

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В г. АРТЕМЕ



О.И.Иванюга

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА
КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ
ТОВАРОВ**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Год набора на ООП




2019

Уровень подготовки: базовый



Артем 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденными Департаментом государственной политики и нормативно - правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 15 мая 2014 г. №539, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме).

Разработчики:

| Место работы | Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория | Инициалы, фамилия | Подпись |
|-------------------------------------|---|-------------------|---|
| Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | Преподаватель высшей квалификационной категории кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна | А.С. Морозова |  |
| Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | Преподаватель первой квалификационной категории кафедры экономики, управления и информационных технологий | Н.В. Прихошко |  |
| Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | Преподаватель кафедры экономики, управления и информационных технологий | Т.И. Забелина |  |

Эксперты:

| Место работы | Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория | Инициалы, фамилия | Подпись |
|-------------------|---|-------------------|---|
| ООО «Мастер-плюс» | Коммерческий директор | В. К. Ким |  |
| ООО «Гефест Р.У.» | Директоров | К.Г. Бергер |  |

ОДОБРЕНА

на заседании кафедры экономики, управления и информационных технологий филиала ФГБОУ ВО ВГУЭС в г. Артеме Протокол № 14 от 06 мая 2020 года

И.о. зав. кафедрой экономики, управления и информационных технологий

 А. А. Власенко

СОГЛАСОВАНА

Заведующий отделением

 М.С. Словицова

Методист УМЧ

 Т.И. Теплякова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 27 |
| 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 31 |
| 6 ПРИЛОЖЕНИЕ А ГЛОССАРИЙ | 36 |
| 7 ПРИЛОЖЕНИЕ Б ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ | 39 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;

- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

знать:

теоретические основы товароведения:

-основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие -- товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;

-виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

-классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

-особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Очная форма обучения

всего – **339** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **267** часов, из них взято из вариативной части- 81 час

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **178** часов,

из них в из вариативной части – 75 часов;

самостоятельной работы обучающегося – **89** часов, из них из вариативной части - 27 часов

учебной практики – **36** часов;

производственной практики (по профилю специальности)) – **36** часов.

Заочная форма обучения

всего – **339** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **267** часов, из них взято из вариативной части- 81 час

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **28** часов,

самостоятельной работы обучающегося – **239** часов, из них из вариативной части - 27 часов

учебной практики – **36** часов;

производственной практики (по профилю специальности)) – **36** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности: **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|--|
| ПК 3.1. | Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров |
| ПК 3.2. | Расчислять товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию |
| ПК 3.3. | Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями |
| ПК 3.4. | Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества |
| ПК 3.5. | Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов |
| ПК 3.6. | Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. |
| ПК 3.7. | Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные |
| ПК 3.8. | Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю. |
| 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 решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 12. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Очная форма обучения

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|--|-------------|--|--|--|---|--|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности),** часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практическое занятия, часов | в т.ч. курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч. курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 3.1, ПК 3.3- 3,4 | МДК.03.01. Теоретические основы товароведения | 66 | 44 | 26 | Не предусмотрена | 22 | Не предусмотрена | | - |
| ПК 3.2, ПК 3.5-3.6 | МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | 138 | 92 | 54 | Не предусмотрена | 46 | Не предусмотрена | | |
| ПК 3.7-3.8 | МДК.03.03. Управление качеством | 63 | 42 | 24 | Не предусмотрена | 21 | Не предусмотрена | | |
| ПК 3.1-3.8 | УП.03.01.Учебная практика | 36 | | | | | | 36 | |
| ПК 3.1-3.8 | ПП,03.01 Производственная практика (по профилю специальности) | 36 | | | | | | | 36 |
| | Всего: | 339 | 178 | 104 | - | 89 | - | 36 | 36 |

Заочная форма обучения

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|--|-------------|--|--|--|---|--|----------------|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности)** часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практическое занятия, часов | в т.ч. курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч. курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 3.1, ПК 3.3- 3,4 | МДК.03.01. Теоретические основы товароведения | 66 | 8 | 2 | Не предусмотрена | 58 | Не предусмотрена | | - |
| ПК 3.2, ПК 3.5-3.6 | МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | 138 | 12 | 2 | Не предусмотрена | 126 | Не предусмотрена | | |
| ПК 3.7-3.8 | МДК.03.03. Управление качеством | 63 | 8 | 2 | Не предусмотрена | 55 | Не предусмотрена | | |
| ПК 3.1-3.8 | УП.03.01.Учебная практика | 36 | | | | | | 36 | |
| ПК 3.1-3.8 | ПП,03.01 Производственная практика (по профилю специальности) | 36 | | | | | | | 36 |
| | Всего: | 339 | 28 | 6 | - | 239 | - | 36 | 36 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 03)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-----------------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров | | | |
| МДК.03.01. Теоретические основы товароведения | | | |
| 4 семестр | | 66/22/44/18/26 | |
| Содержание учебного материала | | | |
| Тема 1.1 Содержание товароведения | Предмет и содержание товароведения. Задачи товароведения. Понятие товар. Свойства товара. Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость.. | 2 | 1, 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа №1. Составление глоссария основных понятий товароведения | 2 | 2,3 |
| | Практическое занятие №1. Изучение номенклатуры потребительских свойств товаров. Составление текстовой таблицы «Типовая номенклатура потребительских свойств товаров». | 2 | 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа №2. Составление схемы «Источники насыщения рынка». Краткая характеристика. | 2 | 2,3 |
| Содержание учебного материала | | | |
| Тема 1.2 Качество товара | Товароведные характеристики товара: ассортиментная, качественная и количественная. Определение качества товара. Показатели качества. Определение уровня качества. Дефекты продукции | 2 | 1, 2 |
| | Практическое занятие №2. Определение оценки качества товаров | 2 | 2, 3 |
| | Практическое занятие №3. Изучение методов оценки качества товара. Дефекты продукции» | 2 | 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа №3. Оформление презентационного материала по теме. | 3 | 3 |
| Содержание учебного материала | | | |
| Тема 1.3 Классификация и кодирование товаров | Основополагающие методы систематизации: классификация, понятие, структура методов, разновидности, их достоинства и недостатки. Применимость в товароведении. Общегосударственные классификаторы. Понятие классификации товаров. | 2 | 1, 2 |

| | | | |
|---|---|---|------|
| | Методы классификации товаров | | |
| | Практическое занятие №4. «Использование методов оценки классификации товаров» | 2 | 2, 3 |
| | Практическое занятие №5. Разработка текстовой таблицы «Сравнительная характеристика иерархического и фасетного методов классификации» | 2 | 2,3 |
| | Содержание учебного материала | | |
| Тема 1.4 Ассортимент товаров | Основные понятия, ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. | 2 | 1, 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа №4 . Подготовка реферата «Анализ рациональности ассортимента конкретного торгового предприятия» | 3 | 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа №5. Составление конспекта «Отличительные признаки ассортимента и номенклатуры товаров» | 2 | 3 |
| | Содержание учебного материала | | |
| Тема 1.5 Стандартизация и сертификация товаров | Понятие стандартизации и сертификации товаров. Задачи стандартизации. Виды стандартов и формы стандартизации | 2 | 1, 2 |
| | Практическое занятие №6. «Изучение документации по сертификации товаров» | 4 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 6. Оформление схем: «Объекты стандартизации», «Субъекты стандартизации». Краткая характеристика. | 3 | 3 |
| | Содержание учебного материала | | |
| Тема 1.6 Информация о товаре | Данные о товаре. Информационные знаки. Штриховые коды. Кодирование товара | 2 | 1,2 |
| | Практическое занятие №7. Изучение штриховых кодов. «Кодирование товаров». Расшифровка структуры штрихового кода отдельных видов продукции. | 4 | 2, 3 |
| | Содержание учебного материала | | |
| Тема 1.7 Условия и сроки хранения и транспортировки товара. Виды товарных потерь | Транспортировка товара. Обеспечение сохранности товаров. Сроки хранения товаров. Товарные потери, виды потерь. Причины возникновения потерь. Порядок списания потерь | 2 | 1,2 |
| | Внеаудиторная работа 7. Подготовка реферата «Сравнительные характеристики методов размещения по эффективности» | 3 | 3 |
| | Практическое занятие №8. Расчет товарных потерь и разработка мероприятий по их устранению | 4 | 2,3 |
| | Внеаудиторная работа 8. Изучение условий транспортировки товаров. Составление схемы «Классификация товаров по срокам годности ». | 2 | 3 |
| | Содержание учебного материала | | |
| Тема 1.8 Санитарно-эпидемиологические требования к товарам | Требования к товарам с учетом санитарно-эпидемиологических норм | 2 | 1,2 |
| | Практическое занятие №9. Анализ данных документации СЭС в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к товарам. | 2 | 2,3 |
| | Содержание учебного материала | | |

| | | | |
|---|---|------------------------|------|
| Тема 1.9 Контроль качества | Порядок осуществления контроля качества. Виды испытаний. Правила отбора проб. Виды контроля качества. | 2 | 1,2 |
| | Внеаудиторная работа 8. Изучение порядка осуществления контроля качества товара | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №10. Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами для разных товаров | 2 | 3 |
| | Всего по МДК.03.01 | 66 | |
| | в том числе: | | |
| | теоретическое обучение | 18 | |
| | практические занятия | 26 | |
| | внеаудиторная самостоятельная работа студента | 22 | |
| МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | | | |
| 4 семестр | | 138/46/92/38/54 | |
| Раздел 1. Основные направления развития и совершенствования торговли | | 20/8/4/8 | |
| | Содержание учебного материала | | |
| Тема 1.1 Технология товароснабжения торговой сети. Источники и формы товароснабжения | Состояние рынка на современном этапе. Актуальность проблемы обеспечения населения товарами. Перспективы развития рынка: преодоления спада отечественного производства. Основные задачи и принципы рациональной организации и технологии товароснабжения. Источники товароснабжения. Задачи и формы товароснабжения. Звенность товародвижения. Общая классификация продовольственного и непродовольственного сырья и продуктов на группы | 2 | 1, 2 |
| | Практическое занятие №1. Решение проблемных ситуаций с использованием научно-технической документации | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 1. Изучение состояния местного продовольственного рынка | 4 | 3 |
| | Практическое занятие №2. Расшифровка данных, содержащихся в сертификатах | 2 | 2, 3 |
| | Содержание учебного материала | | |
| Тема 1.2 Химический состав продуктов. Пищевая ценность | Органические и неорганические вещества. Значение неорганических веществ (воды и минеральных веществ) для организма человека. Значение органических веществ: белков, жиров, углеводов, ферментов, витаминов и др. веществ для организма человека. Суточная потребность как неорганических, так и органических веществ. Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность. Усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие. Нормы | 2 | 1, 2 |

| | | | |
|---|--|--------------------|------|
| | рационального питания. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания. | | |
| | Практическое занятие №3. Расчет теоретической энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья | 2 | 2, 3 |
| | Практическое занятие №4. Сравнение по энергетической ценности товаров однородных и разнородных групп, подгрупп, видов и товарных сортов | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 2. Обзор по теме «Химический состав пищевых продуктов»; изучение показателей химического состава, определяющих энергетическую биологическую ценность и эффективность | 4 | 3 |
| Раздел 2. Товароведно-коммерческая характеристика основных продовольственных товаров | | 68/24/20/24 | |
| | Содержание учебного материала | | |
| | Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфичные показатели качества. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы. Технологические факторы. Режим и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы. Классификация методов хранения по способам регулирования режима, способы размещения и обработки. | 2 | 1, 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 3. Составление систематизирующей таблицы плодоовощных товаров | 2 | 3 |
| | Содержание учебного материала Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность разных методов консервирования. Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения | 2 | 1, 2 |
| | Практическое занятие №5. Идентификация свежих плодов и овощей по видам, сортам. Определение качества по органолептическим показателям | 2 | 2, 3 |
| | Практическое занятие №6. Идентификация ассортимента овощных и плодово-ягодных | 2 | 2, 3 |
| Тема 2.1 Ассортимент плодоовощных товаров | | | |

