

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
БАЗОВОГО УРОВНЯ**

**Том 1**

(Комплект оценочной документации)

<b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
<b>Наименование квалификации</b>	Товаровед-эксперт

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 28.06.2014 №835
Код комплекта оценочной документации	КОД 38.02.05-2023

## СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

Сокращение	Расшифровка
ОМ	Оценочный материал
КОД	Комплект оценочной документации
ЦПДЭ	Центр проведения демонстрационного экзамена
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОК	Общая компетенция
ПК	Профессиональная компетенция
ГИА	Государственная итоговая аттестация

# 1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

## 1.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

### Организационные требования<sup>1</sup>:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный

---

<sup>1</sup> Отдельные положения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

## Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более) <sup>2</sup>	<b>4:00:00</b>
--	----------------

## Требования к содержанию<sup>3</sup>

№ п/п	Модуль задания <sup>4</sup> (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
1	2	3	4
1	Управление ассортиментом товаров	<p>ПК. Выявлять потребность в товарах.</p> <p>ПК. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.</p> <p>ПК. Управлять товарными запасами и потоками</p> <p>ПК. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров</p>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <p>анализа ассортиментной политики торговой организации;</p> <p>размещение товаров;</p> <p>приемки товаров по количеству и качеству;</p> <p><i>уметь:</i></p> <p>распознавать товары по ассортиментной принадлежности;</p> <p>формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;</p> <p>рассчитывать показатели ассортимента;</p> <p>применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;</p> <p>учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;</p> <p>соблюдать условия и сроки хранения товаров;</p> <p>планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.</p>

<sup>2</sup> В академических часах.

<sup>3</sup> В соответствии с ФГОС СПО.

<sup>4</sup> Наименование модуля задания совпадает с видом профессиональной деятельности (ФГОС СПО).

2	Проведение экспертизы и оценки качества товаров	<p>ПК. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности</p> <p>ПК. Организовывать и проводить оценку качества товаров</p> <p>ПК. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.</p>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>идентификации товаров однородных групп определенного класса;</li> <li>оценки качества товаров;</li> <li>участия в экспертизе товаров;</li> </ul> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;</li> <li>проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);</li> <li>отбирать пробы и выборки из товарных партий;</li> <li>выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;</li> <li>определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;</li> <li>определять градации качества;</li> <li>диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;</li> <li>определять причины возникновения дефектов.</li> </ul>
---	---	--	--

## Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	<b>100</b>
---	------------

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания <sup>5</sup>	Баллы
1	2	3	4
1	Управление ассортиментом товаров	<p>Выявление потребности в товарах</p> <p>Осуществление связи с поставщиками и потребителями продукции</p>	50,00

<sup>5</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием профессиональной (общей) компетенции и начинается с отглагольного существительного.

		Управление товарными запасами и потоками Приемка товаров по количеству и качеству	
2	Проведение экспертизы и оценка качества товаров	Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности Организация и проведение оценки качества товаров Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	50,00
<b>Итого</b>			<b>100,00</b>

**Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную:**

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Оценка в баллах (столбальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 - 100,00

**1.2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания**

**Перечень оборудования**

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Компьютер/ноутбук	Пропускная способность интернет не менее 80 Мб/с, программное обеспечение - офисный пакет приложений (текстовый и табличный редактор), монитор не менее 14 дюймов.
2.	Сетевая инфраструктура	Сервер, коммутатор, маршрутизатор, точка доступа (может быть в серверной)
3.	Принтер или многофункциональное устройство (принтер-сканер-копир)	Совместимый с компьютером рабочего места

4.	ПО Справочно-правовая система	Содержание нормативно-правовой базы в области качества и безопасности товаров
5.	Офисный стол	Размеры (ШхГхВ) не менее 1400х600х750 см или два одноместных стола в сумме таких же размеров, столешница не тоньше 2 см
6.	Стул	На четырех ножках или крестовине, рассчитанный на вес не менее 100 кг.
7.	Огнетушитель:	Углекислый ОУ-1 или аналог

### Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Калькулятор	Бухгалтерский (финансовый калькулятор)
2	Клавиатура	Совместимая с компьютером рабочего места
3	Мышь	Совместимая с компьютером рабочего места

### Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Офисная бумага (не менее 5 листов на человека)	Формат: А4 Плотность: 80 г/м <sup>3</sup> Белизна: от 140 единиц белизны
2.	Ручки шариковые (1шт. на 1 человека)	Цвет чернил: синий
3.	Картридж	Совместимый с принтером / многофункциональным устройством
4.	Корзина для мусора	Пластиковая, объемом более 7 литров

### 1.3. План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки представлен в приложении к настоящему тому № 1 оценочных материалов демонстрационного экзамена базового уровня.

#### Требования к застройке площадки

№ п/п	Наименование	Технические характеристики
1	2	3
1.	Вентиляция	Наличие системы приточно-вытяжной вентиляции зданий и сооружений с естественным или механическим способом побуждения. В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов.
2.	Полы	Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.
3.	Освещение	Боковое левостороннее естественное освещение. Искусственное освещение потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый или естественно-белый. Уровень искусственной освещенности - не менее 300 люкс.
4.	Электричество	На одного участника: точка на 220 Вольт (2 кВт), 1 розетка, сетевой фильтр (удлинитель) 220В, не менее 3-х слотов вывода
5.	Температура	Min. и max. t воздуха – 18°C и 22°C.
6.	Аптечка первой медицинской помощи	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»

### 1.4. Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно демонстрационный экзамен выпускников. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения задания выпускников в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество главных экспертов на демонстрационном экзамене	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 5 выпускников	3

### **1.5. Инструкция по технике безопасности**

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

3. Участник для выполнения задний использует: персональный компьютер или ноутбук; принтер; канцелярские принадлежности.

4. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся экспертам. В помещении экспертов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

5. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются главный эксперт, который принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в демонстрационном экзамене в виду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершённую работу.

6. Перед началом выполнения демонстрационного экзамена, в процессе подготовки рабочего места необходимо:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место;

- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения оборудования;
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

Участнику запрещается приступать к выполнению задания при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить эксперту и до устранения неполадок к заданию не приступать.

При обнаружении неисправностей при выполнении задания – прекратить выполнение заданий и сообщить об этом эксперту.

### **Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся экспертам. Выполнение задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

## **1.6. Образец задания**

<b>Модуль 1: Управление ассортиментом товаров</b>
<p><b>Задание модуля 1:</b> В магазине «Порядок» представлено 29 артикулов кастрюль. Из них 10 артикулов приходится на 2-х литровые стальные эмалированные кастрюли, 9 артикулов – на изделия 3-х литровые стальные эмалированные, 3 артикула представлены 2-х литровыми изделиями из нержавеющей стали, 3 артикула приходится на 2-х литровые стеклянные кастрюли и 4 артикула – на 3-х литровые кастрюли из стекла.</p>

10 мая текущего года в магазин поступила партия стеклянных кастрюль объемом 3л, торговой марки «ОСЗ». Объем партии составил 45 единиц.

В ходе проведения анализа продаж таких же стеклянных кастрюль объемом 3л, как и поступившая, было установлено, что в марте объем продаж составил 92 шт., в апреле – 111 шт., в мае – 132 шт. Закупочная цена кастрюль в магазине составила 380 руб. Остатки кастрюль в марте составили 22 шт., в апреле – 35 шт., в мае – 41 шт.

1. Рассчитайте структуру предлагаемого в магазине ассортимента кастрюль с учетом вида сырья, из которого они изготовлены, и с учетом объема изделия. Укажите за счет каких изделий торговое предприятие могло бы расширить или обновить ассортимент на исследуемую группу товаров.

2. Идентифицируйте поступившие в магазин кастрюли по виду стекла, способу изготовления.

3. Используя ГОСТ Р 51969-2002 (Приложение к образцу задания), установить объем выборки для проведения контроля качества поступивших в магазин кастрюль. Установить приемочное и браковочное число для указанного объема партии, а также возможность принятия поступившей партии кастрюль, если в ходе осмотра было выявлено 1 изделие, на котором выявлен открытый пузырь размером 1,2 мм.

4. Укажите особенности размещения кастрюль в торговом зале магазина и на складе для хранения.

5. Рассчитайте товарооборот магазина по кастрюлям за исследуемый период (с марта по май).

6. Рассчитайте средний товарный запас стеклянных кастрюль объемом 3л в стоимостном выражении, товарооборачиваемость в числе оборотов.

7. Рассчитайте уровень товарных запасов (в днях) кастрюль объемом 3л при сложившемся спросе и определите время следующего завоза товара.

8. Укажите ваши предложения по оптимизации продаж и товарных запасов кастрюль объемом 3л в магазине.

9. Разработайте 5 вопросов для анкеты по изучению покупательского спроса на стеклянные кастрюли.

10. Дайте консультацию покупателю по символам, размещенным в маркировке кастрюль:



## **Задание модуля 2:**

На склад № 3 Воронежского распределительного центра Магнит АО «Тандер» (Воронежская обл. Новоусманский район, с. Нечаевка, ул. Виноградная, 90а) 10.04.2023 года поступила партия печенья «Аромат» «Топленое молоко» ТМ «Белогорье», упакованного в потребительскую тару в пачки по 350 г и уложенное в ящики из гофрированного картона по 24 шт.

