы по типу объекта.
7. Условия проведения повторной государственной ЭЭ.
8. Основания для проведения ЭЭ.
9. При каких условиях организуется и проводится государственная ЭЭ?
10. Состав экспертной комиссии, её задачи и особенности начала её работы.
11. Процедура оформления заключения государственной ЭЭ.
12. Условия осуществления общественной ЭЭ и основания отказа в её проведении.
13. Основные этапы проведения ОВОС.
14. Принципы и виды экологических ограничений.
15. Основные принципы ОВОС.
16. Цели, задачи и функции экологической экспертизы.
17. Виды экологической экспертизы.
18. Субъекты и объекты ЭЭ.



19. Принципы ЭЭ. 20. Сроки проведения ГЭЭ.
21. Экспертная комиссия. Состав, требования к квалификации.
22. Объекты ГЭЭ федерального уровня.
23. Объекты ГЭЭ уровня субъектов федерации.
24. Проведение ОЭЭ.
25. Уведомление, предварительная оценка и составление технического задания на проведение ОВОС.
26. Проведение исследований по ОВОС и подготовка предварительного варианта соответствующих материалов.
27. Подготовка окончательного варианта материалов по ОВОС.
28. Качественные и количественные показатели воздействия.
29. Критерии оценки воздействия на окружающую среду.
30. Выбор значимых воздействий.
31. Оценка воздействия на атмосферу.
32. Оценка воздействия на поверхностные воды.
33. Оценка воздействия на литосферу.
34. Оценка воздействия на почвенный покров.
35. Оценка воздействия на растительный покров.
36. Оценка воздействия на животный мир.
37. Оценка и прогноз социальных и экономических условий жизнедеятельности населения.

Примерные ситуационные задания

В приведенных примерах аудиторы нашли несоответствия СЭМ требованиям стандарта ISO 14001. Какой пункт или пункты стандарта ISO 14001 нарушен?

1. В цехе покраски кузовов автомобилей покраска проводилась в специальных камерах, оборудованных вытяжками и системами очистки отходящих газов. Но на момент аудита вытяжное оборудование не работало, хотя покраска продолжалась. Как выяснилось, вытяжка не работала уже два года, и это фиксировалось при внутренних аудитах и эта информация доводилась до сведения руководства.

2. Сотрудник склада рассказал, что при разливе литра ртути он по распоряжению руководства собрал ее совком и выбросил в общий бак для мусора, поскольку не знал, что она токсична, и что с ней делать. Средства для нейтрализации и сбора ртути отсутствовали, также отсутствовали данные по службам, которые выполняют подобные услуги. Процедура по действиям при разливе ртути имела только у инженера по ТБ.

3. Компания по производству пластмассовой посуды открыла новый цех по производству одноразовых стаканов, государственная инспекция обнаружила превышения по 5-ти веществам в стоках и наложила штраф.

4. На предприятии был создан и функционировал в течении полутора лет отдел по



разработке новой продукции, его деятельность не нашла никакого отражения в документации СЭМ и в данном подразделении не проводилось аудитов на соответствие ISO14001.

5. На мясокомбинате для борьбы с грызунами закупались и использовались различные токсичные вещества, остатки неиспользованной приманки, мертвые животные выбрасывались в баки с бытовыми отходами. Эта деятельность велась под руководством заместителя по АХЧ и никак не регламентировалась.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию доклада

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем доклада – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

При оценке доклада используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Тематика докладов выдается преподавателем в конце лабораторного занятия.

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов
	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено



	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
	Хорошо	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения лабораторных работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Разработчик:

Подписано простой ЭП 28.08.2024

Лунина Людмила Викторовна

Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 05.09.2024

Тазова Зарета Тальбиевна

Зав. выпускающей кафедрой:

Подписано простой ЭП 05.09.2024

Тазова Зарета Тальбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.31 Экспертиза товаров и сырья"

направления подготовки бакалавров "38.03.07 Товароведение"

профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

программа подготовки "Бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
8	9	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
8	9	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровне качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов			
6	6	6	Защита прав потребителей
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	4	4	Упаковка товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
8	9	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-1.2 Разрабатывает предложения по повышению качества получаемой продукции			
6	6	6	Защита прав потребителей
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
4	6	5	Товарный менеджмент
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
456	456	456	Модуль получения квалификации "Продавец непродовольственных товаров"



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
2	2	2	Теоретические основы товароведения
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
456	456	456	Модуль получения



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			квалификации "Продавец непродовольственных товаров"
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
2	2	2	Теоретические основы товароведения