| | | | |
|---|--|---|------|
| | консервов по видам, определение по маркировке дату выработки, срок реализации, изготовителя | | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 4 Подготовка реферата по теме «Экзотические плоды и их использование в диетическом питании» | 2 | 3 |
| Тема 2.2 Ассортимент рыбы и рыбных товаров | Содержание учебного материала | | |
| | Состояние рынка рыбных товаров. Значение в питании. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, химическому и тканевому составу, сырью, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации. | 2 | 1, 2 |
| | Практическое занятие № 7. Идентификация ассортимента рыбных консервов и пресервов по видам, изготовителям, способам упаковки, определение качества органолептическим способом. Исследование рыбных консервов и пресервов, идентификация их ассортиментной принадлежности | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 5. Составление тестов по теме «Семейство промысловых рыб» | 2 | 3 |
| Тема 2.3 Ассортимент мяса и мясных товаров | Содержание учебного материала | | |
| | Состояние рынка мясных товаров. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы – на категории, колбасных изделий – на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Сравнительная товароведная характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения | 2 | 1,2 |
| | Практическое занятие № 8. Идентификация ассортимента полукопченых, сырокопченых и варено-копченых колбас по видам, сортам, способам упаковки, определение качества органолептическим способом. Определение качества ассортимента мясных товаров органолептическим способом. Распознавание мясных консервов, идентификация их ассортиментной принадлежности | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 6. Подготовка сообщения по теме | 2 | 3 |

| | | | |
|---|---|---|------|
| | «Классификация мясных товаров». | | |
| Тема 2.4 Ассортимент зерномучных товаров | Содержание учебного материала | | |
| | Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании. Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу. Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них. Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий. | 2 | 1, 2 |
| | Практическое занятие № 9. Идентификация круп и макаронных изделий по видам, сортам, определение качества по органолептическим показателям. Идентификация ассортимента ржаного и пшеничного хлеба простых и улучшенных сортов, булочных и сдобных изделий. Определение качества по органолептическим показателям | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 7. Составление кроссворда по теме «Макаронные изделия». Подготовка сообщения по теме «Пищевое значение круп» | 4 | 3 |
| Тема 2.5. Ассортимент пищевых жиров | Содержание учебного материала | | |
| | Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Оценка качества пищевых жиров. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и срока хранения. Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре, использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. | 2 | 1, 2 |
| | Практическое занятие № 10. Идентификация ассортимента растительных масел и маргарина по видам, отличительным особенностям, видам упаковки, определение качества органолептическим способом. Определение по маркировке даты выработки, сроков реализации, изготовителя | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 8. Расчет энергетической ценности | 2 | 3 |

| | | | |
|---|--|---|------|
| | продуктов (по индивидуальным заданиям) | | |
| Тема 2.6. Ассортимент молока и молочных товаров | Содержание учебного материала | | |
| | Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовой продукции. Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка. Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери. | 2 | 1, 2 |
| | Практическое занятие № 11. Идентификация ассортимента молока и молочных товаров по видам, изготовителям, способам упаковки, определение качества органолептическим способом | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 9. Расшифровка маркировки молочных консервов. Подготовка сообщения по теме «Молоко – пища, придуманное самой природой». Подготовка тестов по теме «Сыры» | 4 | 3 |
| | Содержание учебного материала | | |
| Тема 2.7. Ассортимент яиц и продуктов их переработки | Состояние рынка яиц и продуктов его переработки. Классификация. Использование яиц и яйцепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация яйца на виды и категории. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности. Оценка качества яичных товаров. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты. Упаковку и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яйцепродуктов. | 2 | 1, 2 |
| | Практическое занятие № 12. Идентификация ассортимента яиц и продуктов их переработки по видам, отличительным особенностям, видам упаковки, определение качества органолептическим способом. Определение по маркировке даты выработки, сроков реализации, изготовителя | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 10. Подготовка сообщения по теме «Яйцо куриное – признаки деления на категории» | 2 | 3 |
| | Содержание учебного материала | | |
| Тема 2.8. Ассортимент кондитерских | Содержание учебного материала | | |
| | Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в | 2 | 1, 2 |

| | | | |
|---|---|---|------|
| <p>товаров</p> | <p>питании. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара. Использование в общественном питании. Кондитерские товары. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания: виды, назначение, особенности.</p> <p>Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.</p> <p>Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные условия и сроки годности.</p> <p>Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> | | |
| | <p>Практическое занятие № 13. Идентификация ассортимента варенья, джема, повидла, конфитюра, желе по видам, их отличия по консистенции, определение качества по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, сроков реализации, изготовителя</p> | 2 | 2, 3 |
| | <p>Практическое занятие № 14. Идентификация ассортимента карамели, конфет по видам начинок, способам упаковки, определять качество по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, сроков реализации, изготовителя</p> | 2 | 2, 3 |
| | <p>Практическое занятие № 15. Идентификация ассортимента печенья, пряников, вафель по видам, определять качество органолептическим способом. Определение по маркировке даты выработки, сроков реализации, изготовителя</p> | 2 | 2, 3 |
| | <p>Внеаудиторная самостоятельная работа № 11. Составление кроссворда по теме «Сахаристые изделия».</p> | 2 | 3 |
| <p>Тема 2.9. Ассортимент вкусовых товаров. Пищевые концентраты</p> | <p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <p>Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров</p> <p>Использование вкусовых товаров в общественном питании. Пищевая ценность: свойства и показатели, их характеризующие. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.</p> <p>Сравнительная товароведная характеристика слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ, пищевых добавок по пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> <p>Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфичные показатели.</p> | 2 | 1, 2 |

| | | | |
|---|---|--------------------|------|
| | <p>Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка.</p> <p>Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия сроки хранения. Потери при хранении и реализации.</p> <p>Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам. Значение в питании.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока, мяса по составу. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического питания.</p> <p>Факторы, формирующие качество: сырье основное и вспомогательное, процессы производства. Ассортимент. Оценка качества: показатели, в том числе безопасности, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери: виды, причины возникновения</p> | | |
| | Практическое занятие № 16. Идентификация ассортимента чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков, слабоалкогольных и безалкогольных напитков по видам и сортам, определение качества по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, сроков реализации, изготовителя | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 12. Подготовка рефератов по теме «Пряности и приправы – улучшении пищи». | 2 | 3 |
| Раздел 3. Товароведно-коммерческая характеристика основных непродовольственных товаров | | 50/14/14/22 | |
| | Содержание учебного материала | | |
| Тема 3.1. Ассортимент текстильных товаров | <p>Классификация текстильных волокон: натуральные, искусственные, синтетические.</p> <p>Пряжа и нити. Дефекты текстильных нитей. Классификация и характеристика ткацких переплетений. Дефекты ткачества.</p> <p>Ассортимент тканей: хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых.</p> <p>Потребительские свойства тканей. Упаковка, маркировка, хранение тканей</p> | 2 | 1, 2 |
| | Практическое занятие № 17. Идентификация тканей по виду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке поверхностной плотности, крашению. Исследование ассортимента хлопчатобумажных тканей, льняных, шерстяных, шелковых, синтетических и искусственных | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 13. Составление презентаций на темы «Прядение и пряжа», «Ткачество и ткацкие переплетения», «Искусственные меха» | 2 | 3 |
| Тема 3.2. Ассортимент швейных и трикотажных товаров | Содержание учебного материала | | |
| | <p>Основные потребительские свойства и требования к одежде.</p> <p>Классификация и ассортимент швейных изделий. Шкала типовых размеров. Требования</p> | 2 | 1, 2 |

| | | | |
|--|--|---|------|
| | к качеству, маркировка, упаковка и хранение швейных товаров. Ассортимент и классификация трикотажных изделий. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение швейных товаров. Классификация пушно-меховых товаров. Ассортимент и основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов. Виды мехового полуфабриката. Виды пушнины. Виды мехового морского полуфабриката. Ассортимент меховых изделий. Овчинно-шубных изделий. Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Маркировка, упаковка и хранение. | | |
| | Практическое занятие № 18. Идентификация швейных изделий по видам, половозрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, силуэтам, размерам | 2 | 2, 3 |
| | Практическое занятие № 19. Идентификация трикотажных изделий по видам, половозрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, силуэтам, размерам | 2 | 2, 3 |
| | Практическое занятие № 20. Исследование и анализ ассортимента пушно-меховых товаров по половозрастному признаку, видам, размерам, применяемому сырью. Диагностика дефектов и определение процента потери качества изделий из меха и натуральной кожи | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 14. Подготовка сообщений на тему «Верхняя одежда», «Легкое готовое платье», «Ассортимент белья», «Головные уборы» | 2 | 3 |
| | Содержание учебного материала | | |
| Тема 3.3. Ассортимент обувных товаров | Классификация и ассортимент кожаной, резиновой и валянной обуви. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства. Методы крепления низа обуви к заготовке верха. Кожевенные материалы и искусственные материалы, свойства и отличительные признаки. Требования к качеству, градация качества. Правила маркировки, упаковки и хранения. Гарантийные сроки носки. | 2 | 1, 2 |
| | Практическое занятие № 21. Идентификация ассортимента обувных товаров по половозрастному признаку, видам, применяемым материалам, методам крепления, сезонности | 2 | 2, 3 |
| | Практическое занятие № 22. Оценка общих показателей качества кожаной обуви: гарантийный срок носки, прочность ниточных креплений деталей заготовки и подошвы, прочность прикрепления каблучков, внешний вид и внутренняя отделка обуви | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 15. Составление кроссворда по теме «Искусственные и синтетические обувные материалы». | 2 | 3 |
| Тема 3.4. Ассортимент галантерейных | Содержание учебного материала | | |
| | Классификация и ассортимент галантерейных товаров. Текстильная галантерея. | 2 | 1, 2 |

| | | | |
|---|---|---|------|
| товаров | Металлическая галантерея. Кожаная галантерея. Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Щетки, кисти для бритья, зеркала. Хранение галантерейных товаров. | | |
| | Практическое занятие № 23. Идентификация и экспертиза галантерейных товаров, гарантийные сроки эксплуатации. Дефекты галантерейных товаров | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 16. Подготовка сообщений на тему «Ассортимент щеток и зеркал» | 2 | 3 |
| Тема 3.5. Ассортимент парфюмерно-косметических товаров | Содержание учебного материала | | |
| | Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение. Классификация и ассортимент косметических товаров. Требования к качеству парфюмерно-косметических товаров. Маркировка, упаковка и хранение. | 2 | 1, 2 |
| | Практическое занятие № 24. Идентификация и экспертиза парфюмерных товаров. Дефекты парфюмерных изделий и упаковки. Способ определения гарантийного срока хранения парфюмерной жидкости | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 17. Подготовка реферата по теме «Ассортимент и оценка качества парфюмерно-косметических товаров» | 2 | 3 |
| Тема 3.6. Ассортимент культтоваров | Содержание учебного материала | | |
| | Ассортимент культтоваров, требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения. Школьно-письменные и канцелярские товары. Игрушки. Спортивные товары. Радиоэлектронные товары. Фотокинотовары. | 2 | 1, 2 |
| | Практическое занятие № 25. Идентификация и экспертиза спортивных товаров, бытовой радиоэлектронной аппаратуры и радиотоваров, фототоваров, гарантийные сроки эксплуатации. Дефекты культтоваров | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 18. Распознавание ассортимента игрушек, идентификация их по возрасту, применяемым материалам, педагогическому назначению | 2 | 3 |
| Тема 3.7. Ассортимент посудо-хозяйственных товаров | Содержание учебного материала | | |
| | Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Требования к качеству стеклянной посуды. Маркировка, транспортировка, хранение стеклянных изделий. Общие сведения о керамике. Классификация и ассортимент керамических товаров. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение керамических товаров. Общие сведения о металлах. Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение металлохозяйственных товаров. Классификация пластмасс. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение изделий из пластмасс. Ассортимент моющих средств. Ассортимент лакокрасочных товаров. Ассортимент | 2 | 1, 2 |

| | | | |
|---|---|--------------------|--------|
| | клеящих материалов. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение товаров бытовой химии. | | |
| | Практическое занятие № 26. Идентификация ассортиментной принадлежности стеклянных и керамических бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Органолептическая оценка показателей качества стеклянных бытовых изделий | 2 | 2, 3 |
| | Практическое занятие № 27. Идентификация и товароведная оценка металлохозяйственных товаров. Металлическая посуда. Инструменты, ножевые изделия и столовые приборы. Идентификация ассортиментной принадлежности моющих средств, лакокрасочных товаров, клеящих материалов. Соответствие требованиям нормативно-технической документации | 2 | 2, 3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 19. Составление сообщения по теме «Источники света. Бытовые светильники». | 2 | 3 |
| | Всего по МДК.03.02 | 138 | |
| | в том числе: | | |
| | теоретическое обучение | 38 | |
| | практические работы | 54 | |
| | внеаудиторная самостоятельная работа | 46 | |
| МДК.03.03 Управление качеством | | 63/21/18/24 | |
| 4 семестр | | 21/42/18/24 | |
| Раздел 1 Основные понятия, категории и сущность управления качеством | | 17/5/6/6 | |
| Тема 1.1. Введение: Предмет, цели, задачи дисциплины | Содержание учебного материала История управления качеством. Стадии развития философии качества. Этапы эволюции в области качества. Основные термины и определения. Качество как объект управления. Комплексное понятие качества. Содержание дисциплины, связь с другими общепрофессиональными и специальными дисциплинами. | 2 | 1 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа студента №1. Подготовка доклада, презентации на тему « Зарождение элементов управления качеством в России». | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №1 Системный подход к управлению качеством | 2 | 3 |
| Тема 1.2. Сущность качества и управление им | Содержание учебного материала Понятие «управление», цели, функции, методы и принципы управления. Понятие качества. Динамика понятий качества. Аспекты качества. Понятие качества по международному стандарту ИСО 8402-86. Объект качества. Относительное качество. Уровень качества. Система качества. Взаимосвязь понятий «потребительская стоимость», | 2 | 1 2 |

| | | | |
|---|---|-----------------|--------|
| | «качество» и «полезный эффект». | | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа студента №2. Подготовка доклада, презентации. Подход к качеству с точки зрения потребителя и производителя. | 1 | 2 |
| | Практическое занятие №2 Аспекты качества продукции: | 2 | 3 |
| Тема 1.3. Показатели качества. | Содержание учебного материала Обобщающие и индивидуальные показатели качества. Показатели качества предметов труда и средств труда. Показатели назначения, надежность товара. Экономичность и безопасность применения товара. Показатели эргономичности товара. Показатели технологичности товара. Эстетичность товара. Показатели стандартизации и совместимости объекта. Патентноправовые показатели объекта. Показатели качества сервиса товара. Важные свойства для оценки качества : технический уровень, эстетический уровень, эксплуатационный уровень, техническое качество. Значение повышения качества. Качество как объект управления. | 2 | 1 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа студента №3 Подготовка докладов на тему «Эволюция подходов к менеджменту качества» | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №3 Оценка уровня качества продукции: | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №4 Концепция постоянного улучшения качества; | 2 | 3 |
| Раздел 2. Эволюция подходов к менеджменту качества | | 16/6/4/6 | |
| Тема 2.1. Становление и развитие менеджмента качества; | Содержание учебного материала Становление и развитие менеджмента качества. Обеспечение качества продукции – контроль и отбраковка дефектной продукции. Применение статистических методов контроля. Смена традиционной концепции контроля на концепцию управления качеством. Этапы процесса системы обеспечения качества продукции. Кружки качества их главные цели. Международные стандарты ИСО серии 9000 как дальнейшее развитие теории и практики современного менеджмента качества. Международные стандарты ИСО 14000 – с точки зрения окружающей среды и безопасности продукции. | 1 | 1 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа студента №4. Работа с Законом РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» | 2 | 2 |
| | Практическое занятие № 5 Защита прав потребителей. | 2 | 3 |
| | Содержание учебного материала | 1 | 1 |

| | | | |
|---|--|-----------------|--------|
| Тема 2.2 Основные этапы развития систем качества. | Взаимосвязь общего менеджмента и менеджмента качества. Основные этапы развития систем качества. Звезда качества. Этапы развития документированных систем качества, мотивации, обучения и партнерских отношений: система Тейлора, основы статистического управления качеством, система тотального (всеобщего) управления качеством – ТQC, международные стандарты ИСО серии 9000, TQM – управление целями, | | 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа студента №5. Подготовка докладов на тему «Управление качеством на различных этапах жизненного цикла продукции» | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №6 Основные отличия российской, японской и американской школ управления качеством. | 2 | 2,3 |
| Тема 2.3. Качество и конкурентоспособность продукции и услуг | Содержание учебного материала Понятие конкурентоспособности и конкурентность товара. Рейтинг «всемирной конкурентности». Понятие «уровень конкурентоспособности». Способы определения показателя конкурентоспособности товара. Оценка конкурентоспособности промышленного предприятия. | 2 | 1 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа студента №6. Подготовка рефератов на тему «Правовая охрана объектов интеллектуальной собственности». | 2 | 2 |
| | Практическое занятие № 7 Конкурентоспособность и качество | 2 | 3 |
| Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг. | | 6/2/2/2 | |
| Тема 3.1. Виды контроля качества продукции и услуг. | Содержание учебного материала Влияние качества на прибыль. Зависимость роста объема продаж и дохода от улучшения качества продукции. Классификация затрат на качество. Метод калькуляции затрат на качество. Составляющие затрат: профилактика, оценивание, внутренние затраты, внешние затраты. Метод калькуляции затрат, связанных с процессами. Стоимость соответствия, стоимость несоответствия. Метод определения потерь вследствие низкого качества. Экономическая эффективность улучшения качества. | 2 | 1 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа студента №7. Методы анализа затрат на качество продукции | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №8 Методы управления качеством | 2 | 3 |
| Раздел 4. Основные методы управления качеством продукции и услуг | | 22/8/6/8 | |
| | Содержание учебного материала . Функции системы управления качеством. Стратегические и тактические функции. | | |

| | | | |
|--|---|---|--------|
| Тема 4.1 Классификация средств и методов управления качеством продукции и услуг | Этапы жизненного цикла продукции – «петля качества» Принципы оценивания качества управления. Комплексность оценок качества. Оценивание со стороны руководителей работ. Оценивание со стороны заказчиков. Коллегиальное оценивание. Индивидуальное оценивание со стороны экспертов, контролеров, ревизоров, аудиторов. Уровневая оценка.. | 2 | 1 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа студента №8. Составление схемы разновидности методов управления качеством. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №9 Методы оценки возможностей поставщиков | 2 | 3 |
| Тема 4.2 Методы управления качеством в социальных системах | Содержание учебного материала Основные методы управления качеством. Административное управление. Метод принятия решений, метод полезности, метод теории игр, метод сетевого планирования и управления качеством и методы оценки уровня качества и экспертных оценок. Элементы управления. Сущность экономического метода управления качеством (применение системы оплаты труда и материального поощрения с учетом качества на каждом рабочем месте, экономическое стимулирование производства. | 1 | 1 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа студента №9. Составление схемы службы маркетинга и определение её роли на предприятии. Функции и задачи маркетинга в управлении качеством. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №10 Методы анализа затрат на качество продукции | 2 | 3 |
| Тема 4.3 Семь инструментов управления качеством продукции и услуг | Содержание учебного материала Метод сопоставления запланированных и реальных результатов. Метод анализа экспериментальных результатов. Метод нормативных сопоставлений. Критерии качества ресурсного обеспечения работ. Эффективность управления. Методы обеспечения качества. Методы стимулирования. Методы контроля. Кружки качества. Условия успешной работы кружков качества. Метод самоконтроля. Внедрение принципов самоконтроля на производстве. Статистические методы управления качеством и их область применения. Мозговая атака. Схема процесса. Диаграмма Парето. Причинно-следственная диаграмма. Гистограмма. Диаграмма рассеяния. Контрольная карта. | 1 | 1 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа студента №10. Подготовка доклада на тему «Правовая охрана объектов интеллектуальной собственности». | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №11 Метод развертывания функций качества | 2 | 3 |

| | | | |
|---|--|--------------|--------|
| Тема 4.4.. Нормативно – правовая база организации и функционирования систем управления качеством | Содержание учебного материала Нормативно-правовая и юридическая база организации систем управления качеством на бумажном или электронном носителях. Нормативное сопровождение систем качества на предприятиях. основополагающие документы по законодательству, стандартизации и концепции, положения, правила, директивы, инструкция. Рабочее состояние нормативной базы и процедура ведения и управления документами. Системы поиска, доступности анализа, пересмотра, дополнения, изымания устаревших документов. Функционирование систем управления качеством: | 2 | 1 2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа студента №11. Подготовка доклада. презентации на тему «Основные направления национальной политики в области проблем качества». | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №12 Изучение нормативно-правовых актов, касающихся организации и функционирования систем управления качеством | 2 | 3 |
| | Итого по МДК 03.03 | 63 | |
| | В том числе: | | |
| | теоретическое обучение | 18 | |
| | практические занятия | 24 | |
| | внеаудиторная самостоятельная работа студента | 21 | |
| УП 03.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА | | | |
| | 4 семестр | 36 ч. | |
| Раздел 1 Теоретические основы товароведения | | | |
| Вводное занятие | Виды работ Задачи практики. Ознакомление с Правилами техники безопасности, пожарной безопасности; нормами личной гигиены персонала, санитарно-гигиеническими требованиями к оборудованию, инвентарю, содержанию предприятия. Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики и порядком её проведения, с графиком перемещения студентов по рабочим местам, правилами внутреннего распорядка, гигиеническими требованиями. | 2 | |
| Тема 1.1. Ознакомление с предприятием | Виды работ Ознакомление с предприятием: его организационно-правовой формой, категорией, местом расположения, режимом работы, перечнем предоставляемых услуг, основными клиентами, правилами трудового распорядка Изучение номенклатуры потребительских свойств товаров. Составление текстовой | 2 | |

| | | | |
|---|--|---|-----|
| | таблицы «Типовая номенклатура потребительских свойств товаров». | | |
| Тема 1.1 Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности | Виды работ Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная. Выявление ассортиментной фальсификации товаров. | 8 | 2,3 |
| Раздел 2 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | | | |
| Тема 2.1 Заказ товаров | Виды работ Определение потребности в товарах для реализации в течение рабочего дня. Выявление остатков нереализованных в течение предыдущего периода товаров. Проверка сроков годности (или хранения) товаров на рабочем месте продавца или в зале самообслуживания. Изъятие товаров с просроченными сроками годности (или хранения), а также некачественных товаров. Оформление заявки на товары принятыми в организации методами. Передача заявки на склад. | 8 | 2,3 |
| Тема 2.2 Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале | Виды работ Определение органолептических и размерных показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. Оценка качества товаров по органолептическим и размерным показателям. Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке. Определение градаций качества товаров. Выявление пересортицы товаров. Оформление акта на пересортицу товаров. Выявление недоброкачественных, фальсифицированных по качеству, с просроченными сроками годности товарами. | 8 | 2,3 |
| Тема 2.3 Подготовка товара к продаже в подсобном помещении | Виды работ Разупаковывание товаров из транспортной тары. Сортировка (разбраковка) товаров по качеству, при необходимости разделение на градации качества (например, плодоовощные товары) и/или мойка (овощей), протирка поверхности (колбас, сыров, бутылок и т.п.). Калибровка товаров (при необходимости). Подготовка упаковочных материалов к упаковыванию товаров. Овладение приемами упаковывания товаров. Фасование, упаковывание и маркирование товаров. Укладка в тележки и отправка в торговый зал. | 4 | 2,3 |
| Подготовка к защите учебной практики. | Виды работ Оформление дневника практики. Подготовка доклада к защите. Решения организационных вопросов: получение характеристики руководителя практики от организации. Защита практики. Дифференцированный зачёт | 4 | |

| | ПП.03.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) | | |
|---|--|-----------|-----|
| | 4 семестр | 36 | |
| Вводное занятие | <p>Виды работ Задачи практики. Ознакомление с Правилами техники безопасности, пожарной безопасности; нормами личной гигиены персонала, санитарно-гигиеническими требованиями к оборудованию, инвентарю, содержанию предприятия. Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики и порядком её проведения, с графиком перемещения студентов по рабочим местам, правилами внутреннего распорядка, гигиеническими требованиями.</p> | 2 | 3 |
| Тема 1.1. Ознакомление с предприятием | <p>Виды работ Ознакомление с предприятием: его организационно-правовой формой, категорией, местом расположения, режимом работы, перечнем предоставляемых услуг, основными клиентами, правилами трудового распорядка Изучение номенклатуры потребительских свойств товаров. Составление текстовой таблицы «Типовая номенклатура потребительских свойств товаров».</p> | 2 | 3 |
| Раздел 3 Управление качеством | | | |
| Тема 3.1 Организация государственного, контроля | <p>Виды работ Ознакомление с порядком проведения государственного контроля (надзора) за соблюдением обязательных требований, технических регламентов, Правил торговли, Федеральных законов «О защите прав потребителей», «О техническом регулировании». Ознакомление с актами проверки и работой по выполнению предписаний инспекторов, соблюдением требований ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля (надзора)» (от 29.12.2008 № 296-ФЗ). Обратите внимание, какие требования нормативных документов проверялись и указаны в акте государственным инспектором: обязательные или на добровольной основе.</p> | 8 | 2,3 |
| Тема 3.2 Организация производственного и внутрифирменного контроля | <p>Виды работ Ознакомление с порядком проведения производственного и внутрифирменного контроля за формированием ассортимента, обеспечением надлежащего качества и сохранности товаров, бесперебойного снабжения предприятия товарами, за работой персонала. Ознакомление с порядком ведения журнала</p> | 8 | 2,3 |

| | | | |
|--|---|------------|-----|
| | <p>производственного контроля и записями в нем. Выявление лиц, уполномоченных на проведение производственного и внутрифирменного контроля, и документов, устанавливающих их полномочия.</p> <p>Ознакомление с нормативными документами, определяющими порядок организации и проведения производственного контроля («Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП.1.1.1058-01»).</p> | | |
| Тема 3.3 Разбраковка товаров | <p>Виды работ</p> <p>Ознакомление с реквизитами ТСД по качеству (удостоверениями о качестве, сертификатами или декларациями о соответствии, санитарно-эпидемиологическими заключениями и т.п.). Осмотр внешнего вида тары, упаковочных, перевязочных или укупорочных материалов. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой.</p> <p>Оценка качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести и др.) в неповрежденной и поврежденной упаковке (отдельно). Проверка соответствия градаций качества (сорт, классу качества, номера, марке и т.п.) данным, указанным в ТСД и на маркировке.</p> <p>Участие в составлении актов на недоброкачественные товары Проверка сроков годности (или хранения) поступивших товаров. Отказ от приемки товаров с просроченными сроками годности.</p> | 12 | 2,3 |
| Подготовка отчёта о прохождении практики и его защита. Дифференцированный зачёт. | <p>Виды работ</p> <p>Подготовка документов к защите производственной практики (по профилю специальности).. Подготовка отзывов о прохождении практики, доклада для защиты. Защита практики. Дифференцированный зачёт.</p> | 4 | 3 |
| Итого по ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров | | 339 | |
| в том числе: | теоретическое обучение | 74 | |
| | практические занятия | 104 | |
| | внеаудиторная самостоятельная работа | 89 | |
| | учебная практика | 36 | |
| | Производственная практика (по профилю специальности) | 36 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Для реализации программы профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаром предусмотрены следующие специальные помещения:

1. Кабинет междисциплинарных курсов, оснащённый оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья по числу посадочных мест);
- рабочее место преподавателя (стол, стул);
- учебно-методический комплекс по дисциплине (рабочие программы, календарно-тематические планы, разработки уроков по дисциплине, учебно-методическое обеспечение к каждому уроку, в т.ч. презентации к урокам, комплект видеуроков, комплект контрольно-оценочных средств и др.);
- комплект законодательных и нормативных документов;
- комплект форм учетных и отчетных документов для анализа коммерческой деятельности;
- рекомендации по подготовке к практическим занятиям;
- рекомендации по составлению отчета по производственной практике;

с техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- электронная база нормативной документации;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска

2. Лаборатория «Товароведения»:

- посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья по числу посадочных мест);
- рабочее место преподавателя (стол, стул);
- комплект учебно-наглядных пособий;
- таблицы, плакаты.

с техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- электронная база нормативной документации;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска
- информационная справочно-правовая система «Консультант плюс».

3. Залы:

- библиотека;
- читальный зал с выходом в Интернет.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд филиала имеет печатные и /или электронные образовательные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

4.2.1. Основная литература

МДК.03.01

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/446752>

МДК.03.02.02

Косарева, О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник / О. А. Косарева. — Москва : Университет «Синергия», 2020. — 452 с. — ISBN 978-5-4257-0453-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143986>

МДК.03.03

Зекунов, А. Г. Управление качеством : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией А. Г. Зекунова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 475 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6222-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/445554>

4.2.2 Электронные ресурсы

ЭБС БУК РУ <https://book.ru/book/>
Elibrary (НЭБ) <http://elibrary.ru>
ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru
ЭБС «Лань» e.lanbook.com
СПС «Консультант плюс»

4.2.3 Дополнительная литература

МДК.03.01

Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения : учебник / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2021. — 219 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02951-0. — URL: <https://book.ru/book/936296>

МДК.03.02.02

Продавец, контролер-кассир. Основы профессиональной деятельности : учебное пособие / Г. В. Ткачева, Н. М. Гурбо, Л. Н. Чукаева, Г. М. Юркевич. — Москва : Владос, 2015. — 263 с. — ISBN 978-5-691-02175-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96393>

МДК.03.03

Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 172 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10556-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/430851>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля проводится в условиях созданной соответствующей образовательной среды в учебном заведении и в организациях, соответствующих виду профессиональной подготовки студентов.

Освоению профессионального модуля *ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаром* предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: «Менеджмент (по отраслям)», «Статистика», «Экономика организации», «Бухгалтерский учет»; параллельно реализуется профессиональный модуль ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью и др.

В рамках профессионального модуля ПМ.03 реализуются три междисциплинарных курса: МДК.03.01 Теоретические основы товароведения, МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, МДК.03.03 Управление качеством, заканчивающиеся проведением экзаменов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение обучающимися двух видов практики - учебной и производственной практики (по профилю специальности), которые проводятся концентрированно после изучения междисциплинарных курсов.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) завершаются дифференцированным зачетом студентов по освоенным общим и профессиональным компетенциям, указанным в данном модуле.

Изучение программы профессионального модуля *ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаром* завершается промежуточной аттестацией (4 семестр) в форме квалификационного экзамена, результаты которого оцениваются на основании выполнения студентами требований ФГОС СПО.

Обучающимся на протяжении всего периода изучения дисциплины оказывается постоянная консультационная помощь.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса по дисциплине:

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю *ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаром*:

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля;
- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Реализация профессионального модуля (ПМ. 03) в учебном процессе осуществляется преподавателями, данные на которых приведены в таблице 4.

Таблица 4. - Характеристика педагогических работников, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному модулю ПМ.03.

| № п / п | Наименование предмета, дисциплины, модуля, профессионального модуля в соответствии с учебным планом | Характеристика педагогических работников | | | | | |
|---------|---|--|--|---|--|--|---|
| | | Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию | Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании | Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория | Стаж педагогической (научно-педагогической) работы | Основное место работы, должность | Условия привлечения к педагогической деятельности |
| 1 | МДК.03.01 Теоретические основы товароведения | Морозова А.С., преподаватель | Дальневосточный институт советской торговли, специальность «Товароведение и организация продовольственными товарами» | Высшая квалификационная категория | 17 лет | Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | штатный |
| 2 | МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | Прихошко Н.В. преподаватель | ГОУ ВО «ВГУЭС», 2010 Социально-культурный сервис и туризм Специалист по сервису и туризму | Высшая квалификационная категория | 6 лет | Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | штатный |
| 3 | МДК.03.03 Управление качеством | Забелина Т.И., преподаватель | Благовещенский технологический институт, инженер технолог | Почётный работник СПО | 24 | Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | штатный |
| 4 | УП.03.01 Учебная практика | Морозова А.С., преподаватель | Дальневосточный институт советской торговли, специальность «Товароведение и организация продовольственными товарами» | Высшая квалификационная категория | 17 лет | Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | штатный |
| 5 | ПП. 03.01. Производственная практика (по профилю специальности) | Морозова А.С., преподаватель | Дальневосточный институт советской торговли, специальность «Товароведение и организация продовольственными товарами» | Высшая квалификационная категория | 17 лет | Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | штатный |

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Таблица 5.1 – Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|--|---|---|
| Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров | | |
| ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров | <ul style="list-style-type: none"> - определение показателей ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации; - распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; - установление градаций качества; | <p>Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики</p> <p>Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики</p> <p>Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики</p> |
| ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию | <ul style="list-style-type: none"> - расчет товарных потерь и их списание; | Тестирование Оценка выполняемых на практике работ |
| ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями | <ul style="list-style-type: none"> -определение маркировки товара расшифровка маркировки; -товаров в соответствии с установленными требованиями; | <p>Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики</p> <p>Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики</p> <p>Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики</p> |
| ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества | <ul style="list-style-type: none"> -показатели ассортиментной идентификации. -показатели качества товаров -признаки дефектов и градаций качества | Тестирование Оценка выполняемых на практике работ |
| ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов | <ul style="list-style-type: none"> -показатели климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования. - сроки хранения и транспортирования. -реквизиты товаросопроводительных документов | Проверка правильности решения ситуационных задач и оформления накладных |

| | | |
|--|---|--|
| ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. | -санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов | Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач |
| ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные | -проведение измерений товаров и других объектов в соответствии с нормативными документами -перевод внесистемных единиц измерения товаров в системные | Оценка результатов во время выполнения Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики |
| ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю. | -грамотная обработка документов по подтверждению соответствия -активное участие в мероприятиях по контролю | Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

Таблица 5.2 – Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений (по программе базовой подготовки)

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|---|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии | Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике . . |
| ОК 2. Организовывать собственную | - определение цели и задач своей деятельности; -определение способов | Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических |

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|--|--|---|
| деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | деятельности ; выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области ; - самостоятельное осуществление деятельности . | занятиях , при выполнении работ по учебной и производственной практике . Оценка решения ситуационных задач , самостоятельного выполнения заданий . Оценка решения ситуационных задач , самостоятельного выполнения заданий |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении коммерческих операций принятие адекватных решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение ответственности за их выполнение . | Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях , при выполнении работ по учебной и производственной практике . Оценка решения ситуационных задач , самостоятельного выполнения заданий |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения про- фессиональных задач, профессионального и личностного развития | Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач , профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации , включая электронные . Отбор и анализ информации ; структурирование | Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях , при выполнении индивидуальных домашних заданий , работ по учебной и производственной практике . |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися , преподавателями и руководителями практики в ходе обучения . Бесконфликтное общение с сотрудниками , стоящими на разных ступенях служебной лестниц ; аргументированное представление и отстаивание своего мнения . Соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами , руководством , клиентами | Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях , при выполнении индивидуальных домашних заданий , работ по учебной и производственной практике . Экспертное наблюдение и оценка использования учащимся коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно - воспитательных мероприятий различной тематики ; наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности |
| ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития , | -Самостоятельное планирование обучающимися повышения личностного и профессионального уровня . адекватность самоконтроля при планировании повышения | Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащегося в учебной и общественной деятельности Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности учащегося при подготовке и проведении учебно - воспитательных мероприятий |

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|--|---|---|
| заниматься самообразованием , осознанно планировать повышение квалификации . | квалификации результатов собственной работы. | различной тематики (культурных и оздоровительных групповых мероприятий , соревнований , походов , профессиональных конкурсов и т.п.) оценка портфолио работ и документов оценка самоанализа |
| ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов , а также требования стандартов , технических условий . | Обоснование личной ответственности за соблюдение санитарных норм и правил . Выполнение работ с соблюдением требований действующего законодательства , стандартов , технических условий при продаже товаров | Проведение собеседования ; оценка в процессе осуществления групповой деятельности в процессе учебной и производственной практики |

5.3. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 5.3 – Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

| № п/п | Баллы по рейтингу | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|-------|-------------------|---|----------------|
| | | вербальный аналог | балл (отметка) |
| 1 | 41 | допуск к аттестации | |
| 2 | 61-75 | удовлетворительно | 3 |
| 3 | 76-90 | хорошо | 4 |
| 4 | 91-100 | отлично | 5 |
| 5 | 61-100 | зачтено | |
| 6 | менее 61 | не зачтено | |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

5.5 Критерии оценки знаний, умений и компетенций студентов по междисциплинарному курсу

очная форма обучения

МДК.03.01. Теоретические основы товароведения

Общее распределение баллов по 2 семестру:

| № п/п | Наименование работ | Всего баллов 100 | | | |
|-------|------------------------|---|-------------|--|-------------|
| | | Текущая аттестация от 0 до 40 баллов (1-8 неделя) | | Семестровая аттестация от 60 до 100 баллов (9-16 неделя) | |
| | | знания, умения | компетенции | знания, умения | компетенции |
| 1 | теоретическое обучение | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |

| | | | | | |
|---------------|---------------------------------|-----------|-----|-----------|-----|
| 2 | Посещаемость | 5 | - | 5 | - |
| 3 | Практические занятия | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 |
| 4 | Индивидуальные домашние задания | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 |
| 5 | Экзамен | - | - | 10 | 10 |
| Итого: | | 40 | | 60 | |

МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Общее распределение баллов по 2 семестру:

| № п/п | Наименование работ | Всего баллов 100 | | | |
|---------------|---------------------------------|---|-------------|--|-------------|
| | | Текущая аттестация от 0 до 40 баллов (1-8 неделя) | | Семестровая аттестация от 60 до 100 баллов (9-16 неделя) | |
| | | знания, умения | компетенции | знания, умения | компетенции |
| 1 | теоретическое обучение | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| 2 | Посещаемость | 5 | - | 5 | - |
| 3 | Практические занятия | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 |
| 4 | Индивидуальные домашние задания | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 |
| 5 | Экзамен | - | - | 10 | 10 |
| Итого: | | 40 | | 60 | |

МДК.03.03. Управление качеством

Общее распределение баллов по 2 семестру:

| № п/п | Наименование работ | Всего баллов 100 | | | |
|---------------|---------------------------------|---|-------------|--|-------------|
| | | Текущая аттестация от 0 до 40 баллов (1-8 неделя) | | Семестровая аттестация от 60 до 100 баллов (9-16 неделя) | |
| | | знания, умения | компетенции | знания, умения | компетенции |
| 1 | теоретическое обучение | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| 2 | Посещаемость | 5 | - | 5 | - |
| 3 | Практические занятия | 9,5 | 9,5 | 9,5 | 9,5 |
| 4 | Индивидуальные домашние задания | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 |
| 5 | Экзамен | - | - | 10 | 10 |
| Итого: | | 40 | | 60 | |

заочная форма обучения
МДК.03.01. Теоретические основы товароведения

Общее распределение баллов 2 курс:

| № п/п | Наименование работ | Всего баллов 100 | | | |
|---------------|---------------------------------|---|-------------|--|-------------|
| | | Текущая аттестация от 0 до 40 баллов (1-8 неделя) | | Семестровая аттестация от 60 до 100 баллов (9-16 неделя) | |
| | | знания, умения | компетенции | знания, умения | компетенции |
| 1 | теоретическое обучение | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| 2 | Посещаемость | 5 | - | 5 | - |
| 3 | Практические занятия | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 |
| 4 | Индивидуальные домашние задания | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 |
| 5 | Экзамен | - | - | 10 | 10 |
| Итого: | | 40 | | 60 | |

МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Общее распределение баллов 2 курс:

| № п/п | Наименование работ | Всего баллов 100 | | | |
|---------------|---------------------------------|---|-------------|--|-------------|
| | | Текущая аттестация от 0 до 40 баллов (1-8 неделя) | | Семестровая аттестация от 60 до 100 баллов (9-16 неделя) | |
| | | знания, умения | компетенции | знания, умения | компетенции |
| 1 | теоретическое обучение | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| 2 | Посещаемость | 5 | - | 5 | - |
| 3 | Практические занятия | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 |
| 4 | Индивидуальные домашние задания | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 |
| 5 | Экзамен | - | - | 10 | 10 |
| Итого: | | 40 | | 60 | |

МДК.03.03. Управление качеством

Общее распределение баллов 2 урс:

| № п/п | Наименование работ | Всего баллов 100 | | | |
|---------------|---------------------------------|---|-------------|--|-------------|
| | | Текущая аттестация от 0 до 40 баллов (1-8 неделя) | | Семестровая аттестация от 60 до 100 баллов (9-16 неделя) | |
| | | знания, умения | компетенции | знания, умения | компетенции |
| 1 | теоретическое обучение | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| 2 | Посещаемость | 5 | - | 5 | - |
| 3 | Практические занятия | 9,5 | 9,5 | 9,5 | 9,5 |
| 4 | Индивидуальные домашние задания | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 |
| 5 | Экзамен | - | - | 10 | 10 |
| Итого: | | 40 | | 60 | |

Таблица А. – ГЛОССАРИЙ ОСНОВНЫХ ТЕРМИНОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЙ

Антропометрические показатели - показатели, которые используются для характеристики соответствия конструкции товара особенностям человеческого тела; форме тела и его отдельных частей, входящих в контакт с товаром; распределению веса человека.

Ассортимент товаров - набор товаров, объединенных по какому - либо одному или совокупности признаков.

Ассортиментная группа - совокупность товаров, объединенных признаками идентичности принципов функционирования (например, ассортимент телевизоров) или общности продажи одним и тем же категориям потребителей (детская одежда), или продажей через одну и ту же группу торговых предприятий (аптечные товары), или торговлей в определенном диапазоне товаров (ассортимент дешевых товаров).

Ассортиментная характеристика товаров - совокупность отличительных видовых свойств и признаков товаров, определяющих их функциональное или социальное назначение.

Базовый показатель качества - показатель качества, принятый за эталон при сравнительных оценках качества.

Безопасность - состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.

Безопасность пищевых продуктов - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Безопасность пищевых продуктов, производимых из сырья, полученного из генно-инженерно модифицированных (трансгенных) растений и животных - это состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни и здоровью граждан при обычных условиях использования пищевых продуктов, производимых из сырья, полученного из генно-инженерно модифицированных (трансгенных) растений и животных.

Безотказность - способность товара непрерывно сохранять работоспособное состояние в течение некоторого времени или наработки (продолжительности или объема работы в часах, циклах, километрах и др.). Ее оценивают по среднему времени работы, приходящейся на один отказ, вероятности работы без отказа и другими показателями.

Бесконтактное измерение - измерение, при котором воспринимающее устройство средства измерений не имеет механический контакт с поверхностью измеряемого объекта (измерение микроскопом, фотометром).

Биологически активные добавки - природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов.

Брак - это продукция, передача которой потребителю не допускается из-за наличия дефектов. Существуют товары, которые по сортам не делятся.

Вероятность безотказной работы - вероятность того, что в пределах заданной наработки отказ объекта не возникает.

Вид товаров - совокупность товаров, определенной группы, объединенных общим названием или назначением.

Вкус - органолептический показатель качества всех готовых к употреблению продовольственных товаров; ощущение, возникающее при возбуждении рецепторов и определяемое как качественно (сладкий, соленый, кислый, горький), так и количественно (интенсивность вкуса).

Время восстановления - это продолжительность восстановления работоспособного состояния.

Вязкость - способность материала поглощать энергию развивающейся в ней трещины.

Гамма-процентный срок сохраняемости - это срок сохраняемости товара, который будет достигнут товаром с заданной вероятностью процентов.

Генно-инженерно модифицированные (трансгенные) растения и животные - растения и животные, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, полученные с применением методов генной инженерии и содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинацию генов.

Гигиенические показатели - показатели, которые используются для характеристики соответствия товара гигиеническим условиям жизнедеятельности и работоспособности человека при его взаимодействии с товаром.

Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Градации качества товара - категории, которые ранжируют товары одного наименования от высших до низших ступней качества, на основе значений показателей качества и наличия дефектов.

Группа товаров - совокупность товаров определенного класса, обладающих сходным составом потребительских свойств и показателей.

Дефект - каждое отдельное несоответствие товара установленным требованиям.

Долговечность - способность товара сохранять работоспособное состояние до наступления предельного состояния при установленной системе технического обслуживания и ремонта.

Доступность информации - возможность получение информации авторизованным пользователем в нужное для него время.

Единичный показатель качества - показатель качества, относящийся только к одному из свойств объекта.

Естественная убыль - количественные потери, вызываемые процессами, которые свойственны товарам и происходят при их транспортировании и хранении.

Запах - ощущение, возникающее при возбуждении рецепторов обоняния, определяемое качественно и количественно.

Затраты потребителя товара складываются из эксплуатационных издержек и капитальных вложений.

Значительный дефект - дефект, который существенно влияет на использование товара по назначению и (или) на его долговечность, но не является критическим.

Идентификация пищевых продуктов, материалов и изделий - деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о пищевых продуктах, материалах и об изделиях, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках.

Иерархический метод классификации - последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки.

Измерения - это совокупность операций по применению технического средства, хранящего единицу физической величины, обеспечивающих нахождение соотношения измеряемой величины с ее единицей и получение значения этой величины.

Измерительная система - совокупность функционально объединенных мер, измерительных приборов, преобразователей, ЭВМ и других технических средств, размещенных в разных точках контролируемого объекта с целью измерения, как правило, нескольких физических величин, свойственных объекту.

Измерительная установка - совокупность функционально объединенных мер, измерительных приборов, преобразователей и других устройств, предназначенных для измерений, как правило, нескольких физических величин.

Измерительное усилие - это сила, с которой чувствительный элемент воздействует на поверхность объекта измерения.

Измерительный прибор - средство измерений, предназначенное для получения значений измеряемой физической величины в установленном диапазоне.

Измерительный комплекс - совокупность функционально объединенных средств измерения (измерительных установок) вспомогательных устройств, предназначенных для определения физических величин.

Интегральный показатель качества товара - отношение полезного суммарного эффекта от эксплуатации или потребления товара к суммарным затратам на ее эксплуатацию и потребление.

Интенсивность отказов - условная плотность вероятности возникновения отказа объекта, определяемая при условии, что до рассматриваемого момента времени отказ не возник.

Информационная безопасность товара - это состояние защищенности информационной среды товара.

Информационная выразительность - возможность объекта отражать в форме различные социально-эстетические идеи и представления (знаковость); наличие в форме изделия совокупности признаков обуславливающих его отличие, непохожесть на подобные изделия, но в то же время подчиненных основному композиционному замыслу (оригинальность), отражение в форме устойчивых черт, определяющих соответствие изделия современному уровню общественного и культурного развития или конкретному функциональному комплексу (стилевое соответствие); выявленность в форме отдельных признаков, характеризующих эстетические взгляды сегодняшнего дня (соответствие моде).

Исправное состояние - состояние объекта, при котором он соответствует всем требованиям нормативно-технической документации и (или) конструкторской (проектной) документации.

Канцерогенность - свойство канцерогенов при попадании в организм человека или животных приводить к образованию злокачественных новообразований (опухолей).

Качественные потери - потери, обусловленные микробиологическими, биологическими, биохимическими, химическими, физическими и физико-химическими процессами.

Качество пищевых продуктов - совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

Таблица Б. – ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

| № изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением: | |
|---|---------------|
| БЫЛО: | СТАЛО: |
| | |
| <p>Основание: Подпись лица, внесшего изменения</p> | |

**ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЕМЕ**

Техническая экспертиза рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), представленной преподавателями кафедры экономики, управления и информационных технологий филиала Забелиной Т.И. и Прихошко Н.В., кафедрой транспортных процессов, сервиса и дизайна Морозовой А.С.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

| № | Наименование экспертного показателя | Экспертная оценка | |
|---|---|-------------------|-----|
| | | да | нет |
| Экспертиза оформления титульного листа и содержания | | | |
| 1. | Наименование рабочей программы модуля на титульном листе совпадает с наименованием модуля в тексте ФГОС и учебном плане колледжа | да | |
| 2. | Название филиала соответствует названию по Уставу | да | |
| 3. | На титульном листе указан код и наименование специальности | да | |
| 4. | Оборотная сторона титульного листа содержит все необходимые данные (выходные данные ФГОС, ФИО экспертов, сведения о согласовании программы) | да | |
| 5. | Нумерация страниц в «Содержании» верна | да | |
| Экспертиза раздела 1 «Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля» | | | |
| 6. | Раздел 1 «Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля» имеется | да | |
| 7. | Подстрочные надписи удалены | да | |
| 8. | Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе | да | |
| 9. | Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен | да | |
| 10. | Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля содержит базовую часть | да | |
| 11. | Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля | да | |
| 12. | Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в тексте ФГОС | да | |
| 13. | Пункт 1.2. «Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля» заполнен | да | |
| 14. | Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС | да | |
| 15. | Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен | да | |
| 16. | Все строки и графы пункта 1.3. заполнены | да | |
| 17. | Перечислены виды самостоятельной работы | да | |

| | | | |
|--|---|----|--|
| 18. | Указанное количество часов в графе «Итого» соответствует учебному плану | да | |
| Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля» | | | |
| 19. | Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется | да | |
| 20. | Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п. 1.1 | да | |
| 21. | Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в тексте ФГОС | да | |
| Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля» | | | |
| 22. | Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» имеется | да | |
| 23. | Форма таблицы 3.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует макету программы | да | |
| 24. | Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» заполнена | да | |
| 25. | Форма таблицы 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует макету программы | да | |
| 26. | Таблица 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена | да | |
| 27. | Количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС | да | |
| 28. | Перечислены виды самостоятельной работы студентов, сформулированные через деятельность | да | |
| 29. | Наименования разделов модуля в табл. 3.1 и 3.2 совпадают | да | |
| Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» | | | |
| 30. | Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется | да | |
| 31. | Пункт 4.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен | да | |
| 32. | Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы | да | |
| 33. | В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад | да | |
| 34. | Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен | да | |
| 35. | Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен | да | |
| Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля(вида профессиональной деятельности)» | | | |
| 36. | Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» имеется | да | |
| 37. | Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п. 1.1 | да | |
| Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1 «Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля» | | | |
| 38. | Общий объем времени, отведенного на освоение модуля (всего часов), в общей характеристике рабочей программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает | да | |
| 39. | Объем обязательной аудиторной нагрузки в п общей характеристике рабочей программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает | да | |
| 40. | Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает | да | |

| | | | |
|---|--|-----------|------------|
| 41. | Объем времени, отведенного на практику, в общей характеристике рабочей программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает | да | |
| 42. | Объем времени, отведенного на самостоятельную работу студентов, в общей характеристике рабочей программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает | да | |
| ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ | | да | нет |
| Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу | | да | |
| | | | |

СОГЛАСОВАНО

Разработчики программы: _____ Т.И.Забелина

_____ Н.В. Прихошко

_____ А.С.Морозова

Заведующий кафедрой: _____ А.А. Власенко

Заведующий отделением _____ М.С.Словилова

Методист УМЧ _____ Т.И. Теплякова

09 апреля 2020 г.

07 апреля .2020 г.

**ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЕМЕ**

Содержательная экспертиза рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), представленной преподавателями кафедры экономики, управления и информационных технологий филиала Забелиной Т.И и Прихошко Н.В., кафедрой транспортных процессов, сервиса и дизайна Морозовой А.С.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

| № | Наименование экспертного показателя | Экспертная оценка | | | Примечание |
|---|---|-------------------|-----|------------------------|------------|
| | | да | нет | заключение отсутствует | |
| Экспертиза раздела 1 «Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля» | | | | | |
| 1. | Требования к результатам освоения модуля соответствуют перечисленным в ФГОС СПО (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС) | да | | | |
| 2. | Возможности использования профессионального модуля описаны полно и точно. | да | | | |
| 3. | Вариативная часть содержит требования к результатам освоения модуля(при наличии) | да | | | |
| Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля» | | | | | |
| 4. | Перечень общих и профессиональных компетенций, представленных в разделе модуля, соответствует перечисленным компетенциям, указанным к данному модулю в ФГОС СПО. | да | | | |
| Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля» | | | | | |
| 5. | Структура программы профессионального модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения. | да | | | |
| 6. | Разделы программы модуля выделены дидактически целесообразно. | да | | | |
| 7. | Соотношение учебной и производственной практики соответствует дидактическим задачам модуля. | да | | | |
| 8. | Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточено, комбинированно) дидактически целесообразен. | да | | | |
| 9. | Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям | да | | | |
| 10. | Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям. | да | | | |
| 11. | Объем времени достаточен для освоения указанного в содержании учебного материала. | да | | | |
| 12. | Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям и ориентированы на подготовку к овладению ПК профессионального модуля. | да | | | |

| | | | | | |
|--|---|---------------------|--|--|--|
| 13. | Уровни освоения соответствуют видам учебной деятельности в разделе. | да | | | |
| 14. | Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно. | да | | | |
| 15. | Содержание самостоятельной работы студентов, в т.ч. внеаудиторной, направлено на выполнение требований к результатам освоения ПМ («иметь практический опыт», «уметь», «знать»). | да | | | |
| 16. | Формулировки самостоятельной работы понимаются однозначно. | да | | | |
| 17. | Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля (пункт заполняется, если в программе дисциплины предусмотрена курсовая работа)если в программе дисциплины предусмотрена курсовая работа) | не предусмотрена | | | |
| 18. | Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций. | да | | | |
| Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» | | | | | |
| 19. | Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает изучение междисциплинарного курса, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля. | да | | | |
| 20. | Перечисленное оборудование обеспечивает изучение междисциплинарного курса, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля. | да | | | |
| 21. | Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники. | да | | | |
| 22. | Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны (пункт заполняется, если нормативно-правовые акты указаны в качестве источников). | да | | | |
| 23. | Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля. | да | | | |
| 24. | Информационные источники указаны с учетом содержания модуля. | да | | | |
| 25. | Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно - компетентностному подходу. | да | | | |
| 26. | Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организация учебной практики, консультационной помощи обучающимся). | да | | | |
| 27. | Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом принципа систематичности и последовательности обучения. | да | | | |
| 28. | Требования к кадровому обеспечению (в т.ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителя практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста). | да | | | |
| Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» | | | | | |

| | | | | | |
|-----|--|----|--|--|--|
| 29. | Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих профессиональных компетенций (ПК). | да | | | |
| | Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации. | да | | | |
| 30. | Формы и методы контроля и оценки освоения ПК позволяют оценить сформированность ПК. | да | | | |
| 31. | Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК). | да | | | |
| 32. | Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации. | да | | | |
| 33. | Формы и методы контроля и оценки освоения ОК позволяют оценить сформированность ОК. | да | | | |

| Итоговое заключение (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну) | да | нет |
|--|-----------|------------|
| Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению | да | |
| Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке | | |
| Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению | | |

Замечания и рекомендации эксперта по доработке _____

Разработчики программы: _____ Т.И.Забелина
 _____ Н.В. Прихошко
 _____ А.С.Морозова

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой: _____ А.А. Власенко
 Заведующий отделением _____ М.С.Словикова
 Методист УМЧ _____ Т.И. Теплякова

09 апреля 2020 г.

07 апреля .2020 г.

**ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЕМЕ**

Содержательная экспертиза рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), представленной преподавателями кафедры экономики, управления и информационных технологий филиала Забелиной Т.И и Прихошко Н.В., кафедрой транспортных процессов, сервиса и дизайна Морозовой А.С.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

| № | Наименование экспертного показателя | Экспертная оценка | | | Примечание |
|---|--|-------------------|-----|------------------------|------------|
| | | да | нет | заключение отсутствует | |
| Экспертиза раздела 1 «Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля» | | | | | |
| 1. | Требования к результатам освоения модуля соответствуют перечисленным в ФГОС СПО (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС) | да | | | |
| 2. | Возможности использования профессионального модуля описаны полно и точно. | да | | | |
| 3. | Вариативная часть содержит требования к результатам освоения дисциплины (при наличии) | да | | | |
| Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля» | | | | | |
| 4. | Перечень общих и профессиональных компетенций, представленных в разделе модуля, соответствует перечисленным компетенциям, указанным к данному модулю в ФГОС СПО. | да | | | |
| Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля» | | | | | |
| 5. | Структура программы профессионального модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения. | да | | | |
| 6. | Разделы программы модуля выделены дидактически целесообразно. | да | | | |
| 7. | Соотношение учебной и производственной практики соответствует дидактическим задачам модуля. | да | | | |
| 8. | Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточено, комбинированно) дидактически целесообразен. | да | | | |
| 9. | Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям | да | | | |
| 10. | Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям. | да | | | |
| 11. | Объем времени достаточен для освоения указанного в содержании учебного | да | | | |

| | | | | | |
|---|---|------------------|--|--|--|
| | материала. | | | | |
| 12. | Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям и ориентированы на подготовку к овладению ПК профессионального модуля. | да | | | |
| 13. | Уровни освоения соответствуют видам учебной деятельности в разделе. | да | | | |
| 14. | Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно. | да | | | |
| 15. | Содержание самостоятельной работы студентов, в т.ч. внеаудиторной, направлено на выполнение требований к результатам освоения ПМ («иметь практический опыт», «уметь», «знать»). | да | | | |
| 16. | Формулировки самостоятельной работы понимаются однозначно. | да | | | |
| 17. | Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля (пункт заполняется, если в программе дисциплины предусмотрена курсовая работа)если в программе дисциплины предусмотрена курсовая работа) | не предусмотрена | | | |
| 18. | Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций. | да | | | |
| Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» | | | | | |
| 19. | Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля. | да | | | |
| 20. | Перечисленное оборудование обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля. | да | | | |
| 21. | Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники. | да | | | |
| 22. | Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны (пункт заполняется, если нормативно-правовые акты указаны в качестве источников). | да | | | |
| 23. | Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля. | да | | | |
| 24. | Информационные источники указаны с учетом содержания модуля. | да | | | |
| 25. | Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно - компетентностному подходу. | да | | | |
| 26. | Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организация учебной практики , консультационной помощи обучающимся). | да | | | |

| | | | | | |
|--|---|----|--|--|--|
| 27. | Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом принципа систематичности и последовательности обучения. | да | | | |
| 28. | Требования к кадровому обеспечению (в т.ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителя практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста). | да | | | |
| Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» | | | | | |
| 29. | Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих профессиональных компетенций (ПК). | да | | | |
| | Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации. | да | | | |
| 30. | Формы и методы контроля и оценки освоения ПК позволяют оценить сформированность ПК. | да | | | |
| 31. | Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК). | да | | | |
| 32. | Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации. | да | | | |
| 33. | Формы и методы контроля и оценки освоения ОК позволяют оценить сформированность ОК. | да | | | |

| Итоговое заключение (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну) | да | нет |
|--|-----------|------------|
| Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению | да | |
| Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке | | |
| Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению | | |

Замечания и рекомендации эксперта по доработке

Разработчики программы:

_____ Т.И.Забелина
 _____ Н.В.Прихошко
 _____ А.С.Морозова

Эксперты:

_____ В.К. Ким
 _____ К Г Бегер

07 апреля 2020 г.

09 апреля 2020 г.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ
И СЕРВИСА» В Г.АРТЕМЕ



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора филиала
О.И. Иванюга

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА
КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЯ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРА**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Год набора на ООП

2019

Артем 2020

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания научно-методического
Совета
От 18 мая 2020 года № 7

Председатель  О.И. Иванюга


РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании кафедры ЭУИТ



Протокол № 14 от 06 мая 2020 г.