Объем партии 100 ящичков.

*Содержание маркировки потребительской упаковки:*

Печенье сахарное «Аромат» «Топленое молоко» ТМ «Белогорье»

Масса нетто - 350 г.

Состав: Мука пшеничная общего назначения, маргарин (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое и его фракции, подсолнечное), эмульгатор E475, краситель каротины, консервант E 202), сахар, крахмал кукурузный, яичные продукты, сыворотка молочная сухая, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония, ароматизаторы, соль пищевая, пшеничная клетчатка, эмульгаторы: E 471, лецитин соевый, антиокислители (аскорбиновая кислота, альфа-Токоферол), регулятор кислотности лимонная кислота.

Без ГМО.

Изготовитель: АО "Кондитерская фабрика "Белогорье", Россия, 308032, Белгородская область, г. Белгород, ул. Промышленная, д. 19

Дата изготовления 30.03.2023 г.

Срок годности 180 суток.

Пищевая ценность/ (среднее значение) в 100 г продукта:

белки 7 г

жиры 18 г

углеводы 67 г

Энергетическая ценность 460 ккал.

Условия хранения – Хранить в сухих проветриваемых помещениях при температуре (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75%, без воздействия прямого солнечного света. Для сохранения свежести продукта упаковку после вскрытия держать закрытой.

**EAC**

ГОСТ 24809-2014

Товарный знак «Белогорье»

*При оценке качества образца печенья в лаборатории было установлено:*

вкус и запах печенья – приятный с выраженным ароматом молока, без посторонних привкусов и запахов;

форма - прямоугольная, количество изделий с односторонним надрывом – 1 штука в упаковке;

поверхность изделия гладкая, с четким рисунком на верхней поверхности, не подгорелая, без вздутий.

цвет – светло-золотистый равномерный, более темная окраска выступающих частей рисунка и краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей. Общий тон окраски отдельных изделий в упаковочной единице одинаковый.

вид в изломе – печенье пропеченное, с пористой рассыпчатой структурой, без пустот и следов непромеса;

массовая доля влаги -7,5 %;

щелочность – 1,2 град.;

массовая доля сахара -24 %;

массовая доля жира – 18 %

зольность нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой доле 10% - 0,09 %.

Значение показателя «намокаемость» печенья определить самостоятельно по указанным ниже данным.

*Задание:*

1. Установить вид печенья по результатам идентификации продукции по органолептическим показателям и установите его соответствие наименованию продукта, указанному в маркировке.

2. Сделайте заключение о соответствии маркировки печенья требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 (Приложение к образцу задания). Укажите значение информационного знака, нанесенного на потребительскую тару печенья:



3. Укажите порядок определения органолептических показателей качества печенья, на какие характеристика печенья обращают внимание при оценке цвета и вида в изломе. Укажите как определяют намокаемость в печенье с отделкой.

4. Укажите порядок отбора проб от партии печенья, определите объем объединенной пробы.

5. Определите номенклатуру показателей безопасности (за исключением микробиологических) для данного вида печенья.

6. Выполните расчет значения показателя намокаемость печенья и сделайте заключение о соответствии его установленным требованиям, если в результате экспертизы были получены следующие данные:

Масса камеры с намокшим печеньем -50,7 г;

Масса пустой камеры – 10 г;

Масса камеры с сухим печеньем - 32 г.

Расчёт показателя намокаемости печенья произвести по стандартным методикам.

7. Выполните задание эксперта, осуществлявшего экспертизу качества печенья: используя действующие технические регламенты, определите наименование пищевых добавок, входящих в состав печенья, по их кодам, указанным в маркировке. (Приложение к образцу задания).

8. Укажите обнаруженные дефекты печенья, допустимы ли эти дефекты?

9. Укажите причины дефектов, обнаруженных в исследуемом образце печенья.

10. Сделайте обоснованное заключение о соответствии качества поступившего печенья установленным требованиям и возможности приемки данной партии печенья. (Приложение к образцу задания).

Приложение к образцу задания:

**Перечень нормативных документов,  
необходимых для выполнения задания,  
содержащихся в справочно-правовой системе**

1. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки».
2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного «О безопасности пищевой продукции».
3. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного «Пищевая продукция в части ее маркировки».
4. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
5. ГОСТ 5904-2019. Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб.
6. ГОСТ 10114-80. Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости.
7. ГОСТ 24901-2014. Печенье. Общие технические условия
8. ГОСТ Р 51969-2002 Посуда хозяйственная из специального бытового стекла. Общие технические условия

### План застройки площадки