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;					
ОПК-2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров					
Знать: современные методы исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Уметь: применять современные методы исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стандартными и э кспериментальны ми методиками идентификации, исследования качества и безопасности товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;					
ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров					
Знать: основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: определять порядок операций при проведении экспертизы товаров.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методикой проведения экспертизы качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами экспертизы товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровне качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
Знать: нормативные и методические документы, регла ментирующие вопросы качества продукции и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
входного контроля качества.					
Уметь: проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Навыками оценки влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
ПКУВ-1.2 Разрабатывает предложения по повышению качества получаемой продукции					
Знать: нормативные и методические документы, регла ментирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: проводить учет и систематизацию данных о фактическом уровне качества получаемой продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками анализа поставщиков продукции с точки зрения соотношения \\\\\\\\\\\ "цена- качество\\\\\\\\\\\\".	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации					
Знать: нормативные и методические документы, регла ментирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.					
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;					
ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров					
Знать: основные понятия в области товарной	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.			пробелы знания		другие.
Уметь: определять порядок операций при проведении экспертизы товаров.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методикой проведения экспертизы качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами экспертизы товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;					
ОПК-2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров					
Знать: современные методы исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: применять современные методы исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стандартными и э кспериментальны ми методиками идентификации, исследования качества и безопасности товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровне качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
Знать:	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	Тестовые



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	знания		но содержащие отдельные пробелы знания	систематические знания	задания, темы докладов и другие.
Уметь: проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Навыками оценки влияния качества сырья и материалов на качество готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
изделий и готовой продукции					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовые задания, темы докладов и другие.
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Вопросы к экзамену по дисциплине

1. Понятие, сущность, предмет экспертизы потребительских товаров.
2. Принципы экспертизы потребительских товаров.
3. Виды экспертиз.
4. Классификация товароведной экспертизы.
5. Виды и субъекты экспертизы потребительских товаров.
6. Экспертиза качества и количества товаров, их характеристика.
7. Идентификационная экспертиза и ее характеристика.



8. Документальная экспертиза и ее характеристика.
9. Нормативно-правовая база и средства товарной экспертизы.
10. Характеристика объектов товароведной экспертизы.
11. Субъекты товароведной экспертизы.
12. Обязательства эксперта и требования к профессиональному уровню.
13. Методы товароведной экспертизы и их классификация.
14. Основание и порядок проведения товароведной экспертизы.
15. Этапы проведения товароведной экспертизы и их характеристика.
16. Структура и содержание экспертного заключения.
17. Требования, предъявляемые к выводам экспертного заключения.
18. Оценка и анализ экспертных исследований.
19. Идентификационная экспертиза и процедура идентификации.
20. Экспертиза качественных характеристик товара.
21. Экспертиза качества новых товаров
2. Экспертиза количественных характеристик товаров
23. Экспертиза подлинности товаров.
24. Этапы оценки проведения экспертизы товаров.
25. Характеристика экспертных методов товарной экспертизы.
26. Основные законы и нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу экспертизы.
27. «Закон о защите прав потребителей» как основание для проведения товароведной экспертизы.
28. Процедура проведения товароведной экспертизы.
29. Структура и содержание экспертного заключения.
30. Назначение и основания для проведения товароведной экспертизы разных видов.

Типовые тестовые задания:

Задание 1 Экспертиза – это:

- А) исследование какого-либо вопроса, требующего специальных знаний;
- Б) исследование какого-либо вопроса с предоставлением мотивированного заключения;
- В) исследование какого-либо вопроса, требующего специальных знаний с предоставлением мотивированного заключения.

Задание 2



Экспертизу может проводить эксперт в случаях :

А) возникновения противоречий мнений; Б) в конфликтных ситуациях;

В) в случаях неопределенности ситуации.

Задание 3 Предметом экспертизы являются :

А) характеристики и обстоятельства, которые обнаруживаются при исследовании и формулируются в выводе;

Б) ситуации неопределенности, требующие разрешения на основании сформулированного экспертом заключения. Задание 4

В основе экспертной деятельности положены принципы:

А) законности;

Б) соблюдения прав человека, граждан и прав юридического лица;

В) независимость эксперта;

Г) всесторонность и полнота исследований, проводимых с использованием современных методов;

Д) полноты проведения исследований в зависимости от размера оплаты деятельности эксперта.

Задание 5

Принципы экспертологии :

А) конфиденциальность;

Б) демократичность;

В) ответственность субъектов экспертиз.

Задание 6

Конфиденциальность работы эксперта заключается:

А) неразглашении коммерческой информации;

Б) сообщении заключения эксперта заинтересованному узкому кругу лиц;

В) ознакомление с результатами экспертизы исключительно заказчику.

Задание 7

Экспертиза может проводиться в областях:

А) любой человеческой деятельности;

Б) только в области потребительских товаров.

Задание 8

Товароведная экспертиза - это исследование основополагающих характеристики процессов, при которых они формируются и сохраняются, проводимые в условиях



неопределенности или конфликтов с составлением..... (продолжить определение)

- А) предмета;
- Б) товара;
- В) товароведом-экспертом;
- В) группой лиц;
- Г) акта;
- Д) экспертного заключения.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию доклада

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем доклада – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

При оценке доклада используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Тематика докладов выдается преподавателем в конце лабораторного занятия.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты



тестирования проверяет преподаватель.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов
	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
	Хорошо	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые



		решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения лабораторных работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
--	--	--

Разработчик:	Подписано простой ЭП 28.08.2024	Лунина Людмила Викторовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 05.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 05.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна

