

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИНКЛЮЗИВНОГО  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**КАЛМЫЦКИЙ ФИЛИАЛ**

  
УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала  
Э.Л. Пашанов  
«12 август 2022 г.  


**ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО ПРОФЕССИИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
17353 ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Элиста, 2022 г.

Разработчик программы профессиональной подготовки:  
Какушкина Л.В., преподаватель, Калмыцкий филиал ФГБОУ ИВО  
«Московский государственный гуманитарно-экономический университет»

**Рецензент:**

Косюлина А.А., директор ООО «Агроторг» Пятёрочка \_\_\_\_\_  
подпись

Программа обсуждена и одобрена научно-методическим советом  
Калмыцкого филиала ФГБОУ ИВО «Московский государственный  
гуманитарно-экономический университет».  
Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

© КФ МГГЭУ, 2022 г.

Дополнительная профессиональная программа профессиональной подготовки по профессии (специальности) 17353 ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ (далее – программа) определяет требования к содержанию и уровню подготовки слушателя, виды учебных занятий по реализации учебного процесса, руководство самостоятельной работой слушателей и формы контроля по данному курсу.

Программа подготовлена для слушателей, желающих получить опыт работы по продаже продовольственных товаров включает разделы:

**1. Общая характеристика программы**

1.1. Общая характеристика программы

1.2. Цель и задачи программы

**2. Требования к результатам освоения программы**

**Планируемые результаты освоения программы**

**3. Содержание программы**

3.1. Учебный план

3.2. Учебно-тематический план

**4. Календарный учебный график**

**5. Рабочая программа дисциплины**

**6. Организационно-педагогические условия реализации программы**

6.1. Кадровое обеспечение программы

6.2. Методические рекомендации преподавателю

6.3. Методические рекомендации слушателю

**7. Формы аттестации**

**8. Оценочные материалы**

**9. Методическое обеспечение программы**

**10. Материально-техническое обеспечение программы**

## **1. Общая характеристика программы**

**1.1 Общая характеристика программы.** Программа профессиональной подготовки по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров разработана для использования в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

### **1.2. Цели и задачи программы :**

**иметь практический опыт:**

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

**уметь:**

- идентифицировать товары различных товарных групп (зерномучные товары; вкусовые товары; сахар, мед, крахмал, кондитерские товары; пищевые жиры; молочные товары; плодоовощные товары; яичные товары; мясные товары; рыбные товары);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение;

**знать:**

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров;
- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров.

## **2. Требования к результатам освоения программы. Планируемые результаты освоения программы**

**В результате освоения программы слушатель должен обладать: общими компетенциями, включающие в себя способность:**

1. Понимать сущность и социальную значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.

7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

**Иметь практический опыт:**

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

**Уметь:**

- идентифицировать товары различных товарных групп (зерномучные товары; вкусовые товары; сахар, мед, крахмал, кондитерские товары; пищевые жиры; молочные товары; плодоовощные товары; яичные товары; мясные товары; рыбные товары);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

**Знать:**

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение,

### 3. Содержание программы

#### 3.1. Учебный план

дополнительной профессиональной программы профессиональной подготовки по профессии (специальности) 17353 Продавец продовольственных товаров

Срок обучения - 72 ч., 2 недели

Форма обучения - очно-заочная

Категория слушателей: лица предпенсионного возраста

№ п/п	Наименование разделов (дисциплины, модули)	Всего, ч.	В том числе		Формы контроля
			лекции	практические занятия	
1	2	3	4	5	6
1	Модуль 1. Введение в товароведение. Пищевая ценность, особенности оценки качества	2	2	-	Текущий контроль (устный опрос, тест)

2	Модуль 2. Зерномучные товары	8	4	4	Текущий контроль (устный опрос, тест)
3	Модуль 3. Вкусовые товары	8	4	4	Текущий контроль (устный опрос, тест)
4	Модуль 4. Сахар, мед, крахмал, кондитерские изделия	8	4	4	Текущий контроль (устный опрос, тест)
5	Модуль 5. Пищевые жиры	6	2	4	Текущий контроль (устный опрос, тест)
6	Модуль 6. Молочные товары	10	6	4	Текущий контроль (устный опрос, тест)
7	Модуль 7. Плодоовощные товары	6	4	2	Текущий контроль (устный опрос, тест)
8	Модуль 8. Яичные товары	2	2	-	Текущий контроль (устный опрос, тест)
9	Модуль 9. Мясные товары	10	6	4	Текущий контроль (устный опрос, тест)
10	Модуль 10. Рыбные товары	10	6	4	Текущий контроль (устный опрос, тест)
11	Итоговая аттестация	2	2		тестирование
	Всего часов	72	42	30	

**3.2. Учебно-тематический план  
дополнительной профессиональной программы профессиональной  
подготовки по профессии (специальности) 17351 Продавец  
непродовольственных товаров**

Наименование модулей программы	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<b>Розничная торговля непродовольственными товарами.</b>		
<b>Модуль 1. Введение в товароведение. Пищевая ценность, особенности оценки качества</b>	Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ (ред. от 13.07.2020). ФЗ «О защите прав потребителей»/ ФЗ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 31.07.2020). Федеральный закон от 28.12.2009N 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (ред. от 01.01.2019). Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов	2

	<p>товаров...» (ред. от 16.05.2020).  Федеральный закон «О Техническом регулировании» от 27.12.2002.N 184-ФЗ (с изм. 29.11.2019).  Документационное оформление первичных торговых операций. Теоретические основы товароведения: Ключевые понятия: товароведение, товар, качество, ассортимент, классификация продовольственных товаров, дефекты продовольственных товаров, маркировка, кодирование, стандартизация и сертификация.</p>	
<b>Модуль 2. Зерномучные товары</b>	<p>Зерно. Классификация зерновых культур. Зерновые культуры, выращиваемые в РК. Крупы: химический состав и пищевая ценность. Основные виды и ассортимент круп. Требования к качеству, упаковка и хранение крупы. Мука. Химический состав и пищевая ценность муки. Ассортимент муки. Требования к качеству, упаковка и хранение муки. Продукты переработки муки. Сухарные, бараночные и макаронные изделия: ассортимент, упаковка и хранение.</p>	2
	<p>Хлеб и хлебобулочные изделия: Производство хлеба и хлебобулочных изделий в РК. Химический состав и пищевая ценность хлеба. Сырье, применяемое в хлебопечении. Ассортимент хлеба и булочных изделий. Дефекты хлебобулочных изделий. Хранение.</p>	2
<b>Модуль 3. Вкусовые товары</b>	<p>Значение в питании, классификация вкусовых товаров. Чай и чайные напитки. Химический состав и пищевая ценность чая. Калмыцкий чай: состав и польза. Ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение. Кофе и кофейные напитки: ассортимент, упаковка и хранение. Пряности и приправы.</p>	2
	<p>Безалкогольные и алкогольные напитки. Безалкогольные напитки: ассортимент, товароведная характеристика, хранение. Алкогольные напитки. Спирт, водка и ликеро-водочные изделия: ассортимент, характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Коньяки: ассортимент, упаковка, маркировка и хранение. Виноградные вина: классификация, товароведная характеристика, требования качества, упаковка, маркировка и хранение. Плодово-ягодные вина: ассортимент, условия и сроки хранения. Табачные изделия: ассортимент, условия хранения.</p>	2
<b>Модуль 4. Сахар, мед, крахмал. Кондитерские товары</b>	<p>Значение в питании сахара, меда, крахмала. Сахар: ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение. Мед: виды меда, требования к качеству, упаковка и хранение. Крахмал: виды, требования к качеству, упаковка и хранение. Продукты переработки крахмала.</p>	2

	Классификация кондитерских изделий. Товароведная характеристика фруктово-ягодных изделий, шоколада и какао-порошка, карамельных изделий, конфет, мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения. Упаковка и маркировка.	2
<b>Модуль 5. Пищевые жиры.</b>	Значение пищевых жиров в питании. Масло коровье: ассортимент, показатели качества. Классификация и ассортимент растительных масел. Животные топленые жиры: основные виды, упаковка и хранение. Маргарин, кулинарные жиры, майонез: товароведная характеристика, упаковка и хранение.	2
<b>Модуль 6. Молочные товары</b>	Молоко: химический состав и значение в питании, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение. Сливки, сметана, творог: ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения.	2
	Товароведная характеристика диетических кисломолочных продуктов, молочных консервов, мороженого.	2
	Сыры. Классификация. Товароведная характеристика. Пороки сыров. Процессы, происходящие при хранении сыров.	2
<b>Модуль 7. Фруктово-овощные товары</b>	Свежие овощи. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей. Классификация, товароведная характеристика свежих овощей. Условия и сроки хранения. Болезни овощей.	2
	Свежие плоды. Классификация свежих плодов, их краткая характеристика. Условия и сроки хранения. Болезни плодов. Переработанные плоды и овощи, грибы.	2
<b>Модуль 8. Яичные товары</b>	Значение в питании, химический состав, строение яйца, классификация. Требования к качеству. Дефекты, причины их возникновения. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. Продукты переработки яиц.	2
<b>Модуль 9. Мясные товары</b>	Пищевая ценность, химический состав мяса. Производство мяса и мясных товаров в РК. Виды тканей мяса. Определение категории упитанности мяса. Классификация мяса. Клеймение мяса. Разделка туш. Мясные субпродукты. Классификация, товароведная характеристика. Требования к качеству, упаковка, хранение. Мясо домашней птицы. Химический состав и пищевая ценность. Классификация мяса домашней птицы. Дефекты тушек птиц. Упаковка маркировка и хранение мяса птицы.	2
	Мясные полуфабрикаты. Классификация, краткая характеристика. Показатели качества мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка и хранение мясных полуфабрикатов. Мясные копчености. Классификация, ассортимент. Требования к	2



	качеству, упаковка, маркировка и хранение мяскопченостей. Мясные консервы: классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение мясных консервов.	
	Колбасные изделия. Сырье для производства. Вареные колбасные изделия: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Полукопченые и копченые колбасы: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
<b>Модуль 10. Рыбные товары</b>	Рынок рыбы и продуктов ее переработки в России и РК. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Важнейшие семейства промысловых рыб, их краткая характеристика. Рыба живая, охлажденная и их характеристика. Мороженая рыба: классификация, способы замораживания рыбы, глазирование рыб, условия и сроки хранения. Соленые рыбные товары: способы посола рыбы, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.	2
	Рыба вяленая: характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Копченая рыба: способы копчения рыбы, требования к качеству, пороки рыбы горячего и холодного копчения. Упаковка и хранение копченой рыбы. Балычные изделия: виды, требования к качеству, упаковка и условия хранения. Рыбные полуфабрикаты: виды, ассортимент, условия и сроки хранения.	2
	Икра рыб. Пищевая ценность, химический состав икры. Икра осетровых, лососевых рыб: характеристика, условия и сроки хранения. Икра прочих рыб: виды, характеристика. Пороки икры осетровых и лососевых рыб. Рыбные консервы и пресервы: классификация, краткая характеристика. Требования к качеству рыбных консервов и пресервов. Пресервы: характеристика, ассортимент. Упаковка, маркировка и условия хранения консервов.	2
<b>Практическая работа</b>	<b>Модуль 1. Введение и товароведение</b>	-
<b>Практическая работа</b>	<b>Модуль 2. Зерномучные товары</b>	4
<b>Практическая работа</b>	<b>Модуль 3. Вкусовые товары</b>	4
<b>Практическая работа</b>	<b>Модуль 4. Сахар, мед, крахмал, кондитерские товары</b>	4
<b>Практическая работа</b>	<b>Модуль 5. Пищевые жиры</b>	4
<b>Практическая работа</b>	<b>Модуль 6. Молочные товары</b>	4
<b>Практическая работа</b>	<b>Модуль 7. Плодоовощные товары</b>	2
<b>Практическая работа</b>	<b>Модуль 8. Яичные товары</b>	-
<b>Практическая работа</b>	<b>Модуль 9. Мясные товары</b>	4
<b>Практическая работа</b>	<b>Модуль 10. Рыбные товары</b>	4
<b>Итого</b>		<b>72</b>

#### 4. Календарный учебный график

Объем программы- 72 часа.

Период обучения/учебные дни					
1	2	3	4	5	6
М 1	М 2	М 3	М 4	М 4	М 5
М 2	М 3			М 5	М 6
7	8	9	10	11	12
М 6	М 7	М 8 М 9	М 9	М 10	М 10 ИА

\*Примечание: М – модуль с порядковым номером в соответствии с учебным планом, ИА – итоговая аттестация.

#### 5. Рабочая программа дисциплины

##### Модуль 1 Организация торговли. Введение в товароведение

Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ (ред. от 13.07.2020).ФЗ «О защите прав потребителей»/ФЗ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 31.07.2020).

Федеральный закон от 28.12.2009N 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (ред. от 01.01.2019).Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров...» (ред. от 16.05.2020). Федеральный закон «О Техническом регулировании» от 27.12.2002.N 184-ФЗ (с изм. 29.11.2019).Документационное оформление первичных торговых операций. Теоретические основы товароведения. Ключевые понятия: товароведение, товар, качество, ассортимент, классификация продовольственных товаров, дефекты продовольственных товаров, маркировка, кодирование, стандартизация и сертификация.

##### Модуль 2. Зерномучные товары

Зерно. Классификация зерновых культур. Зерновые культуры, выращиваемые в РК. Крупы: химический состав и пищевая ценность. Основные виды и ассортимент круп. Требования к качеству, упаковка и хранение крупы.

Мука. Химический состав и пищевая ценность муки. Ассортимент муки. Требования к качеству, упаковка и хранение муки. Продукты переработки муки. Сухарные, бараночные и макаронные изделия: ассортимент, упаковка и хранение.

Хлеб и хлебобулочные изделия: Производство хлеба и хлебобулочных изделий в РК. Химический состав и пищевая ценность хлеба. Сырье, применяемое в хлебопечении. Ассортимент хлеба и булочных изделий. Дефекты хлебобулочных изделий. Хранение.

##### Модуль 3. Вкусовые товары

Значение в питании, классификация вкусовых товаров. Чай и чайные напитки. Химический состав и пищевая ценность чая. Калмыцкий чай: состав и польза. Ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение. Кофе и кофейные напитки: ассортимент, упаковка и хранение. Пряности и приправы.

Безалкогольные и алкогольные напитки. Безалкогольные напитки: ассортимент, товароведная характеристика, хранение. Алкогольные напитки. Спирт, водка и ликеро-водочные изделия: ассортимент, характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Коньяки: ассортимент, упаковка, маркировка и хранение. Виноградные вина: классификация, товароведная характеристика, требования качества, упаковка, маркировка и хранение. Плодово-ягодные вина: ассортимент, условия и сроки хранения. Табачные изделия: ассортимент, условия хранения.

#### **Модуль 4. Сахар, мед, крахмал, кондитерские товары**

Значение в питании сахара, меда, крахмала. Сахар: ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение. Мед: виды меда, требования к качеству, упаковка и хранение. Крахмал: виды, требования к качеству, упаковка и хранение. Продукты переработки крахмала.

Классификация кондитерских изделий. Товароведная характеристика фруктово-ягодных изделий, шоколада и какао-порошка, карамельных изделий, конфет, мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения. Упаковка и маркировка.

#### **Модуль 5. Пищевые жиры**

Значение пищевых жиров в питании. Масло коровье: ассортимент, показатели качества. Классификация и ассортимент растительных масел. Животные топленые жиры: основные виды, упаковка и хранение. Маргарин, кулинарные жиры, майонез: товароведная характеристика, упаковка и хранение.

#### **Модуль 6. Молочные товары**

Молоко: химический состав и значение в питании, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение. Сливки, сметана, творог: ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения.

Товароведная характеристика диетических кисломолочных продуктов, молочных консервов, мороженого.

Сыры. Классификация. Товароведная характеристика. Пороки сыров. Процессы, происходящие при хранении сыров.

#### **Модуль 7. Плодоовощные товары**

Свежие овощи. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей. Классификация, товароведная характеристика свежих овощей. Условия и сроки хранения. Болезни овощей.

Свежие плоды. Классификация свежих плодов, их краткая характеристика. Условия и сроки хранения. Болезни плодов. Переработанные плоды и овощи, грибы.

#### **Модуль 8. Яичные товары**

Значение в питании, химический состав, строение яйца, классификация. Требования к качеству. Дефекты, причины их возникновения. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. Продукты переработки яиц.

#### **Модуль 9. Мясные товары**

Пищевая ценность, химический состав мяса. Производство мяса и мясных товаров в РК. Виды тканей мяса. Определение категории упитанности мяса. Классификация мяса. Клеймение мяса. Разделка туш. Мясные субпродукты. Классификация, товароведная характеристика. Требования к качеству, упаковка, хранение. Мясо домашней птицы. Химический состав и пищевая ценность. Классификация мяса домашней птицы. Дефекты тушек птиц. Упаковка маркировка и хранение мяса птицы.

Мясные полуфабрикаты. Классификация, краткая характеристика. Показатели качества мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка и хранение мясных полуфабрикатов. Мясные копчености. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение мясокопченостей. Мясные консервы: классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение мясных консервов.

Колбасные изделия. Сырье для производства. Вареные колбасные изделия: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Полукопченые и копченые колбасы: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.

#### **Модуль 10. Рыбные товары**

Рынок рыбы и продуктов ее переработки в России и РК. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Важнейшие семейства промысловых рыб, их краткая характеристика. Рыба живая, охлажденная и их характеристика. Мороженая рыба: классификация, способы замораживания рыбы, глазирование рыб, условия и сроки хранения. Соленые рыбные товары: способы посола рыбы, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.

Рыба вяленая: характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Копченая рыба: способы копчения рыбы, требования к качеству, пороки рыбы горячего и холодного копчения. Упаковка и хранение копченой рыбы. Балычные изделия: виды, требования к качеству, упаковка и условия хранения. Рыбные полуфабрикаты: виды, ассортимент, условия и сроки хранения.

Икра рыб. Пищевая ценность, химический состав икры. Икра осетровых, лососевых рыб: характеристика, условия и сроки хранения. Икра прочих рыб: виды, характеристика. Пороки икры осетровых и лососевых рыб. Рыбные консервы и пресервы: классификация, краткая характеристика. Требования к качеству рыбных консервов и пресервов. Пресервы: характеристика, ассортимент. Упаковка, маркировка и условия хранения консервов.

### **6. Организационно-педагогические условия реализации программы**

#### **6.1. Кадровое обеспечение программы**

В реализации дополнительной профессиональной программы повышения

квалификации по профессии 17353Продавец продовольственных товаров участвуют преподаватели, имеющие высшее образование, соответствующее профилю программы и опыт деятельности в области торговли.

## **6.2. Методические рекомендации преподавателю**

Программа повышения квалификации по профессии 17353Продавец продовольственных товаров разработана для проведения занятий в Калмыцком филиале ФГБОУ ИВО «Московский государственный гуманитарно-экономический университет» со слушателями, из числа граждан, желающих освоить программу.

Основными видами аудиторной работы слушателей являются: лекции и практические занятия.

В ходе лекции преподаватель излагает и разъясняет основные положения темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации к практической деятельности.

При проведении практических занятий преподаватель должен четко формулировать цель занятия и основные проблемные вопросы. После заслушивания ответов слушателей необходимо подчеркнуть положительные аспекты их работы, обратить внимание на имеющиеся неточности (ошибки), дать рекомендации по дальнейшей подготовке.

В целях контроля уровня подготовленности слушателей, для закрепления теоретических знаний и привития им навыков работы по предложенной тематике преподаватель в ходе лекции и практических занятий может проводить устные опросы, давать письменные практические задания, с помощью которых преподаватель проверяет умение применять полученные знания для решения конкретных задач.

Преподаватель должен осуществлять индивидуальный контроль работы слушателей; давать соответствующие рекомендации; в случае необходимости помочь слушателю составить индивидуальный план работы по изучению данной программы.

## **6.3. Методические рекомендации слушателю**

Основными видами аудиторной работы слушателей при изучении программы повышения квалификации по профессии 17353Продавец продовольственных товаров являются лекции и практические занятия.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. Слушатель не имеет права пропускать без уважительных причин аудиторные занятия, в противном случае он может быть не допущен к итоговой аттестации.

При изучении тем учебной программы применяются практические занятия, цель которых заключается в достижении более глубокого, полного усвоения учебного материала, а также развитие навыков самообразования.

Кроме того, практические занятия служат формой контроля преподавателем уровня подготовленности слушателя, закрепления изученного материала, выработки навыков и умений применять полученные знания для решения имеющихся и вновь возникающих профессиональных задач.

При реализации вышеуказанных форм изучения материала курсов повышения квалификации предусматриваются следующие виды самостоятельной работы слушателей:

- работа с учебно-методическими пособиями (конспектом лекций);
- работа с рекомендованной литературой;
- работа в сети интернет;
- подготовка к итоговой аттестации.

## **7. Формы аттестации**

Текущий контроль осуществляется преподавателем, ведущим лекционные и практические занятия, после изучения каждого модуля в виде устного опроса. Результаты текущего контроля являются допуском слушателя к итоговой аттестации или отчислению за невыполнение учебного плана.

Завершающей стадией обучения является итоговая аттестация в форме зачета в виде тестирования в целях контроля уровня освоения программы. К итоговой аттестации допускается слушатель, не имеющий задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе. Итоговая аттестация может проводится как на бумажных носителях, так с использованием специальных программ. Итоговая аттестация слушателей осуществляется итоговой аттестационной комиссией, созданной Калмыцким филиалом МГГЭУ. Результаты итоговой аттестации определяются итоговой аттестационной комиссией по результатам выполненных тестовых заданий на последнем занятии.

Слушатели, успешно освоившие программу и прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о профессиональной подготовке по профессии 17353Продавец продовольственных товаров.

## **8. Оценочные материалы**

Проверки знаний по программе профессиональной подготовки по профессии 17353Продавец продовольственных товаров осуществляется путем тестирования, устного опроса.

Итоговая аттестация проводится в форме тестирования.

**Оценочные материалы для текущего контроля в форме теста:**

**Модуль 1. Введение в товароведение. Пищевая ценность, особенности оценки качества**

**Тест № 1**

1. Естественно- научная дисциплина, предметом которой является потребительская стоимость товаров, называется:

- 1) товароведением;
  - 2) технологией товаров;
  - 3) жизневедением;
  - 4) товародвижением.
2. Предметом товароведения является:
- 1) ассортимент товаров;
  - 2) потребительская стоимость товара;
  - 3) факторы, формирующие потребительскую стоимость товаров;
  - 4) качество товаров.
3. Объектом товароведения служит:
- 1) ассортимент;
  - 2) стоимость;
  - 3) качество товаров;
  - 4) товар.
4. Основными задачами товароведения являются:
- 1) определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование; изучение ассортимента, качества и видов потерь товаров;
  - 2) определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование; изучение ассортимента, качества и эстетических свойств товаров;
  - 3) определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование; изучение ассортимента, видов потерь и конкурентоспособности товаров;
  - 4) определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование; изучение качества, видов потерь и функциональных свойств товаров.
5. Товароведение изучает:
- 1) качественные характеристики товаров;
  - 2) количественные характеристики товаров;
  - 3) основополагающие характеристики товаров;
  - 4) функциональные свойства товаров.
6. Товароведение базируется на принципах:
- 1) безопасности эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, интегрирования;
  - 2) безопасности эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, прогнозирования;
  - 3) безопасности эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, конкурентоспособности;
  - 4) безопасности эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, соответствия.
7. Полезность вещи определяется:
- 1) качеством товара;
  - 2) эстетическими свойствами товара;
  - 3) потребительской стоимостью (ценностью) товара;
  - 4) функциональным назначением товара.
8. Потребительная стоимость товаров- это:

- 1) способность товаров удовлетворять потребности людей, быть полезными;
  - 2) свойства товара, его функциональность;
  - 3) показатели качества товаров;
  - 4) показатели уровня качества товаров.
9. Потребительную стоимость продукта реализует как:
- 1) товар;
  - 2) продукт производства;
  - 3) модель;
  - 4) предмет потребления.
10. Потребительная стоимость определяется:
- 1) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью, качественными характеристиками потребления;
  - 2) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью предметов потребления ;
  - 3) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, эстетическими свойствами предметов потребления;
  - 4) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью, экологическими характеристиками предметов потребления.

## **Тест № 2**

### **1. Градация, класс, сорт- это:**

- 1) товар с выявленными несоответствиями по одному или комплексу показателей;
- 2) товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
- 3) категория или разряд, присвоенные различным требованиям к качеству продукции, процессам или системам, имеющим одинаковое функциональное применение;
- 4) совокупность товарных сортов, различающихся по показателям качества, регламентированным нормативной документацией;

### **2. Оценка качества включает операции:**

- 1) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями;
- 2) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями;
- 3) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями;
- 4) выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями;

### **3. Малозначительные дефекты - это:**

- 1) несоответствия установленным требованиям, товары не целесообразны, использовать по назначению;
- 2) несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на назначение, надёжность и безопасность товара;



3) несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению, надёжность товаров;

4) несоответствие, которое невозможно и экономические нецелесообразно устранять;

#### **4. Неустраняемые дефекты - это:**

1) дефекты, которые существенно влияют на использование товара по назначению и надёжности, но безопасность для потребителя;

2) дефекты, которые не оказывают существенного влияния на использование товара по назначению;

3) дефекты, которые невозможно или экономически нецелесообразно устранить;

4) дефекты, после устранения, которых товар может быть использован по назначению;

#### **5. Вероятность возникновения дефектов на разных этапах товародвижения требует осуществления прослеживаемости товара. Прослеживаемость товара- это:**

1) способность проследить предысторию, использование и местонахождение объекта с помощью идентификации;

2) действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия;

3) действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации;

4) действие, предпринятое в отношении несоответствующий продукции для приведения её в соответствии требованиям;

#### **6. Брак – это:**

1) товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;

2) товар с выявленными устраняемыми или не устраняемыми соответствиями по одному или комплексу показателей;

3) товар с допустимыми дефектами;

4) товар с малозначительными дефектами ;

#### **7. Снижение градации - это:**

1) снижение уровня качества до определённой градации качества и утрата безопасности продукции;

2) утрата товарного вида продукции;

3) не соответствие товара не установленным требованиям;

4) изменения градации не соответствующей продукции, что бы она соответствовала требованиям, отличным от исходных.

#### **8. Дефекты, возникающие при транспортировании, хранении или реализации товаров:**

а) предреализационные;

б) послереализационные;

в) торговые;

г) технологические.

#### **9. Часть средней пробы, выделенная для определения отдельных**

**показателей качества товара - это:**

- а) объединенная проба;
- б) выборка;
- в) средний образец;
- г) навеска.

**10. Установленная часть объединенной пробы или совокупность выборок, предназначенная для оценки (испытаний) качества - это:**

- 1) точечная проба;
- 2) объединенная проба;
- 3) исходная проба;
- 4) средняя проба.

## **Модуль 2. Зерномучные товары**

**1. Какие культуры являются злаковыми?**

- а) гречиха, просо, фасоль;
- б) пшеница, рожь, овес, ячмень;
- в) сорго, ячмень, овес, лен;
- г) горох, подсолнечник, соя, чечевица.

**2. Какие зерновые культуры отличаются повышенным содержанием белка?**

- а) злаковые;
- б) масличные;
- в) бобовые;
- г) гречишные.

**3. Какие зерновые культуры характеризуются повышенным содержанием углеводов?**

- а) злаковые;
- б) бобовые;
- в) масличные;
- г) гречишные.

**4. Какие процессы происходят в зерновых культурах при хранении?**

- а) биохимические, физические, химические и др.;
- б) механические, химические, гидромеханические и др.;
- в) физиологические, биологические, механические и др.;
- г) тепловые, массообменные, химические и др.

**5. Какие из указанных показателей являются хлебопекарными показателями качества зерна пшеницы и ржи?**

- а) влажность зерна, содержание примесей;
- б) содержание вредителей;
- в) стекловидность в процентах;
- г) количество и качество клейковины.

**6. На какие типы в зависимости от назначения подразделяют пшеничную муку?**

- а) на хлебопекарную, диетическую, продовольственную;
- б) на хлебопекарную, пищевую, обезжиренную;
- в) на хлебопекарную, макаронную;
- г) на диетическую, продовольственную, кондитерскую.

7. Как подразделяется ржаная мука в зависимости от товарного сорта?
- а) высший сорт, первый сорт, второй сорт;
  - б) сеяная, обдирная;
  - в) обойная, высший сорт, первый сорт;
  - г) обойная, обдирная, сеяная.
8. Как подразделяется пшеничная мука в зависимости от товарного сорта?
- а) крупка, высший сорт, первый сорт;
  - б) полукрупка, высший сорт, первый сорт;
  - в) крупчатка, высший сорт, первый сорт, второй сорт, обойная;
  - г) высший сорт, первый сорт, второй сорт.
9. Какой вид крупы вырабатывается из проса?
- а) пшено шлифованное;
  - б) крупа Полтавская;
  - в) крупа Артек;
  - г) продел.
10. Какие крупы вырабатываются из ячменя?
- а) ядрица, продел;
  - б) перловая, ячневая крупы;
  - в) пшено, овсяные хлопья Геркулес;
  - г) хлопья Экстра, манная крупа.
11. Какой показатель качества положен в основу деления круп на номера?
- а) размер крупинок;
  - б) зольность;
  - в) влажность;
  - г) цвет.
12. Какой показатель качества положен в основу деления круп на сорта?
- а) вкус;
  - б) запах;
  - в) влажность;
  - г) содержание доброкачественного ядра.
13. Какая крупа подразделяется на марки?
- а) пшено;
  - б) ячменная;
  - в) манная;
  - г) гречневая.
14. Как называется ботаническое семейство, к которому относится гречиха?
- а) злаковые;
  - б) гречишные;
  - в) эфиромасличные;
  - г) бобовые.
15. Какие органолептические показатели используются при оценке качества муки?
- а) зольность, вкус, цвет, запах;
  - б) влажность, консистенция, цвет;
  - в) набухаемость, содержание минеральных примесей, запах;

г) цвет, запах, вкус, отсутствие хруста на зубах при разжевывании.

### Модуль 3. Вкусовые товары

1. Каким образом подразделяются виноградные вина в зависимости от способа производства?

- а) шипучие, ликерные;
- б) натуральные, специальные;
- в) марочные, коллекционные;
- г) белые, красные, розовые.

2. Каким образом подразделяют плодовые вина в зависимости от состава?

- а) сортовые, купажные;
- б) шипучие, сухие;
- в) полусухие, десертные;
- г) безалкогольные, купажные.

3. Как называют плодовые вина, приготовленные путем физического насыщения двуокисью углерода?

- а) специальной технологии;
- б) игристые;
- в) шипучие;
- г) купажные.

4. Как называют алкогольный напиток, имеющий следующую характеристику: «крепкий алкогольный напиток, основным компонентом которого является коньячный спирт, длительно выдержанный в дубовых бочках»?

- а) виски;
- б) ром;
- в) бренди;
- г) коньяк.

5. Как называются напитки, содержащие настои и экстракты, способные снимать утомление и оказывать жаждоутоляющее действие?

- а) сокодержажие;
- б) тонизирующие;
- в) напитки на ароматизаторах;
- г) напитки брожения.

6. Какие минеральные воды называют искусственными?

- а) природные минеральные воды, насыщенные диоксидом углерода;
- б) полученные путем растворения в питьевой воде сухого концентрированного остатка;
- в) полученные путем растворения в питьевой воде рассолов природных

минеральных вод в местах розлива;

г) полученные растворением в питьевой воде смесей различных солей и насыщением диоксидом углерода.

7. Какие вещества обуславливают тонизирующие свойства чая?

- а) чайный танин;
- б) дубильные вещества;
- в) алкалоиды, кофеин, теобромин;
- г) витамины.

8. К какой разновидности по технологии производства относят плиточный, таблетированный, «кирпичный» чай?

- а) прессованные;
- б) байховые;
- в) экстрагированные;
- г) гранулированные.

9. На какие товарные сорта делится черный байховый чай?

- а) первый, второй, третий;
- б) букет, высший, первый, второй, третий;
- в) высший, первый;
- г) не делится на сорта.

10. К какой группе можно отнести следующие виды пряностей: ваниль, кардамон, перец, анис?

- а) плодовые;
- б) семенные;
- в) цветочные;
- г) листовые.

11. На какие товарные сорта делится поваренная соль?

- а) первый и второй;
- б) экстра и высший;
- в) экстра, высший, первый, второй;
- г) не делится на сорта.

12. Каковы гарантийные сроки хранения сигарет?

- а) 6 месяцев;
- б) 12 месяцев;
- в) 1 месяц;
- г) 18 месяцев.

#### **Модуль 4. Сахар, мед, крахмал, кондитерские товары**

1. Важнейшим органолептическим показателем крахмала является:

- а) цвет;

- б) влажность;
  - в) кислотность;
  - г) зольность.
2. К сахарозаменителям относится:
    - а) аспартам;
    - б) сахарин;
    - в) ксилит;
    - г) цикламат.
  3. На какие товарные сорта подразделяют картофельный крахмал?
    - а) высший, первый, второй;
    - б) экстра, высший;
    - в) первый, второй, третий;
    - г) экстра, высший, первый, второй.
  4. Какое свойство крахмала используют при получении из него глюкозы и патоки?
    - а) способность образовывать клейстер с горячей водой;
    - б) способность набухать в горячей воде;
    - в) способность к гидролизу под воздействием кислот и ферментов;
    - г) способность изменять цвет в реакциях с йодом.
  5. Какие крахмалы называются модифицированными?
    - а) переведенные в жидкое состояние;
    - б) клейстеризованные крахмалы;
    - в) крахмалы с измененными свойствами (вязкостью, прозрачностью, стойкостью);
    - г) гидролизованные крахмалы.
  6. Какова нормируемая массовая доля сахарозы в сахаре-песке?
    - а) 99,9%;
    - б) 99,75%;
    - в) 80%;
    - г) 90%.
  7. Каким образом подразделяется сахар-рафинад в зависимости от способа производства?
    - а) прессованный и литой.
    - б) песок и в кубиках;
    - в) карамелизованный и некарамелизованный;
    - г) обогащенный витаминами и минералами.
  8. Какой дефект сахара возникает вследствие его хранения в условиях повышенной относительной влажности воздуха?
    - а) желтоватый оттенок;
    - б) серый цвет;
    - в) комочки непробеленного сахара;
    - г) потеря сыпучести.
  9. Каким образом классифицируют мед по ботаническому происхождению?
    - а) липовый, гречишный, цветочный;
    - б) цветочный, падевый;

- в) полевой, лесной;
  - г) смешанный, цветочный.
10. На какие виды подразделяют мед по способу получения?
- а) натуральный, искусственный;
  - б) сотовый, центробежный;
  - в) падевый, натуральный;
  - г) степной, полевой.

### Кондитерские товары

1. Кондитерское изделие состоящее из корпуса и накатки это:
  - а) конфеты глазированные
  - б) конфеты неглазированные
  - в) драже
2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия хранят при  $t^{\circ}\text{C}$ :
  - а) 0-4  $^{\circ}\text{C}$
  - б) 18-20  $^{\circ}\text{C}$
  - в) 21-25  $^{\circ}\text{C}$
3. Важнейшим органолептическим показателем крахмала является:
  - а) цвет
  - б) влажность
  - в) кислотность
4. К сахарозаменителям относится:
  - а) аспартам
  - б) сахарин
  - в) ксилит
5. Для приготовления заварных пряников используют сахаро-паточный сироп с  $t^{\circ}$ :
  - а) 20-22  $^{\circ}\text{C}$
  - б) 80-82  $^{\circ}\text{C}$
  - в) 85-95  $^{\circ}\text{C}$
6. Какое печенье получается рассыпчатым , хрустким:
  - а) сахарное
  - б) затяжное
  - в) сдобное
7. Пирожные вырабатывают только из полуфабриката:
  - а) воздушного
  - б) заварного
  - в) вафельного
8. Козинак относится к восточным сладостям типа:
  - а) карамели
  - б) конфет
  - в) мучных
9. К фруктово-ягодным кондитерским изделиям относят:
  - а) джем

- б) торт
  - в) карамель
10. Вафли без начинки хранят при  $t\ 18^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 70% в течение:
- а) 1 месяца
  - б) 2 месяцев
  - в) 3 месяцев

### Модуль 5. Пищевые жиры

1. В чем основное отличие жиров:
  - а) питательная ценность
  - б) высокая калорийность
  - в) лечебные свойства
2. По консистенции животные топленые жиры бывают:
  - а) твердые
  - б) жидкие
  - в) мазеобразные
3. Какие животные жиры на сорта не делят:
  - а) свиной
  - б) сборный
  - в) костный
4. Что значит олеопродукты:
  - а) самые чистые
  - б) самые твердые
  - в) легче плавятся
5. Какие пищевые жиры имеют больший срок хранения:
  - а) маргарин
  - б) животные
  - в) растительные
6. Какой топленый животный жир чаще используется в Калмыкии:
  - а) свиной
  - б) бараний
  - в) конский
7. Маргарин хранят при температуре:
  - а)  $0 + 4^{\circ}\text{C}$
  - б)  $0 + 2^{\circ}\text{C}$
  - в)  $0 - 2^{\circ}\text{C}$
8. Отличительной особенностью растительных масел является наличие кислоты:
  - а) стеариновой
  - б) пальмитиновой
  - в) арахидоновой
9. Какой жир чаще применяется в народной медицине:
  - а) бараний



б) гусиный

в) куриный

10. Растительное масло очищенное от механических примесей и прошедшее щелочную обработку это:

а) рафинированное

б) гидратированное

в) дезодорированное

### Модуль 6. Молочные товары

1. Какие основные белки молока коровьего Вы знаете?

а) альбумин, глобулин, протамин;

б) глобулин, проламины, протеиноиды;

в) казеин, альбумин, гистон;

г) казеин, альбумин, глобулин.

2. Какой углевод преобладает в коровьем молоке?

а) мальтоза;

б) лактоза;

в) глюкоза;

г) фруктоза.

3. Какие виды тепловой обработки применяются для уничтожения микроорганизмов молока?

а) нормализация, пастеризация;

б) пастеризация, стерилизация;

в) стерилизация, электродиализ;

г) сушка, топление.

4. По каким органолептическим показателям проводится оценка качества молока?

а) вкус и запах, прозрачность, плотность;

б) структура, консистенция, вкус и запах;

в) внешний вид и консистенция, состояние упаковки, вкус и запах;

г) внешний вид и консистенция, цвет, вкус и запах.

5. Какое молоко имеет белый цвет со слегка синеватым оттенком?

а) белковое;

б) нормализованное;

в) нежирное;

г) топленое.

6. Каким методом из молока выделяют сливки?

а) сепарированием;

б) перегонкой;

- в) пастеризацией;
- г) фильтрацией.

7. Какие виды молочных консервов относят к сгущенным молочным консервам стерилизованным?

- а) молоко сгущенное с сахаром;
- б) молоко сгущенное стерилизованное;
- в) молоко концентрированное стерилизованное;
- г) сливки сгущенные с сахаром.

8. Каким образом подразделяют молочные консервы в зависимости от содержания влаги в готовом продукте и технологии производства?

- а) стерилизованные и сухие;
- б) сгущенные и замороженные;
- в) сгущенные и сухие;
- г) сухие и замороженные.

9. Какие группы по типу брожения выделяют для кисломолочных напитков?

- а) молочнокислое и смешанное;
- б) молочнокислое и уксуснокислое;
- в) спиртовое и маслянокислое;
- г) смешанное и спиртовое.

10. Какие кисломолочные диетические напитки получают путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения?

- а) ацидофилин, йогурт кумыс;
- б) ацидофильное молоко, йогурт, кефир;
- в) ацидолакт, биофилин, ацидофильно-дрожжевое молоко;
- г) кумыс, ацидофильно-дрожжевое молоко, кефир.

11. Какие диетические кисломолочные напитки относятся к группе продуктов молочнокислого брожения?

- а) простакваши, ацидофильные продукты;
- б) йогурты, ацидофильно-дрожжевое молоко;
- в) кефир, кумыс;
- г) ряженка, кумыс.

12. Для какого кисломолочного напитка характерна пенящаяся консистенция с мелкими хлопьями белка, не ощутимыми на языке, вкус и запах – кисломолочный, освежающий, специфический с привкусом и запахом дрожжей?

- а) йогурт;
- б) ацидофилин;
- в) кумыс;
- г) кефир.

13. В каких видах простокваши присутствует выраженный привкус пастеризации?

- а) обыкновенная и особая;
- б) «Мечниковская» и ацидофильная;
- в) ряженка и варенец;
- г) варенец и Южная.

14. Какие продукты относятся к кисломолочным?

- а) кисломолочные диетические напитки, сметана, творог и творожные изделия;
- б) диетические напитки, творожные изделия, мягкие сыры;
- в) творог, сметана, сыры кисломолочные;
- г) кисломолочные диетические напитки, творог, творожные и ацидофильные продукты.

## Модуль 7. Плодоовощные товары

### Вариант 1

1. Характерные признаки столовых сортов картофеля:
  - а) любой размер, много крахмала, форма продолговатая, кожица толстая, глубокие глазки;
  - б) крупный размер, среднее содержание крахмала, форма круглая, кожица толстая, мало неглубоких глазков;
  - в) средний размер, среднее содержание крахмала, форма круглая, кожица тонкая, мелкие, неглубоко сидящие глазки.
2. Какое содержание крахмала свойственно столовым сортам картофеля? -
  - а) 12-18%
  - б) 14-20%
  - в) 14-25%
3. Какой из перечисленных гликозидов содержится в крахмале? -
  - а) амигдалин
  - б) соланин
  - в) синегрин
4. Укажите виды томатных овощей:
  - а) перец, баклажаны, томаты
  - б) кабачки, томаты, перец
  - в) перец горький, баклажаны, огурцы
5. Какой из томатных овощей наиболее богат витамином С? –
  - а) томаты
  - б) баклажаны
  - в) перец сладкий
6. Укажите виды тыквенных овощей:
  - а) тыква, томаты, перец, дыня
  - б) огурцы, кабачки, патиссоны, арбузы, дыни
  - в) кабачки, патиссоны, перец, огурцы, томаты

7. Плоды какого ореха созревают в земле? –
  - а) кедровый
  - б) фисташковый
  - в) арахис
8. Какие овощи можно отнести к белым кореньям? –
  - а) репа
  - б) пастернак
  - в) спаржа
9. Какие вещества придают окраску моркови? –
  - а) каротин
  - б) гликозиды
  - в) эфирные масла
10. Что такое земляная груша? –
  - а) топинамбур
  - б) батат
  - в) шпинат

#### Вариант 2

1. Какие ягоды относятся к настоящим?
  - а) малина, ежевика, костяника, морошка;
  - б) смородина, виноград, крыжовник, клюква, черника;
  - в) клубника, земляника;
  - г) виноград, черника, малина, ежевика.
2. Какие плоды относятся к семечковым?
  - а) яблоки, груши, айва, рябина;
  - б) мушмула, вишня, слива;
  - в) черешня, абрикосы, персики;
  - г) лимоны, апельсины.
3. Какие плоды обладают лучшей желеобразующей способностью?
  - а) вишни;
  - б) яблоки;
  - в) черешни;
  - г) груши.
4. Какие плоды имеют высокое содержание витамина С (100–2500 мг%)?
  - а) черная смородина;
  - б) лимоны;
  - в) виноград;
  - г) бананы.
5. Какие ягоды имеют съедобную мякоть в виде разросшегося мясистого цветоложа, на поверхности которого находятся настоящие плодики-семена?
  - а) настоящие;
  - б) ложные;
  - в) сложные;
  - г) простые.

6. Какие ягоды относятся к ложным?
- а) виноград;
  - б) малина;
  - в) клубника;
  - г) смородина.
7. Какие орехи относятся к настоящим?
- а) грецкие;
  - б) фундук;
  - в) миндаль;
  - г) фисташки.
8. Как называется группа плодов, к которой относятся гранаты, хурма?
- а) citrusовые;
  - б) косточковые;
  - в) тропические.
  - г) субтропические.
9. Какая болезнь характеризуется появлением на семечковых плодах коричневых пятен, которые, расширяясь, поражают весь плод, в результате чего мякоть становится мягкой и губчатой?
- а) плодовая гниль;
  - б) серая гниль;
  - в) сухая гниль;
  - г) парша.
10. Какие ягоды представляют соплодие, состоящее из множества сросшихся плодов, внутри которых находятся семена?
- а) ложные;
  - б) настоящие;
  - в) сложные;
  - г) простые.

### Модуль 8. Яичные товары

1. Какой процент от массы яйца в среднем составляет скорлупа?
- а) 32%;
  - б) 12%;
  - в) 52%;
  - г) 5%.
2. Какой процент от массы яйца в среднем составляет желток у куриных яиц?
- а) 32%;
  - б) 12%;
  - в) 52%;
  - г) 5%..
3. Каким образом подразделяются яйца куриные в зависимости от способа, срока хранения, качества и массы?
- а) известкованные;
  - б) обыкновенные;
  - в) диетические;
  - г) столовые.

4. К какому виду относятся яйца массой не менее 45 г, срок хранения которых не превышает 7 суток со дня сортировки, не считая дня снесения?
- а) известкованные;
  - б) обыкновенные;
  - в) диетические;
  - г) столовые.
5. К какому виду относятся яйца, срок хранения которых не превышает 25 суток со дня сортировки, не считая дня снесения, и яйца, хранившиеся в холодильнике не более 120 суток?
- а) известкованные;
  - б) обыкновенные;
  - в) диетические;
  - г) столовые.
6. К какой категории относятся яйца куриные, имеющие массу одного яйца не менее 65 г?
- а) первой;
  - б) второй;
  - в) отборной;
  - г) третьей.
7. К какой категории относятся яйца куриные, имеющие массу одного яйца не менее 55 г?
- а) первой;
  - б) второй;
  - в) отборной;
  - г) третьей.
8. Для каких яиц при маркировке указывается дата снесения?
- а) известкованных;
  - б) диетических;
  - в) столовых;
  - г) обыкновенных.
9. При каком дефекте яиц желток полностью смешан с белком?
- а) тумак;
  - б) выливка;
  - в) присушка;
  - г) красюк.
10. Как называется дефект, когда содержимое яйца испорчено под воздействием плесневых грибов и гнилостных бактерий?
- а) тумак;
  - б) выливка;
  - в) малое пятно;
  - г) красюк.

#### **Модуль 9. Мясные товары**

1. Сколько белка содержится в мясе?
- а) до 21%
  - б) 17%

- в) 10%
2. Какие вещества формируют вкус?
- а) углеводы
  - б) минеральные вещества
  - в) витамины
  - г) белки, жиры
3. По каким признакам можно определить вид мяса?
- а) цветом мышечного волокна
  - б) костного скелета
  - в) видом клейма
4. Какое мясо называют охлажденным?
- а)  $0^{\circ}\text{C} - +4^{\circ}\text{C}$
  - б)  $-2^{\circ}\text{C} - (-4^{\circ}\text{C})$
  - в)  $-12^{\circ}\text{C} - (-14^{\circ}\text{C})$
5. Соотношение мышечной ткани составляет:
- а) до 62%
  - б) 20%
  - в) 15%
6. Максимальное содержание жира в мясе составляет:
- а) до 20%
  - б) до 12%
  - в) до 50%
7. Режим и сроки хранения размороженного мяса составляет:
- а)  $0-4^{\circ}\text{C} - 12$  часов
  - б)  $-2 - (-4^{\circ}\text{C}) - 3$  суток
  - в)  $-20 - (-30^{\circ}\text{C}) - 6$  месяцев
8. Назовите полноценные белки мяса
- а) коллаген
  - б) эластин
  - в) миозин
9. По каким признакам определяют упитанность туш?
- а) по весу
  - б) по состоянию костного скелета
  - в) по наличию жировой ткани
10. Назовите температуру плавления бараньего жира
- а)  $42-49^{\circ}\text{C}$
  - б)  $44-45^{\circ}\text{C}$
  - в)  $33-34^{\circ}\text{C}$
11. Определите категорию упитанности бараньей туши: мышцы слабые, кости выступают, жир отсутствует?
- а) 1 категория
  - б) 2 категория
  - в) тощая

### Модуль 10. Рыбные товары

1. Какие рыбы способны улучшать вкусовые свойства и пищевые достоинства

- при посоле?
- а) тресковые;
  - б) шуковые;
  - в) лососевые.
2. При каком посоле рыба получается крепко-соленой, плотной консистенции и с пониженными вкусовыми достоинствами?
- а) сухом;
  - б) теплом;
  - в) холодном.
3. Какие соленые товары на сорта не делят?
- а) атлантические и тихоокеанские сельди жирные;
  - б) лосось каспийский;
  - в) пряные сельди.
4. Укажите сроки реализации слабо-соленой сельди в условиях магазина, не имеющего средство охлаждения:
- а) 3 суток;
  - б) 5 суток;
  - в) 7 суток.
5. Каково содержание поваренной соли в слабосоленой рыбе?
- а) 7-10%;
  - б) 10–14%;
  - в) более 14%.
6. Какой дефект соленой рыбы характеризуется желтым или коричневым налетом на поверхности рыбы, который может проникать и в подкожный слой мяса, горьковатым вкусом, запахом окислившегося жира?
- а) ржавчина;
  - б) сырость;
  - в) окись.
7. Какие рыбы улучшают свой вкус после посола:
- а) осетр, севрюга, белуга;
  - б) сельдь, лосось, сёмга;
  - в) треска, судак, килька.
8. Как называется посол, при котором применяется только поваренная соль?
- а) специальный;
  - б) сложный.
  - в) простой.
9. При каком посоле продукт получается сильно обезвоженным и с повышенным содержанием соли?
- а) сухой;
  - б) мокрый;
  - в) смешанный.
10. Как называется посол, при котором рыбу обрабатывают солено-пряно-уксусным раствором с добавлением сахара?
- а) сложный;
  - б) маринованный;



в) пряный.

**Оценочные материалы для итоговой аттестации в форме тестирования:  
Итоговый тест по освоению курса**

1. Основной задачей товароведения является:
  - а) изучение потребительских свойств, качества товаров;
  - б) обеспечение населения товарами;
  - в) правильное хранение товаров.
2. Углеводы в организме человека...
  - а) являются источником энергии;
  - б) являются пластическим материалом;
  - в) выполняют регуляторную и защитную функцию.
3. Назовите основной показатель, по которому крупа делится на сорта:
  - а) форма;
  - б) доброкачественное ядро;
  - в) качество шлифования.
4. Продуктом переработки, какого злака является пшено?
  - а) пшеница;
  - б) ячмень;
  - в) просо.
5. Какие зерновые культуры отличаются повышенным содержанием белка?
  - а) бобовые;
  - б) гречишные;
  - в) злаковые.
6. Каким образом подразделяются виноградные вина в зависимости от способа производства?
  - а) шипучие, ликерные;
  - б) натуральные, специальные;
  - в) марочные, коллекционные.
7. Как называют плодовые вина, приготовленные путем физического насыщения двуокисью углерода?
  - а) специальной технологии;
  - б) игристые;
  - в) шипучие.
8. К какой разновидности по технологии производства относят плиточный, таблетированный, «кирпичный» чай?
  - а) прессованные;
  - б) байховые;
  - в) экстрагированные.
9. Что относится к цветочным пряностям?
  - а) анис;
  - б) гвоздика;

- в) корица.
10. На какие сорта делят поваренную соль?
- а) экстра, высший, первый, второй;
  - б) высший, первый и второй;
  - в) первый и второй.
11. Какие пищевые жиры имеют больший срок хранения:
- а) маргарин;
  - б) животные;
  - в) растительные.
12. Отличительной особенностью растительных масел является наличие кислоты:
- а) стеариновой;
  - б) пальмитиновой;
  - в) арахидоновой;
13. Какая карамель получается только из карамельной массы без добавок?
- а) с начинкой;
  - б) леденцовая;
  - в) полутвердая.
14. На какие группы в зависимости от структуры и консистенции классифицируют ирис?
- а) литой и тираженный;
  - б) мягкий и твердый;
  - в) твердый и с начинками.
15. Кондитерское изделие состоящее из корпуса и накатки это:
- а) конфеты глазированные;
  - б) конфеты неглазированные;
  - в) драже.
16. Какое печенье получается рассыпчатым, хрупким:
- а) сахарное;
  - б) затяжное;
  - в) сдобное.
17. Козинак относится к восточным сладостям типа:
- а) конфет;
  - б) карамели;
  - в) мучных.
18. На какие товарные сорта подразделяют картофельный крахмал?
- а) высший, первый, второй;
  - б) экстра, высший;
  - в) экстра, высший, первый, второй.
19. Каким образом подразделяется сахар-рафинад в зависимости от способа производства?
- а) прессованный и литой.
  - б) песок и в кубиках;
  - в) карамелизованный и некарамелизованный.
20. Каким образом классифицируют мед по ботаническому происхождению?

- а) липовый, гречишный, цветочный;
  - б) цветочный, падевый;
  - в) смешанный, цветочный.
21. В чем основное отличие жиров:
- а) питательная ценность;
  - б) высокая калорийность;
  - в) лечебные свойства.
22. По консистенции животные топленые жиры бывают:
- а) твердые;
  - б) жидкие;
  - в) мажеобразные.
23. Какие животные жиры на сорта не делят?:
- а) свиной;
  - б) сборный;
  - в) костный.
24. Что значит олеопродукты:
- а) самые чистые;
  - б) самые твердые;
  - в) легче плавятся.
25. Какие пищевые жиры имеют больший срок хранения?:
- а) маргарин;
  - б) растительные;
  - в) животные.
26. Какие основные белки молока коровьего Вы знаете?
- а) альбумин, глобулин, протамин;
  - б) казеин, альбумин, гистон;
  - в) казеин, альбумин, глобулин.
27. Какие виды тепловой обработки применяются для уничтожения микроорганизмов молока?
- а) нормализация, пастеризация;
  - б) пастеризация, стерилизация;
  - в) стерилизация, электродиализ;
  - г) сушка, топление.
28. По каким органолептическим показателям проводится оценка качества молока?
- а) вкус и запах, прозрачность, плотность;
  - б) структура, консистенция, вкус и запах;
  - в) внешний вид и консистенция, состояние упаковки, вкус и запах;
  - г) внешний вид и консистенция, цвет, вкус и запах.
29. Для какого кисломолочного напитка характерна пенящаяся консистенция с мелкими хлопьями белка, не осядающими на языке, вкус и запах – кисломолочный, освежающий, специфический с привкусом и запахом дрожжей?
- а) йогурт;
  - б) ацидофилин;

- в) кумыс;
  - г) кефир.
30. Какие продукты относятся к кисломолочным?
- а) кисломолочные диетические напитки, сметана, творог и творожные изделия;
  - б) диетические напитки, творожные изделия, мягкие сыры;
  - в) творог, сметана, сыры кисломолочные;
  - г) кисломолочные диетические напитки, творог, творожные и ацидофильные продукты.
31. При каком дефекте яиц желток полностью смешан с белком?
- а) тумак;
  - б) выливка;
  - в) присушка;
  - г) красюк;
  - д) мираженные.
32. Какие яйца наиболее обсеменены м/о?:
- а) перепелиные, куриные;
  - б) гусиные, утиные;
  - в) индюшινные, цесариные.
33. Какой процент от массы яйца в среднем составляет желток у куриных яиц?
- а) 32%;
  - б) 12%;
  - в) 52%;
  - г) 75%.
34. Какой срок хранения столовых яиц?
- а) 7 дней;
  - б) 25 дней;
  - в) 30 дней.
35. На каких яйцах при маркировке указывают дату?:
- а) столовых;
  - б) диетических;
  - в) диетических и столовых.
36. Какой способ обработки мяса птицы имеет маркировку ЕЕ?
- а) потрошенные с комплектом потрохов;
  - б) полупотрошенные;
  - в) разделанные;
  - г) потрошенные.
37. Какие колбасные изделия имеют особый рисунок, обернуты в слоеный шпик и упакованы в оболочку?
- а) фаршированные;
  - б) зельцы;
  - в) варено-копченые.
38. Какое мясо называют охлажденным?
- а)  $0^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$
  - б)  $-2^{\circ}\text{C} - (-4^{\circ}\text{C})$

- в)  $-12^{\circ}\text{C}$  –  $(-14^{\circ}\text{C})$
39. Назовите полноценные белки мяса:
- а) коллаген;
  - б) эластин;
  - в) миозин.
40. По каким признакам определяют упитанность туш?
- а) по весу;
  - б) по состоянию костного скелета;
  - в) по наличию жировой ткани.
41. Какие рыбы относятся к семейству карповых?:
- а) карась, лещ, толстолобик;
  - б) сазан, окунь, вобла;
  - в) севрюга, осётр, тарань.
42. Из каких рыб получают красную икру?
- а) белуги, осетра, севрюги;
  - б) кеты, горбуши;
  - в) минтая, трески.
43. На какие товарные сорта по качеству делят рыбу горячего копчения?
- а) в/с;
  - б) 1с;
  - в) на сорта не делят.
44. Какие рыбы способны улучшать вкусовые свойства и пищевые достоинства при посоле?
- а) лососевые;
  - б) щуковые;
  - в) тресковые.
45. Какова температура холодного копчения?
- а) не выше  $20^{\circ}\text{C}$ ;
  - б)  $80^{\circ}\text{C}$ ;
  - в) не выше  $40^{\circ}\text{C}$ ;
  - г) от 80 до  $120^{\circ}\text{C}$ .

#### **Критерии оценивания итоговой аттестации:**

Отметка «зачтено» выставляется слушателю, который показывает свою способность и умение, опираясь на полученные знания, сформированные умения, профессиональные компетенции, самостоятельно решает задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагает специальную информацию и получил при тестировании от 70% до 100%.

Отметка «не зачтено» выставляется слушателю, не показавшему освоение знаний, умений, компетенций, предусмотренных программой, допустившему серьезные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий и получившему при тестировании менее 69%.

## 9. Методическое обеспечение программы

### 9.1. Основные источники

1. Федеральный закон РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 г. №29-ФЗ (ред. от 13.07.2020).
2. ФЗ «О защите прав потребителей»/ ФЗ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 31.07.2020).
3. Федеральный закон от 28.12.2009N 381-ФЗ "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации" (ред. от 01.01.2019).
4. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 "Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров..." (ред. от 16.05.2020).
5. Федеральный закон «О Техническом регулировании» от 27.12.2002.N 184-ФЗ (с изм. 29.11.2019).
6. ГОСТ Р 51303-2013 «Торговля. Термины определения». (утверждён Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 августа 2013г. № 582-ст) (с изменениями и дополнениями).
7. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.
8. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст.
9. ГОСТ Р 51773-2009. Услуги торговли. Классификация предприятий торговли. Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 771-ст.
10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена Постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6) с изм. от 22.10.1997.
11. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена Постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7) с изм. от 22.10.1997.
12. Правила оказания услуг и продажи товаров. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей».- М. Омега, 2018.
13. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091800>
14. Теоретические основы товароведения и экспертизы:учебник для СПО/ С.Л. Калачев,- 2-е изд., перераб. и доп.-М.: Издательство Юрайт, 2019.- с.478 с
15. Памбучьяниц, О. В. Пособие для продавца продовольственных

товаров / Памбухчиянц О.В., - 4-е изд. - Москва :Дашков и К, 2017. - 314 с.: ISBN 978-5-394-02234-0. - Текст: электронный. - URL:<https://znanium.com/catalog/product/430428>.

## 9.2. Дополнительные источники:

1. Выговтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Выговтов. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014007-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961708>.

2. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437798>.

3. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437799>.

4. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 156 с.: - (СПО). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1205991>.

5. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - Москва :Норма, ИНФРА-М, 2019. - 320 с.: ил. - (Абово). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1010517>

6. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046426>.

7. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие / Т. С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001646>.

8. Управление качеством. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко [и др.]; под редакцией Е. А. Горбашко. — 2-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11511-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/445450>

Журналы:  
«Современная торговля»,

«Мерчендайзинг»,  
«Торговое оборудование»,

### 9.3. Интернет-ресурсы

[www, gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

<http://www.rtpress.ru> Журнал «Российская торговля»

[www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

[www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;

[www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно - правовая система Гарант;

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)- справочно - правовая система Консультант Плюс;

<http://www.rospotrebnadzor.ru/>

<http://www.znaytovar.ru>

<http://www.falshivkam.net>

Электронная библиотека издательства «Юрайт» - Режим доступа: <https://bibli-online.ru/>.

## 10. Материально-технические условия реализации программы Учебно-методическое обеспечение:

- товарные образцы;
- набор электронных презентаций для использования в аудиторных занятиях;
- тестовые материалы (для проведения тестирования);
- дидактические материалы в печатном и электронном виде;
- набор оценочных средств для контроля усвоения материала по темам

программы.

### Материально-техническое обеспечение

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	Лекции, практические занятия Итоговая аттестация	Персональный компьютер, мультимедийный проектор, экран, интерактивная доска. Набор электронных презентаций для использования в аудиторных занятиях, товарные образцы. «Консультант Плюс», «Гарант»