АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

специальности:
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

квалификация Товаровед - эксперт

для набора 2019 года на базе основного общего образования

Чебоксары, 2019

Иванова С.В. Производственная практика (по профилю специальности) Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров: Программа практики. – Чебоксары: Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019 г. – 39 с.

Программа Производственной практики (по профилю специальности) модуля ПМ.2 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров: специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 28 июля 2014 г. N 835

Программа производственной практики (по профилю специальности): обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры торгового дела и товароведения от «09» апреля 2019 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой _____ А.Н. Автономов
(подпись) (ФИО)

одобрена Учебно-методическим советом института от 16 апреля 2019 г., протокол № 5.

© Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019
© Иванова С.В., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ** 4
   1.1. Место практики в структуре образовательной программы …… 4
   1.2. Цели и задачи практики ……. 4
   1.3. Продолжительность практики ……... 5
2. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ…….** 5
3. **СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ…….** 7
4. **УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ……..…** 8
   4.1. Общие требования к организации практики……. 8
   4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению практики…… 8
   4.3. Перечень нормативно-правовых документов, основной, дополнительной литературы…….. 9
   4.4. Перечень программного обеспечения , профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» ……... 11
   4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья…… 11
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ ……** 11
6. **ФОНД ОЧЕНОЧНЫХ СРЕДСТ……...** 16
   6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики……. 16
   6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описания шкал оценивания…… 16
   6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций……... 20

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»** в части освоения профессионального модуля ПМ 2. **«Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»**. ПП 2.01 Производственная практика (по профилю специальности Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

1.2. Цели и задачи практики

Производственная практика по специальности предусматривает закрепление и углубление знаний полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Цель производственной практики: закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний на основе конкретной организации (предприятия), приобретение практического опыта, а также приобретение практических умений и навыков по всем видам профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- формирование у студента общих и профессиональных компетенций;
- приобретение практического опыта, реализуемого в рамках ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности.
- углубление студентом первоначального профессионального опыта;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики по ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров должен **иметь практический опыт:**

- идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров;

уметь:

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);

- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов;

знать:

- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов, причины их возникновения;

Студент осваивает процессы, связанные с его рабочим местом, а его работа в период производственных практик должна определить способность студента к самостоятельной работе, что является главной задачей производственных практик.

1.3. Продолжительность практики: 72 часа, 2 недели.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ.

Результатами освоение практики является освоение общих компетенций (ОК):

ОК	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимого для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
ПК 2.2.	Организовать и проводить оценку качества товаров
ПК 2.3.	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
1	2	3	4
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	**1.** Изучение общей характеристики предприятия	Ознакомление с базой практики. Изучение общей характеристики предприятия. Виды торговой деятельности предприятия. Организационно-управленческая структура предприятия. Анализ финансово-экономической деятельности.	**6**
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	2.Организация торгово-хозяйственной деятельности предприятия	Состав и характеристика поставщиков торгового предприятия. Контроль над поступлением и продажей товаров, учет поступления товаров от поставщиков.	**6**
		Методы компьютерного учета поступления и реализации товаров.	**6**
		Структура и порядок формирования ассортимента товаров.	**6**
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1	3. Идентификация товаров.	Идентификация товаров.	**6**
		Документальное оформление приемки товаров по количеству и качеству;	**6**
		Забраковка товаров при первичной приемке, а также в процессе хранения.	**6**
		Уценка товаров ненадлежащего качества и ее документальное оформление. Документальное подтверждение качества товаров.	**6**
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2	4.Проведение оценки качества товаров на предприятии	Организация оценки качества и товаров на предприятии;	**6**
		Перечень основных дефектов (пороков), приводящих к снижению сорта товаров; Влияние условий и режимов хранения товаров на сохранение их качества и соблюдение этих режимов в торговом процессе	**6**
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК ПК 2.3	5.Организация и порядок проведения товароведной экспертизы	Организация и порядок проведения товароведной экспертизы (количественной, качественной (в т.ч. потребительской), ассортиментной). Этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы. Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов: сопоставление их с другими средствами товарной информации. Проверка подлинности документов.	**6**
		Основной этап: общие правила проведения экспертизы. Отбор образцов. Составление акта отбора проб. Проведение экспертной оценки объектов. Типичные ошибки при проведении экспертизы. Заключительный этап: Оформление результатов экспертизы.	**6**
Итого			**72**

4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Производственная практика (по профилю специальности) Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров проводится после изучения МДК 2.1, УП 2.01. Производственная практика (по профилю специальности) Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров проводится в течение учебного года, согласно утвержденному графику учебного процесса в институте.

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденному графику учебного процесса на предприятиях торговли на рабочих местах. Базы производственной практики (по профилю специальности) – крупные магазины, оптовые базы и другие торговые предприятия, потребительские общества.

Студенты проходят практику на основе договоров с предприятиями, организациями.

Общие требования к подбору баз производственной практики: оснащенность современным оборудованием, наличие квалифицированного персонала, близкое территориальное расположение базовых предприятий к учебному заведению. В организации в обязательном порядке дожжен проводится вводный инструктаж студента – практиканта по технике безопасности на базе практике, а также инструктаж по охране труда. Педагогические кадры по программе производственной практики должны иметь высшее профессиональное образование по соответствующему профилю модуля.

Производственная практика заканчивается дифференцированным зачетом. Студенты самостоятельно оформляют отчет согласно календарно-тематическому плану.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика (по профилю специальности) Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров проводится на рабочих местах непрерывно на основе договоров с организациями (предприятиями), деятельность которых соответствует профилю профессиональной подготовки выпускников и имеющие организационно-правовые и технико-технологические условия выполнения студентами программы производственной практики и сбора материалов для выполнения отчета по производственной практике. Материально-техническое обеспечение производственной практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Студентам должна быть обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения задания по практике и написанию отчета.

Организации, учреждения и предприятия, а также учебно-научные подразделения университета должны обеспечить рабочее место студента

компьютерным оборудованием в объемах, достаточных для достижения целей практики.

4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы

а) нормативные правовые документы

1. Конституция Российской Федерации: [принята всенародным голосованием 12.12.1993]. – [с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ] // КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: СПС. – Электрон.дан. и прогр. - М., 2014.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая): [принят Государственной Думой ФС РФ 22.12.1995. – № 14-ФЗ 26.01.1996]. – [ред. от 21.07.2014]. – [с изм. и доп., вступ. в силу с 01.10.2014] // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: СПС. Электрон.дан. и прогр. – М., 2014.
3. О защите прав потребителей:[Электронный ресурс]: федер.закон от 07 февраля 1992 № 2300-1 (ред. от 03.07.2016 ФЗ-265): Режим доступа Консультант Плюс.
4. О техническом регулировании [Электронный ресурс]: федер.закон от 27.12.2002 №184-ФЗ (ред. от 13.07.2015 ФЗ-213): Режим доступа Консультант Плюс.
5. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер.закон от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 03.07.2016 ФЗ-265)
6. Федеральный закон от 28.12.2009 N 381-ФЗ "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации"[Электронный ресурс]: – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_173647
7. Федеральный закон "Об обществах с ограниченной ответственностью" (ОБ ООО) от 08.02.1998 N 14-ФЗ [Электронный ресурс]: – URL: http://www.consultant.ru/popular/ooo/

б) основная литература

1. Минько Э.В. Оценка качества товаров и основы экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 221 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70616.html. - ЭБС "IPRbooks".
2. Дашков Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Л.П. Дашков, О.В. Памбухчиянц. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2016. — 400 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60460.html. - ЭБС "IPRbooks". Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Ляшко [и др.]. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2017. - 660 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/414985. - ЭБС "ZNANIUM.com".

3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебник / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012 - 752 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=303951. - ЭБС «ZNANIUM.COM».

в) дополнительная литература

1. Голубенко О. А. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. А. Голубенко, В. П. Новопавловская, Т. С. Носова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2016. - 336 с. – (ПРОФИль). - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=497478. - ЭБС "Znanium.com.
2. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Электронный ресурс] / Под общ. ред. С. А. Вилковой. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 264 с. -Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=430335 - ЭБС "ZNANIUM.com".
3. Петрище Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Петрище Ф. А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 508 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14099.— ЭБС "IPRbooks".
4. Кажаева О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кажаева О. И., Манихина Л. А.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 211 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/24347.— ЭБС "IPRbooks".
5. Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 328 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=430491. - ЭБС "ZNANIUM.com".
6. Колобов С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2012. - 400 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=415542. - ЭБС "ZNANIUM.com".
7. Нилова Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 448 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=209023 - ЭБС "ZNANIUM.com".
8. Голубенко О. А. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. А. Голубенко, В. П. Новопавловская, Т. С. Носова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2016. - 336 с. – (ПРОФИль). - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=497478. - ЭБС "Znanium.com.

4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. http://www.consultant.ru - справочная правовая система «Консультант Плюс»
2. http://www.garant.ru - справочная правовая система «Гарант»
3. www.government.ru - сайт Правительства России
4. www.profile.ru - журнал "Профиль"
5. www.worldeconomy.ru - сайт статей из ведущих западных экономических изданий по тематике, связанной с проблемами и перспективами развития мировой экономики
6. Электронная библиотечная система znanium.com www.znanium.com
7. Электронная библиотечная система IPRbooks www.iprbookshop.ru
8. Электронная библиотечная система book.ru www.book.ru
9. Базовый пакет Microsoft Windows Desktop School ALNG LicSARk MVL
10. Офисный пакет Microsoft Office Professional Plus.
11. Антивирусное программное обеспечение Kaspersky EndPoint Security для бизнеса
12. Справочно-правовая система Гарант
13. Справочно-правовая система Консультант плюс
14. Прикладной программный продукт 1С Предприятие

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

4.5. **Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Реализация дисциплины не требует специальных условий обучения для получения среднего профессионального образования обучающимися из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. В образовательной организации не реализуются адаптированные образовательные программы в связи с отсутствием лиц с ограниченными возможностями здоровья, желающих обучаться по адаптированной образовательной программе.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики.

Руководитель на основании анализа представленных документов принимает решение о допуске или отказе в допуске студента к защите. Студент представляет следующие документы – дневник производственной (по профилю специальности) практики, календарный план производственной (по профилю

специальности) практики, отчет о выполненной работе на производственной (по профилю специальности) практике.

Процедура защиты состоит из доклада студента о проделанной работе в период практики (до 5 мин.), а затем ответов на вопросы по существу доклада.

Отчет, как правило, имеет следующую форму изложения:

Введение (цели, задачи практики, структура отчета)

1. Изучение общей характеристики предприятия

2. Организация торгово-хозяйственной деятельности предприятия

3. Идентификация товаров.

4.Проведение оценки качества товаров на предприятии

5.Организация и порядок проведения товароведной экспертизы

Выводы и предложения

Список использованных источников.

Требования к оформлению отчета по практике.

Текстовая часть отчета должна быть набрана на компьютере шрифтом Times New Roman размером кегля 14, межстрочным интервалом 1,5 и соблюдением полей: верхнее - 20 мм, левое - 30 мм, правое - 15 мм, нижнее - 25 мм. Форматирование основного текста по ширине. Можно использовать автоматическую расстановку переноса слов. Абзацный отступ - 1,25 мм.

Заголовки печатаются по центру строчными буквами полужирным шрифтом без переноса слов. Точка после заголовка не ставится. Основной текст начинается через 1,5 интервала.

Страницы и иллюстративный материал работы нумеруется сплошной нумерацией. Отсчет страниц ведется с титульного листа. Номера страниц проставляются, начиная с введения (3-я страница), по нижнему колонтитулу, который составляет 2,0.

Отчет по практике должен содержать соответствующие таблицы, схемы, графики, рисунки, диаграммы. Все графики, схемы, таблицы и рисунки должны быть органически связаны с текстом, не должны иметь излишней информации, которая не поясняется в тексте.

Сокращение слов в тексте и в подписи под иллюстрациями не допускается, за исключением тех, которые установлены ГОСТом.

Физические величины следует приводить в Международной системе единиц (СИ) и как устоявшиеся в экономической литературе. Например, «тыс. руб.», «млрд. руб», «т», «ц», «кв. м» и т.д.

Оформление таблиц

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не ставится.

Таблицы нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией через всю работу или по отдельным вопросам. Во втором случае таблица обозначается двойным номером. Например, в вопросе 1 первая таблица оформляйся: Таблица 1.1, где первая цифра обозначает номер вопроса, а вторая - номер таблицы. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией

арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, «Таблица А.1».

Если таблица не умещается на одной странице, то над продолжением таблицы на новом листе ставится заголовок: «Продолжение таблицы 5» или «Окончание таблицы 5» (если таблица на этой странице оканчивается).

Таблицы следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Заглавие таблицы на новой странице не повторяется, но проставляются номера колонок таблицы.

Если в тексте вывод подтверждается или иллюстрируется таблицей, то необходимо указать ссылку на данную таблицу в виде заключенного в круглые скобки выражения или (табл. 2), либо в виде оборота типа: «данные табл. 2 свидетельствуют ...», «по данным табл. 4 можно проследить ...» и т.д.

В графах таблиц нельзя оставлять свободные места: если данные отсутствуют, надо ставить тире или отмечать «нет». Если табличные столбцы заполнены текстом, то точка в конце не ставится. Классы чисел в таблицах точками не разделяются.

Примечания к таблице размещаются непосредственно под ней. Слово «Примечание» всегда указывается с красной строки, после слова ставят точку. Если же примечаний два или несколько, то после слова «Примечания» ставят двоеточие, а затем каждое из примечаний нумеруется арабской цифрой с точкой. Например:

Примечание:

1.

Оформление рисунков

Рисунки могут быть в компьютерном исполнении, в том числе цветные. На все рисунки должны быть даны ссылки в работе.

Подписи к рисункам помещаются под ними в одну строку с порядковым номером. Например: «Рисунок 2 - График изменения объемов продажи». Слово «рисунок» и его наименование располагают посередине строки.

Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например, Рисунок 1.1.

Подпись всегда начинается с прописной буквы. В конце подписи точку не ставят. При ссылках на иллюстрации в тексте пояснительной записки следует писать «... в соответствии с рис.2» при сквозной нумерации и «.. в соответствии с рис. 1.2» при нумерации в пределах раздела.

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.1

Формулы и уравнения

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку, располагая их на середине строки. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если

уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (х), деления (:), или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак «Х».

Связующие их слова «где», «откуда», «следовательно» и др. располагают в начале следующей строки. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Номер формулы обозначается арабскими цифрами в правой стороне листа на уровне формул и заключается в круглые скобки.

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример - … в формуле (1).

Список использованных источников

Рекомендуемым способом расположения материалов в списке использованных источников является их расположение в порядке упоминания в тексте при сквозной для всей работы нумерации источников. Каждому источнику в списке присваивается один номер, которым данный источник нумеруется при первом упоминании о нем. При дальнейшем, даже многократном упоминании данного источника в работе он будет иметь тот же (данный ему при первом упоминании) номер.

Список должен содержать сведения об источниках, использованных при составлении отчета по практике. Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003.

Ссылки

Ссылка на каждый использованный источник информации обязательна. Ссылки на использованные источники следует указывать порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников.

Ссылка оформляется в квадратных скобках, помещается после упоминании в тексте, содержит номер источника в списке использованной литературы и, при необходимости, страницы. Например: [8] или [8, с.19].

Приложения

В приложения рекомендуется включать документы, связанные с задачами прохождения практики. Приложения следует оформлять в соответствии с ГОСТ 7.32-2001.

В тексте проекта на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте отчета.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение»

следует буква, обозначающая его последовательность. Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O. В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в работе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

Оформление даты

Дату документа оформляют арабскими цифрами в последовательности: день месяца, месяц, год. День месяца и месяц оформляют двумя парами арабских цифр, разделенными точкой; год - четырьмя арабскими цифрами. Например, дату 5 декабря 2018 г. следует оформлять 05.12.2018. Допускается словесно-цифровой способ оформления даты, например 05 декабря 2018 г.

Исправления

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе подготовки работы, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста (графики) машинописным способом или черными чернилами, пастой или тушью - рукописным способом.

оценка «отлично» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на профильную кафедру оформленные в соответствии с требованиями дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличную характеристику от руководителя практики; изложил в отчете в полном объеме вопросы по всем разделам практики; во время защиты отчета правильно ответил на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на профильную кафедру дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличную характеристику практики; в отчете в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; но получил незначительные замечания по оформлению отчетных документов по практике или во время защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на профильную кафедру дневник, отчет о прохождении практики; но получил существенные замечания по оформлению отчетных документов по практике или в отчете не в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; или во время защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не выполнил программу **производственной (по профилю специальности)** практики, не подготовил отчета, допускал большое количество пропусков на объекте прохождения практики.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются:

№ п/п	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1.	***Организационный этап***		
	Ознакомление с программой практики, ее структурой, правилами и распорядком	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
2.	***Основной этап***		
	Выполнение заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3.	***Завершающий этап***		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Отчет по практике

Промежуточная аттестация проводится по итогам практики в форме дифференцированного зачета по итогам защиты отчетов по практике и сдаче соответствующих документов.

Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, средний, низкий, недостаточный.

6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания уровня освоения компетенций				
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительным и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	Итого:

ОК 1	– объяснение социальной значимости профессии товароведа-эксперта; – проявление точности, аккуратности, внимательности при управлении ассортиментом товаров; – стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.);	Верно и в полном объеме отражены показатели оценивания компетенции	С незначительными замечаниями и отражены показатели оценивания компетенции	На базовом уровне, с ошибками отражены показатели оценивания компетенции	Содержит большое количество ошибок/ответ не дан	
ОК 2	– организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью – определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;	Верно и в полном объеме отражены показатели оценивания компетенции	С незначительными замечаниями и отражены показатели оценивания компетенции	На базовом уровне, с ошибками отражены показатели оценивания компетенции	Содержит большое количество ошибок/ответ не дан	
ОК 3	– определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; – проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; – оценивание последствий принятых решений;	Верно и в полном объеме отражены показатели оценивания компетенции	С незначительными замечаниями и отражены показатели оценивания компетенции	На базовом уровне, с ошибками отражены показатели оценивания компетенции	Содержит большое количество ошибок/ответ не дан	
ОК 4	– поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Верно и в полном объеме отражены показатели оценивания компетенции	С незначительными замечаниями и отражены показатели оценивания компетенции	На базовом уровне, с ошибками отражены показатели оценивания компетенции	Содержит большое количество ошибок/ответ не дан	
ОК 5	– корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; – владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом,	Верно и в полном объеме отражены показатели оценивания компетенции	С незначительными замечаниями и отражены показатели оценивания компетенци	На базовом уровне, с ошибками отражены показатели оценивани	Содержит большое количество ошибок/ответ не дан	

	активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.		и	я компетенции		
ОК 6	- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики.	Верно и в полном объеме отражены показатели оценивания компетенции	С незначительными замечаниями и отражены показатели оценивания компетенции	На базовом уровне, с ошибками отражены показатели оценивания компетенции	Содержит большое количество ошибок/ответ не дан	
ОК 7	- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	Верно и в полном объеме отражены показатели оценивания компетенции	С незначительными замечаниями и отражены показатели оценивания компетенции	На базовом уровне, с ошибками отражены показатели оценивания компетенции	Содержит большое количество ошибок/ответ не дан	
ОК 8	– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	Верно и в полном объеме отражены показатели оценивания компетенции	С незначительными замечаниями и отражены показатели оценивания компетенции	На базовом уровне, с ошибками отражены показатели оценивания компетенции	Содержит большое количество ошибок/ответ не дан	
ОК 9	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Верно и в полном объеме отражены показатели оценивания компетенции	С незначительными замечаниями и отражены показатели оценивания компетенции	На базовом уровне, с ошибками отражены показатели оценивания компетенции	Содержит большое количество ошибок/ответ не дан	
ПК 2.1	Продемонстрировал умение идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности: расшифровывать маркировку	Верно и в полном объеме отражены	С незначительными замечаниям	На базовом уровне, с ошибками	Содержит большое количеств	

	поступившего товара и входящие в ее состав информационные знаки	показатели оценивания компетенции	и отражены показатели оценивания компетенции	отражены показатели оценивания компетенции	о ошибок/ответ не дан	
ПК 2.2.	Продемонстрировал умение организовать и проводить оценку качества товаров: 1.1. Выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества, и определите их действительные значения и соответствии с требованиями ГОСТа 1.2. Определять объем выборки из товарной партии, поступившей в магазин 1.3. Определять градации качества товара 1.4. Оценивать качество упаковки. 1.5. Проводить оценку качества товара органолептическим или инструментальным методом. 1.6. Диагностировать наличие дефектов по внешним признакам. Определять причины возникновения дефектов, если они имеются.	Верно и в полном объеме отражены показатели оценивания компетенции	С незначительными замечаниям и отражены показатели оценивания компетенции	На базовом уровне, с ошибками отражены показатели оценивания компетенции	Содержит большое количество ошибок/ответ не дан	
ПК 2.3.	Продемонстрировал умение заполнять экспертное заключение товароведной экспертизы, на основании полученных данных и делать вывод.	Верно и в полном объеме отражены показатели оценивания компетенции	С незначительными замечаниям и отражены показатели оценивания компетенции	На базовом уровне, с ошибками отражены показатели оценивания компетенции	Содержит большое количество ошибок/ответ не дан	
					ВСЕГО:	*максимальный балл*

Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
Отлично	от 40 до 45 баллов	высокий
Хорошо	от 31 до 39 баллов	средний
Удовлетворительно	от 23 до 30 баллов	низкий
Неудовлетворительно	ниже 23	недостаточный

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций

Вопросы для подготовки

1. Методы товарной экспертизы: систематизация и практическое применение.
2. Правила оформления, порядок регистрации и выдачи эксперту наряда на производство экспертизы.
3. Хранение объектов, поступивших на экспертизу.
4. Особенности организации и проведения экспертизы продовольственных товаров.

Особенности организации и проведения экспертизы непродовольственных товаров

1. Способы декорирования стеклянных изделий.
2. Способы декорирования керамических изделий.
3. Технология производства стеклянных изделий.
4. Технология производства керамических изделий.
5. Оценка качества стеклянных изделий.
6. Оценка качества керамических изделий.
7. Свойства металлов.
8. Технология нанесения защитных покрытий на металлические изделия.
9. Способы декорирования изделий из пластмасс.
10. Технология получения газонаполненных пластмасс.
11. Выбор метода переработки полимеров при производстве пластмассовых изделий.
12. Ассортимент клеящих и лакокрасочных материалов.
13. Ассортимент моющих, чистящих, пятновыводящих и дезинфицирующих средств.
14. Технология производства деревянной мебели.
15. Ассортимент мебельных товаров.
16. Ассортимент бытовых холодильников.
17. Ассортимент бытовых стиральных машин.
18. Ассортимент машин и приборов для поддержания микроклимата.
19. Ассортимент бытовых светильников.
20. Ассортимент уборочных машин.
21. Ассортимент машин для механизации кухонных работ.
22. Оценка качества пластмассовых изделий.
23. Оценка качества бытовой химии.
24. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров.
25. Оценка качества пушно-меховых товаров.
26. Оценка качества ювелирных товаров.
27. Фальсификация парфюмерно-косметических товаров.
28. Ассортимент косметических товаров.
29. Ассортимент парфюмерных товаров.
30. Технология производства тканей.
31. Технология производства натуральной кожи.
32. Технология производства пушно-меховых товаров.
33. Роль зерномучных товаров в питании человека.
34. Оценка качества физико-химических показателей муки.
35. Оценка качества физико-химических показателей макаронных изделий.
36. Оценка качества физико-химических показателей хлеба.
37. Клубнеплоды. Картофель, его строение и пищевая ценность, использование в питании. Болезни, оценка качества картофеля. Хранение.
38. Корнеплоды. Виды корнеплодов. Особенности их химического состава. Требования к качеству. Условия хранения.
39. Оценка качества физико-химических показателей чая.