И.о.зав. кафедрой  А.А.Власенко

Разработчик:

| Место работы | Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория | Инициалы, фамилия | Подпись |
|-------------------------------------|--|-------------------|---|
| Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | Преподаватель кафедры транспортных процессов. сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория | А.С. Морозова |  |

Эксперты от работодателя:

| Место работы | Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория | Инициалы, фамилия | Подпись |
|-------------------------------------|--|-------------------|---|
| ООО «СтЭлМон», г. Артем | Директор | Бергер К.Г. |  |
| Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | Преподаватель кафедры транспортных процессов. сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория | Самохина Л.С. |  |

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. | |
|----|------|---|
| 1. | | Общие положения 4 |
| 2. | | Результаты освоения модуля, подлежащие проверке 5 |
| 3. | | Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (Оценка освоения междисциплинарных курсов) 7 |
| 4. | | Оценка по учебной практике 92 |
| 5. | | Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) 25 |
| 6. | | Оценочная ведомость по профессиональному модулю 41 |

1 Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу модуля **ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров.**

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (4 семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

- программой подготовки специалистов среднего звена по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям),**

- программой профессионального модуля **ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров**

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля очная форма обучения

Таблица 1

| Элемент модуля | Форма контроля и оценивания | |
|--|--|--|
| | Промежуточная аттестация ¹ | Текущий контроль ² |
| МДК.03.01. Теоретические основы товароведения | 2 семестр – экзамен | Практические работы Контрольная работа Тестирование Подготовка и защита сообщений, презентаций Решение ситуационных задач |
| МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | 2 семестр – экзамен | Практические работы Тестирование Подготовка и защита сообщений, презентаций Решение расчётных задач Решение ситуационных задач |
| МДК.03.03. Управление качеством | 2 семестр – экзамен | Практические работы Контрольная работа Тестирование Подготовка и защита сообщений, презентаций Решение ситуационных задач |
| ПП.03.01. Учебная практика | 2 семестр- дифференцированный зачет | Дневник по практике Оценочный лист Наблюдение за работой обучающегося в процессе производственной практики Анализ отзывов с мест прохождения практики |
| ПМ.03. Производственная практика (по профилю специальности) | 2 семестр- дифференцированный зачет | Дневник по практике Оценочный лист Наблюдение за работой обучающегося в процессе производственной практики Анализ отзывов с мест прохождения практики |
| ПМ.03. | 4 семестр – экзамен (квалификационный) | - выполнение индивидуального практического задания |

¹ Соответствует учебному плану (экзамен, дифференцированный зачет)

² Соответствует рабочей программе в части 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»

заочная форма обучения

Таблица 2

| Элемент модуля | Форма контроля и оценивания | |
|--|---------------------------------------|--|
| | Промежуточная аттестация ³ | Текущий контроль ⁴ |
| МДК.03.01. Теоретические основы товароведения | 2 курс– экзамен | Практические работы Контрольная работа Тестирование Подготовка и защита сообщений, презентаций Решение ситуационных задач |
| МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | 2 курс – экзамен | Практические работы Тестирование Подготовка и защита сообщений, презентаций Решение расчётных задач Решение ситуационных задач |
| МДК.03.03. Управление качеством | 2курс – экзамен | Практические работы Контрольная работа Тестирование Подготовка и защита сообщений, презентаций Решение ситуационных задач |
| ПП.03.01. Учебная практика | 2курс- дифференцированный зачет | Дневник по практике Оценочный лист Наблюдение за работой обучающегося в процессе производственной практики Анализ отзывов с мест прохождения практики |
| ПМ.03.Производственная практика (по профилю специальности) | 2курс- дифференцированный зачет | Дневник по практике Оценочный лист Наблюдение за работой обучающегося в процессе производственной практики Анализ отзывов с мест прохождения практики |
| ПМ.03. | 3 курс – экзамен (квалификационный) | - выполнение индивидуального практического задания |

³ Соответствует учебному плану (экзамен, дифференцированный зачет)

⁴ Соответствует рабочей программе в части 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции:

Таблица 2

| Профессиональные и общие компетенции | Показатели оценки результата |
|--|---|
| ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров | демонстрация умений планирования деятельности с помощью управленческих решений |
| ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию | демонстрация профессиональных и личностных качеств реализовывать мероприятия по предупреждению или списанию товарных потерь |
| ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями | демонстрация умений Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями |
| ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества | демонстрация умений организации оценки качества, диагностики дефектов, определения градации качества |
| ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов | демонстрация умений контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов |
| ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. | демонстрация умений обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. |
| ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные | мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки способов измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные |
| ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю. | демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области работы с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | демонстрация интереса к будущей профессии |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач. умения выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | . демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при |

| | |
|---|---|
| | выполнении профессиональных задач в области организации торговой деятельности и нести за них ответственность. |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | демонстрация умений к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля |
| ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | демонстрация умений брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий |
| ОК 7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | демонстрация умений к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля |
| ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий. | демонстрация умений ориентироваться в условиях частой смены требований нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий в профессиональной деятельности.. |

2.2. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

иметь практический опыт:

ПО1-определения показателей ассортимента;

ПО2-распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;

ПО3-оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;

ПО4-установления градаций качества;

ПО5-расшифровки маркировки; контроля режима и сроков хранения товаров;

ПО6-соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

уметь:

У1-применять методы товароведения;

У2- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

У3- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У4- рассчитывать товарные потери и списывать их; идентифицировать товары;

У5- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

знать:

З1-теоретические основы товароведения;

З2-основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие -- товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;

З3-виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

З4-классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

З5- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

З6-особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (Оценка освоения

междисциплинарных курсов)

3.1. Задания для оценки освоения ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров

3.1.1 МДК.03.01. Теоретические основы товароведения 4 семестр

Тема 1 Тема 1.1 Содержание товароведения

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У2, У2

Формируемые компетенции: ОК.3, ОК.7, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3.

Лекция.

План.

1. Предмет товароведения-потребительская стоимость
2. Содержание товароведения
3. Методы товароведения
4. Основные категории товароведения
5. Этапы становления товароведения как научной дисциплины

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №1. Составление глоссария основных понятий товароведения

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №2. Составление схемы «Источники насыщения рынка». Краткая характеристика.

Текст задания:

1. Изучите материал по учебникам и дополнительной литературе.
2. Систематизируйте и проанализируйте изученный материал.
3. Составьте схему.
4. Оформите работу



Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Практическое занятие №1. Изучение номенклатуры потребительских свойств товаров.
Составление текстовой таблицы «Типовая номенклатура потребительских свойств товаров».

Текст задания:

1. Подберите источники и литературу.
2. Систематизируйте и проанализируйте материал.
3. Составьте таблицу.

Таблица – Номенклатура потребительских свойств товаров

| Показатели потребительских свойств товаров | | | | | |
|--|------------|----------------|--------------|---------------|--------------|
| назначения | надежности | эргономические | эстетические | экологичности | безопасности |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

3. Редактирование, таблицы.
4. Оформление работы.
5. Защита работы.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 1.2 Качество товара

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У2, У2

Формируемые компетенции: ОК.3, ОК.7, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3.

Лекция.

План.

Понятия ассортимента товаров, товарной номенклатуры.

Понятия, свойства и показатели, классификация свойств, показателей качества и их значений.

Факторы, влияющие на формирование качества товаров. Дефекты.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №2. Определение оценки качества товаров

Текст задания:

- Сравните образец с характеристикой, данной в стандарте (определённого товара);
- Проанализируйте признаки классификации предприятий.
- Изучите экспертный метод определения оценки качества товаров
- Составьте таблицу показателей качества конкретной продукции, используя стандарты СПКП.

- Проведите ранжирование показателей качества.

- Оформите работу

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №3. Изучение методов оценки качества товара. Дефекты продукции.

Текст задания.

Изучите стандарт вида «Правила приемки и методы отбора проб» группу продовольственных товаров, предложенную преподавателем, письменно ответьте на вопросы:

- Что такое партия товара?
- Каков порядок отбора единиц продукции в выборку?
- Каковы правила отбора точечных проб и их размеры?
- Как составляют объединенную (среднюю) пробу продукции?
- Как подготавливают и оформляют для лабораторных испытаний пробу продукции?

Результаты работы оформите в виде таблицы.

Наименование _____

ГОСТ _____

Таблица – Правила отбора объединённой пробы

| Наименование | Характеристика по ГОСТу |
|--------------------|-------------------------|
| Партия | |
| Однородная партия | |
| Выборка | |
| Точечная проба | |
| Объединенная проба | |

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №3. Оформление презентационного материала по теме.

Текст задания:

1. Изучить материалы темы, выделяя главное и второстепенное;
2. Установить логическую связь между элементами темы;
3. Представить характеристику элементов в краткой форме;
4. Выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы;
5. Оформить работу и предоставить к установленному сроку.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 1.3 Классификация и кодирование товаров

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У2, У2

Формируемые компетенции: ОК.3, ОК.7, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3.

Лекция.

План лекции:

1. Классификация методов, применяемых в товароведении
2. Понятие, структура методов
3. Разновидности, достоинства, недостатки методов.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 1 балл
За неправильное выполнение задания – 0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Текст задания:

Практическое занятие №4. «Использование методов оценки классификации товаров»

1. Составьте классификацию обуви и трикотажных изделий фасетным и иерархическим методами.
2. Результаты классификации фасетным методом оформить в таблицах.
3. По результатам классификации иерархическим методом составить схему.
4. Оформите отчет и представьте его для защиты.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла
За неправильное выполнение задания – 0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №5. Разработка текстовой таблицы «Сравнительная характеристика иерархического и фасетного методов классификации»

Текст задания:

- Подбор источников и литературы.
- Работа с выбранными источниками и литературой.
- Систематизация и анализ материала.
- Составление таблицы.
- Редактирование, таблицы.
- Оформление работы.
- Защита работы.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла
За неправильное выполнение задания – 0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Тема 1.4 Ассортимент товаров

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У2, У2

Формируемые компетенции: ОК.3, ОК.7, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3.

Лекция.

План:

1. Ассортимент, номенклатура товаров.
2. Классификационные группировки товаров.
3. Классификация ассортимента товаров по различным признакам.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 1 балл
За неправильное выполнение задания – 0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №4. Подготовка реферата «Анализ рациональности ассортимента конкретного торгового предприятия».

Текст задания:

1. Провести обзор источников по теме
2. Составить список литературы

3. Составить план написания реферата
4. Оформить реферат.
5. Оформить презентационный материал
5. Защита реферата.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №5.** Составление конспекта «Отличительные признаки ассортимента и номенклатуры товаров»*

Текст задания:

1. Провести обзор источников по теме
2. Составить список литературы
3. Составить план написания конспекта
4. Оформить конспект.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 2 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Тема 1.5 Стандартизация и сертификация товаров

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У2, У2

Формируемые компетенции: ОК.3, ОК.7, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3.

Лекция.

План:

1. Основы стандартизации и сертификации товаров
2. Объекты и субъекты стандартизации
3. Виды стандартов
4. Формы стандартизации

5. Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

***Практическое занятие №6.** «Изучение документации по сертификации товаров».*

Текст задания:

1. Изучите Основные понятия в области сертификации, изложенные в Федеральном законе РФ «О техническом регулировании»;
2. Проанализируйте правила подтверждения соответствия качества товаров: – составить таблицу.
3. Перечислите Правила функционирования Системы добровольной сертификации услуг
4. Определите порядок проведения сертификации товаров в виде схемы.
5. Дайте характеристику схем сертификации, применяемых для сертификации товаров.
6. Оформите работу и представьте его для защиты.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла
За неправильное выполнение задания – 0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 6. Оформление схем: «Объекты стандартизации», «Субъекты стандартизации». Краткая характеристика.

Текст задания:

1. Изучить материалы темы, выделяя главное и второстепенное
2. Установить логическую связь между элементами темы;
3. Представить характеристику элементов в краткой форме;
4. Выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы;
5. Оформить схему и предоставить к установленному сроку.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла
За неправильное выполнение задания – 0 балл
Время на выполнение: 160 мин.

Тема 1.6 Информация о товаре

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У2, У2

Формируемые компетенции: ОК.3, ОК.7, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3.

Лекция.

План:

1. Средства товарной информации.
2. Штриховое кодирование товаров.
3. Кодирование товара
4. **Критерии оценки:**
5. За правильное выполнение задания – 1 балл
6. За неправильное выполнение задания – 0 балл
7. **Время на выполнение:** 80 мин.

Практическое занятие №7. Изучение штриховых кодов. «Кодирование товаров». Расшифровка структуры штрихового кода отдельных видов продукции.

Текст задания:

По штрих-коду определить страну - производителя и проверить подлинность товара (код 5900501002822).

Методика анализа подлинности товара

1. Необходимо сложить цифры, стоящие на четных местах: $9+0+0+0+2+2=13$
2. Полученную в п.1 сумму умножить на 3:
 $13 \times 3 = 39$
3. Сложить цифры, стоящие на нечетных местах без контрольной цифры:
 $5+0+5+1+0+8=19$
4. Сложить суммы, полученные в п.2 и п.3:
 $39+19=58$
5. Отбросить десятки, получим число 8
6. Из 10 вычесть полученную в п.5 сумму:
7. Заполните обозначения выделенных областей штрих кода:



5. Оформите работу и представьте его для защиты.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 1.7 Условия и сроки хранения и транспортировки товара.

Виды товарных потерь

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У2, У2

Формируемые компетенции: ОК.3, ОК.7, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3.

Лекция.

План.

1. Виды транспорта. Классификация.

2. Товарные потери, виды потерь.

3. Порядок списания потерь.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №8. Расчет товарных потерь и разработка мероприятий по их устранению

Текст задания:

Задача №1. На хранение в овощехранилище заложено 1,5 т картофеля. Через 2 месяца при определении его товарного качества установлено, что в партии присутствует 300 кг гнили, 25 кг подмороженных клубней, 60 кг пораженных фитофторой. Определить товарное качество через 2 месяца.