40. Оценка качества физико-химических показателей кофе.
41. Оценка качества физико-химических показателей пива.
42. Оценка качества физико-химических показателей виноградных вин.
43. Технология производства молока питьевого.
44. Технология производства кисломолочных напитков.
45. Технология производства твердого сыра.
46. Оценка качества физико-химических показателей молока.
47. Оценка качества физико-химических показателей масла.
48. Оценка качества физико-химических показателей кефира.
49. Оценка качества физико-химических показателей колбас.
50. Технология производства растительного масла.

СИТУАЦИИ ДЛЯ ПОДГТОВКИ К ДИФФ.ЗЧЕТУ

1. В отдел «Ткани» поступило 4 куска ситца набивного первого сорта по 30 м. в каждом куске. При приеме по качеству в одном куске обнаружены дефекты:

- сбитый рисунок по всему куску;
- пятно размером 0,2 см.
- близна в 2 нити в сумме 10 см.

Определить годность ткани к продаже, и поясните действие товароведа в данной ситуации если ширина ткани 90 см.

2. Дайте экспертное заключение о качестве пальто женского размер 164-140-116, изготовитель Нижегородская фабрика «Маяк», замаркировано пальто 1 сортом. Между изготовителем и покупателем торговая фирма «Березка» возникло разногласие, фирма относит пальто ко 2 сорту по обнаруженным дефектам:

а) укорочение одного борта по сравнению с другим – 0,8 см.

б) искривленный край борта на длине 15 см – 0,4 см.

3. Дайте заключение о качестве женских комбинаций, поступивших с ЗАО «Чебоксарский трикотаж» если обнаружены дефекты:

а) две малозаметные поперечные полосы от останова машины

б) пятна размером 1,2 см.

4. В торговый дом «Весна» поступила партия верхних трикотажных изделий ЗАО «Вымпел» г. Тула. При приемке по качеству обнаружены в двадцати рейтузах женских следующие дефекты:

а) разная длина ножек 0,9 см.

б) прорубка полотна

Определите годность изделия и опишите действие товароведа по дальнейшей приемке товара по качеству.

5. В магазин «Юность» поступила партия швейных изделий. При проверке по качеству мужского костюма размер 170-104-96 замаркированного первым сортом, обнаружены следующие дефекты:

а) излишнее натяжение лацканов

б) несимметричность концов воротника – 0,4 см.

в) искривление шва втачивания рукавов на длине 8 см – 0,6 см..

Проверьте соответствие сорта маркировочным данным и сделайте заключение о качестве.

6. В торговом доме «Обувь» поступила кожаная обувь. При проверке по качеству повседневных мужских полуботинок из шевро на низком каблуке клеевого метода крепления на подошве из пористой резины, обнаружены следующие дефекты:

а) безличины, слабовыраженные на берцах

б) разная высота каблуков – 2 мм.

в) порванная подкладка

Сделайте заключение о качестве.

7. В магазин «Юность» поступила партия стеклянной выдувной посуды от АО «Красный май» Тверской области. При проверке качества обнаружены фужеры емкостью 250 см^3 со следующими дефектами.

а) удлинение линий алмазных граней – незначительное;

б) мошка редкорасположенная

в) 2 пузыря прозрачных непродавливающихся размером 2,0 мм каждый

Проверьте годность фужеров к продаже.

8. В магазин «Юность» поступила партия фарфоровой посуды производства Южно – Уральского фарфорового завода, замаркированной I сортом. При проверке по качеству обнаружены тарелки мелкие диаметром 150 мм. со следующими дефектами:

а) деформация – 1,5%

б) плешины на лицевой стороне площадью 10 мм^2

в) пережог краски малозаметный

Проверьте соответствие сорта маркировочным данным.

9. Дайте экспертное заключение о качестве фужеров емкостью 200 см^3 имеющих следующие дефекты:

а) переоплавление края непортящие товарного вида

б) прилипшие кусочки стекла.

10. Сделайте заключение о возможности приемки партии стеклопосуды. Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарных партий:

а) ваз для цветов из стекла. Размер партии – 400 штук. При приемке в выборке обнаружено 2 нестандартных изделия.

б) масленок с крышкой из обыкновенного стекла, размер партии – 2000 штук. При приемке в двух выборках обнаружено 12 нестандартных изделий.

11. Для получения сертификата соответствия на выпускаемую продукцию были отобраны и отправлены в лабораторию следующие изделия:

а) сливочник из фарфора вместимостью 150 см^3.

б) блюда из фаянса.

Может ли быть выдан сертификат соответствия на продукцию, если в результате испытаний было обнаружено: выделение свинца составляет 2,0 мг/дм^3, выделение кадмия 0,15 мг/дм^3.

12. Проведите расчет структуры ассортимента посуды металлической. Сделайте выводы по результатам.

№	Подгруппы посуды	Количество разновидностей
1	Посуда стальная эмалированная	2
2	Посуда алюминиевая	10
3	Посуда чугунная	5
4	Посуда из сплавов меди	8
	Итого	25

13. В предложенной маркировке синтетического моющего средства укажите реквизиты коммерческой, основополагающей, потребительской информации.

14. Идентифицируйте предложенную маркировку кожаной обуви. Какие виды фальсификации возможны на обуви кожаной.

15. Оцените уровень качества губной помады дифференциальным методом

№	Наименование показателя качества	Значения показателя в баллах		Уровень качества
		Оцениваемого образца	Базового образца	
1	Переносимость	4	6	
2	Кроющая способность	7	8	
3	Стойкость окраски	9	7	

4	Содержание тяжелых металлов	5	4	

Сделайте выводы о конкурентоспособности оцениваемой помады.

16. Оцените качество пылесоса комплексным методом.

№	Наименование показателей	Коэффициент весомости	Значения оценки в баллах		Уровень качества
			Базового образца	Оцениваемого образца	
1	Пылеочистительная способность		7	6	
2	Емкость пылесборника		9	7	
3	Уровень шума		3	4	
4	Дизайн оформления		5	6	

Коэффициенты весомости установите по своему усмотрению. Сделайте выводы о конкурентоспособности оцениваемого пылесоса.

17. В магазин поступила партия персиков «фламинго» в количестве 1,11 т в ящиках по 6 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: перезревших плодов 0,15 кг; 1,5 кг плодов имеют по 3–4 легких нажима; 1,8 кг плодов имеют зарубцевавшиеся повреждения плодожоркой

18. Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушеных зерен 0,045 г; минеральных примесей 0,0125; дробленого риса 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

19. Дайте заключение о качестве консервов «Сардины балтийские в масле», если в двух банках массой по 200 г обнаружено: тушки имеют различия в длине 15 мм, при осторожном выкладывании из банки тушки частично разламываются, в масле имеется 30 г отстоя, масса рыбы – 320 г, масла – 50 г, масса одной банки – 195 г, второй – 190 г. Возможна ли реализация данных консервов?

20. Дайте заключение о качестве масла «Крестьянское», имеющего чистый, недостаточно выраженный вкус и запах, рыхлую, крошливую консистенцию, крупные капли влаги, однородный цвет.

21. В магазин с межобластной птицефабрики поступила партия яиц с маркировкой С-1 в количестве 30 коробок по 360 шт. При приемке обнаружены две поврежденные коробки. При оценке качества в среднем образце обнаружено 27 шт. яиц с микротрещинами, 54 шт. массой по 52–54 г, остальные яйца имели массу по 55–57 г. В поврежденных коробках обнаружено 504 шт. яиц с поврежденной скорлупой и подскорлупной оболочкой и 216 яиц с незагрязненной поврежденной скорлупой, но без повреждения подскорлупной оболочки. Рассчитайте размер среднего образца, который был отобран. Соответствует ли партия яиц указанной маркировке? Можно ли усреднить качество яиц из целых и поломанных коробок? Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?

22. В магазин поступила партия улучшенных галет в количестве 450 кг в коробках из гофрированного картона по 15 кг в каждой. Галеты расфасованы в пачки по 300 г. При оценке качества обнаружено: 16 г изделий с приподнятыми краями, 18 г с трещинами и 10 г надломанных изделий. При проверке массы нетто выявлено: три пачки массой по 294 г; четыре – по 297 г; две – по 291 г; одна – 303 г; остальные – по 300 г. Дайте заключение о качестве галет. Возможна ли приемка данной партии? Ответ обоснуйте.

23. В магазин поступила партия фасованного зеленого чая в/с в количестве 30 ящиков по 20 кг в каждом. Чай расфасован в коробки по 125 г. При приемке результаты средней пробы показали, что он имеет мелочи в количестве 52 г. Дегустационный анализ показал, что чай имеет хорошо скрученный лист, прозрачный светло-желтый цвет настоя, слабоватый аромат и недостаточно терпкий вкус. Дайте заключение о качестве данного чая. Возможна ли реализация данного чая, если при проверке массы нетто десяти коробок оказалось: две

коробки массой по 124 г; четыре – по 123 г; остальные имели массу по 125 г? Ваши действия как товароведа?

24. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества рисовой крупы, если в магазин поступила партия массой 6 т в мешках по 50 кг в каждом.

25. Поступила партия свежего лука репчатого массой 2,4 т в ящиках по 20 кг в каждом. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества, если лук поступил:

а) на оптовую базу;

б) в магазин.

26. При проверке качества госинспектор в магазине обнаружил наличие пшеничного хлеба черствого в количестве 50 кг, деформированного – 10 кг, с плесенью – 5 кг, подгорелого – 5 кг. Укажите, каковы причины указанных дефектов и по чьей вине они возникли. Как необходимо поступить с дефектным хлебом? Рассчитайте процент ликвидных и неликвидных потерь, если масса партии хлеба 1т.

27. Дайте заключение о качестве весовых сухарей «Московские», если в объединенной пробе массой 1 кг обнаружено: 0,09 кг сухарей уменьшенного размера; 0,04 кг лома; 0,01 кг горбушек; на нейтрализацию кислот, содержащихся в 10 г сухарей, пошло 0,8 мл 0,1 Н раствора NaOH. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?

28. В магазин поступила партия питьевой воды «Аква Минерале». На этикетке содержалась следующая информация: Аква Минерале; чистая газированная питьевая вода; 2 литра; www/pepsi/ru; чистая сильногазированная питьевая столовая вода Аква Минерале изготовлена в РФ. Состав: очищенная питьевая вода; двуокись углерода; 0 ккал/см3; объем – 2,0 дм3. Хранить в сухом прохладном месте. Срок годности (см. кодировку) при температуре от 0 до 35 °С. Минерализация (сухой остаток) < 500 мг/л, пить охлажденной. ТУ 9185-344-05031531-96. Изготовитель: ООО «ПепсиКо Холдингс» (141580, Московская область, Солнечногорский р-н, территория свободной экономической зоны «Шерризон», строение 1, Тел. (095) 937-17-00). Знак соответствия. Штрих-код (4600494000188). Продукция компании PEPSI-COLA. Насладитесь идеальным освежающим вкусом чистой питьевой воды Аква Минерале, обеспеченным гарантией качества компании PEPSI-COLA. L015628302: 36 04.12.00. Соответствует ли данная маркировка установленным требованиям? Какие из перечисленных сведений относятся к обязательным?

29. В магазин поступила партия подсолнечного рафинированного недезодорированного масла без сертификата соответствия. Для получения сертификата соответствия была отобрана проба и направлена в испытательную лабораторию. Лабораторный анализ объединенной пробы выявил: цветное число 11 мг йода; кислотное число 0,3 мг КОН; содержание отстоя 0,07 %; влаги и летучих веществ 0,05 %. Какое заключение о качестве должна сделать лаборатория? Может ли она по проведенным исследованиям выдать сертификат соответствия? Можно ли реализовать данное масло? Правомочен ли был руководитель магазина отбирать пробу в данной ситуации? Ответ аргументируйте.

30. В магазин поступила партия сыра брускового «Российский» в количестве 1440 кг в ящиках по 36 кг в каждом. Масса бруска 6 кг. При оценке качества выявлено, что сыр имеет: тонкую, ровную корку; выраженный сырный вкус, слегка кисловатый; тесто слегка плотное, рисунок расположен равномерно, глазки щелевидной формы. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного сыра? Ваши действия как товароведа?

31. В магазин поступила партия полупотрошеных цыплят в количестве 450 кг в картонных коробках по 15 кг в каждой. При оценке качества объединенной пробы было обнаружено, что одна тушка имеет массу 450 г, остальные – по 500–550 г. Цыплята характеризуются хорошо развитой мышечной тканью, киль грудной кости у них не выделяется; отложения жира отсутствуют; на тушках имеется незначительное количество пеньков и ссадин, 1–2 разрыва кожи длиной 1–1,5 см. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа?

32. Дайте заключение о качестве сельди соленой неразделанной атлантической с содержанием жира 10 %, соли – 11 %, если в бочке (масса нетто 150 кг) обнаружена рыба, имеющая подкожное пожелтение жира, не проникшее в толщу мяса, слабый запах окислившегося жира; 20 кг рыб со слегка лопнувшим брюшком. Определите вид сельди по содержанию жира и соли. Можно ли реализовать данную рыбу? Ваши действия как товароведа?