Задача №2. На хранение на склад без искусственного охлаждения заложено 30 т картофеля. Определить ЕУ массы картофеля, если при перевешивании его в марте оказалось 29997 кг.

Задача №3. Определить естественную убыль массы картофеля, при хранении на складе без охлаждения в холодной зоне за ноябрь, если на 1 число этого месяца остаток составляет 70 т, на 11-ое - 120 т, на 21-ое - 360 т, на 1 декабря 780 т. Норма 0,7 %.

Задача №4. На складе, расположенном в 1 зоне говядина мороженная хранилась 12 суток. Норма естественной убули говядины мороженной при 3-х суточном сроке хранения составляет 0,08 %, за каждые последующие сутки до 10 суток норма увеличивается на 0,01 %. После 10 суток норма увеличивается на 0,005 %. Определить потери за 12 суток.

Вопросы для самопроверки:

1. Дайте определение естественной убули, назовите причины ее возник-новения.
2. Приведите пример нормируемых потерь.
3. Приведите пример актируемых потерь.
4. Что такое абсолютные и технические отходы.

Примеры выполнения задач

Пример 1. Остатки картофеля на базе искусственного охлаждения составили (т): на 1 ноября — 6000; на 11 ноября — 3000; на 21 ноября — 2000 и на 1 декабря — 2000. Определить величину естественной убыли за данный период.

Решение.

Воспользуемся нормативными документами, положениями и инструкциями, в которых регламентируются нормы естественной убыли продовольственных товаров. В "Инструкции по применению норм естественной убыли свежих картофеля, плодов и овощей при длительном хранении на базах и складах разного типа" исчисление среднемесячного остатка производится на 1-е; 11-е; 21-е данного месяца и 1-е число последующего месяца. При этом берется 1/2 остатка на 1-е число данного месяца, остаток — на 11-е; остаток — на 21-е число того же месяца и 1/2 остатка на 1-е число последующего месяца и сумма их делится на 3. Естественная убыль исчисляется в процентах к этому среднему остатку.

Следовательно, средний остаток:

$$(6000/2+3000+2000+2000/2)/3=3000 \text{ (т)}$$

При норме 0,7 % за ноябрь естественной убыли должно быть начислено не более:
 $(3000 \times 0,7)/100=21 \text{ (т)}$.

2. Разработайте мероприятия по их устранению
3. Оформите работу и представьте ее для защиты.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная работа 7. Подготовка реферата «Сравнительные характеристики методов размещения по эффективности»

Текст задания:

1. Определить тему и цель работы.
2. Подобрать литературу.
3. Составить план.

Примерный план написания реферата:

I. Введение.

Во введении реферата обосновать выбор данной темы, коротко рассказать о том, почему она заинтересовала автора.

Написание введения:

- а) Почему я выбрал эту тему
- б) Актуальность темы на сегодняшний день
- в) Цели и задачи реферата
- г) Историография вопроса (обзор литературы на данную тему)

II глава. Основная научная часть реферата.

Здесь в логической последовательности излагается материал по теме реферата. Эту главу целесообразно разбить на подпункты (с указанием в оглавлении соответствующих страниц).

После каждой главы реферата делается вывод.

III глава. Заключение.

В этой главе автор подводит.

- а) итог работы, краткий её анализ, основные выводы по всему реферату
- б) личное мнение по теме реферата

Приложение может включать в себя карты, схемы, портреты и любая другая дополнительная информация по теме реферата.

Библиография - список используемой литературы в алфавитном порядке по фамилии автора книги.

5. Оформите реферат и представьте его для защиты.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 1.8 Санитарно-эпидемиологические требования к товарам

Виды товарных потерь

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У2, У2

Формируемые компетенции: ОК.3, ОК.7, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3.

Лекция.

План:

1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 17 апреля 2003 г. N 51 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.7. /1.1.1286-03"

2. Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования безопасности подконтрольных товаров

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 1 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №9. Анализ данных документации СЭС в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к товарам.

Текст задания:

1. Выбрать один СанПиН из ниже предложенных преподавателем (СанПиН № 1 или СанПиН № 2).

2. Внимательно ознакомиться с содержанием выбранного СанПин.

3. Заполнить предложенную таблицу 1 в тетрадях.

Таблица 1

| Наименование СанПин | Раздел | Пункт | Краткое содержание |
|---------------------|--------|-------|--------------------|
| | | | |

4. Сделать вывод о необходимости принятия выбранного СанПиН.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 1.9 Контроль качества

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У2, У2

Формируемые компетенции: ОК.3, ОК.7, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3.

Лекция.

План:

1. Контроль качества товаров: понятие, виды, порядок проведения

2. Виды испытаний. Правила отбора проб.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 20,5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №10. Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами для разных товаров.

Текст задания:

1. Ознакомьтесь по ГОСТ 15467, ГОСТ Р ИСО 9000 с сущностью понятий: свойство, качество, требования к качеству, показатели качества.
2. Изучите классификацию показателей качества и номенклатуру потребительских свойств и показателей качества (Приложение Г) [1].

При изучении групповых и комплексных показателей обратите внимание на определение групповых показателей, начиная с наиболее важных – функциональных показателей, а также на примеры единичных показателей.

По результатам изучения номенклатуры показателей заполните таблицу 1.

Таблица 1 – Типовая номенклатура потребительских свойств товаров

| Групповые показатели | Комплексные показатели | Единичные показатели (примеры) |
|----------------------|------------------------|--------------------------------|
| | | |

3. Выберите номенклатуру показателей качества конкретного товара.

Изучите предложенный преподавателем товар, его маркировку и стандарт вида «Номенклатура показателей качества».

4. Результаты работы по выбору номенклатуры показателей качества товара оформите в таблицу 2.

Таблица 2 – Номенклатура показателей качества на товар: составлена по ГОСТ

| Групповые показатели | Наименование единичных показателей качества | Наименование характеризующего свойства |
|----------------------|---|--|
| | | |

5. Оформите работу и представьте ее для защиты.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная работа 8. Изучение порядка осуществления контроля качества товара

Текст задания:

1. Определите алгоритм контроля качества товаров в торговой организации по четырём стандартам на заданные виды продукции (продовольственные и непродовольственные товары). Данные занесите в таблицу (таблица 1).

Таблица 1 – Контроль качества товаров

| Вид продукции | Обозначение НД | Алгоритм контроля качества в торговых предприятиях однородных групп продукции * | | | | |
|---------------|----------------|---|---|---|---|---|
| | | Перечень операций | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|
| Картофель Крупа Маргарин Изделия швейные | ГОСТ 7194, ГОСТ Р 51808 ГОСТ 26312.1 ГОСТ Р 52178 ГОСТ 4103 | 1. Измерение размера 2. Проверка функционирования 3. Контроль внешних дефектов 4. Инструментальные испытания 5. Проверка упаковки 6. Проверка комплектности 7. Контроль соответствия образцу-эталону (описанию) | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|

* Знаком "+" отмечаются в соответствующей графе те операции, которые предусмотрены стандартом для данного вида продукции.

2. Найдите пункт в стандарте, на основании которого устанавливается сорт товара (6-й столбец).

Таблица 2 – Деление товаров на сорта

| Группа | Разделение на сорта | НД для определения сорта | Принцип сортировки | Необходимость группировки при сортировке | Основания (пункт ГОСТ для определения сорта) |
|----------------------------------|---------------------|---|--------------------|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Пример: Посуда хрустальная | □ | ГОСТ 30407 Посуда и декоративные изделия из стекла. ОТУ | Ограничительный | Группировка по размерам: мелкая, средняя, крупная | □ |

3. Обобщите результаты выполненной работы и сделайте заключение о специфике подходов к контролю качества в зависимости от вида продукции и других факторов.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

3.1.2. Тестовое задание к промежуточной аттестации (экзамен) по МДК.03.01.

Теоретические основы товароведения

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У2, У2

Формируемые компетенции: ОК.3, ОК.7, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3.

Текст задания: Выберите правильный вариант ответа

Предмет товароведения. Этапы становления. Задачи.

1. Цель учебной дисциплины

«Теоретические основы товароведения» - это изучение

физико-химических свойств товаров

определение методов товароведения

*теоретических положений, свойственных всем товарам

факторов, обеспечивающих формирование и сохранение характеристик товаров

2. В структуре дисциплины выделяют основные блоки

*принципы и методы товароведения

*основополагающие товароведные

характеристики и свойства их

обуславливающие

* Факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик товаров

организационная структура товароведения

3. Товароведение как наука означает знание

о

потребителе

* товаре

услугах

деятельности предприятия

4. Принципы товароведения

* безопасность

* эффективность

* совместимость

эстетичность

5. Основная категория товароведения - это

* качество товара

цена

количество

стоимость

6. Первый этап развития товароведения называется

товароведно-технологическим

* товароведно-описательным

товароведно-формирующим

товароведно-производственным

7. Второй этап развития товароведения называется

товароведно-технологическим

товароведно-описательным

* товароведно-формирующим

товароведно-производственным

8. Третий этап развития товароведения называется

* товароведно-технологическим

товароведно-описательным

товароведно-формирующим

товароведно-производственным

9. Результатом деятельности и процесса является

работа

услуга

* товар

польза

10. Потребительская стоимость товара означает категорию

* экономическую

технологическую

политическую

историческую

Содержание товароведения. Методы. Основные категории.

1. Товары как объекты товароведной деятельности имеют следующие основополагающие характеристики

1) *ассортиментную

2) *качественную

3) *стоимостную

4) потребительскую

2. К субъектам товароведной деятельности относятся

1) товар

2) *человек

3) стоимость

4) качество

3. Объектами товароведной деятельности являются

1) услуги

2) сырье

3) *товары

4) оборудование

4. К эмпирическим методам относят

* социологический

сравнение

диагностика

* мониторинг

5. К теоретическим методам относят

* анализ

* сравнение

* диагностика

мониторинг

6. К практическим методам относят

* оценку качества

* технологический

* хранения

измерительный

7. К методам, применяемым в товароведении относятся

* теоретические

* эмпирические

* практические

технологические

8. Предметом товароведения являются

1) *потребительские ценности

2) предоставляемые услуги

3) выполненная работа

4) технологические процессы

9. К специфическим правилам классификации объектов относятся

1) *первоочередность наиболее общих признаков

2) *разделение объектов последовательно

3) *выбор из множества признаков наиболее существенного

4) выбор разновидности метода классификации

10. Первую научную монографию по товароведению в России опубликовал

1) П.П. Петров

2) Н.С. Нестеров

3) Ф.В. Церевитин

4) *Я.Я. Никитский

Цели, задачи классификации товаров. Общие правила и методы. Признаки классификации.

1. Учебная классификация товаров используется в процессе

*обучения
хранения
реализации
производства

2. Условное обозначение

классификационных группировок товаров представляет

буквенное обозначение
*код
рисунок
описание объекта

3. Общероссийский классификатор

товаров утверждает
правительство РФ
президент

*Госстандарт
министерства

4. Классификация товаров необходима для

обработки информации о продукции
изучения потребительских свойств
стандартизации товаров

*рационального размещения товаров в
торговом зале

5. Существует классификация товаров, такая как

общественная
межгосударственная
*торговая
складская

6. Промышленные товары широкого потребления делятся на классы в количестве

восемь
* девять
пять
десять

7. Последовательное распределение множества товаров на отдельные классы, группы, виды - это

*классификация
ассортимент
группировка
номенклатура

8. Главный объект на рынке - это

человек
сырье
*товар
оборудование

1. Целью классификации является

*систематизация
идентификация
прогнозирование
изучение

10. Высшая ступень классификации товаров - это

группа
*класс
вид

артикул

11. Признак классификации - это

*свойство или характеристика объекта, по которому проводится классификация
элемент классифицируемого множества
вид объекта, по которому проводится классификация

артикул объекта, по которому проводится классификация

Условное обеспечение классификационных группировок. Штриховое кодирование.

1. Штриховой код представляет комбинацию

*темных и светлых полос
символических знаков
определенных словосочетаний
определенных правил

2. Считывание символов штриховых ходов осуществляется

компьютером
кассовым аппаратом

*сканером
ЭВМ

3. Штриховое кодирование актуально в
внутренней торговле

*международной торговле
розничной торговле
рыночной торговле

4. Код товара составляет

*национальная организация по
стандартизации
изготовитель товара
торговая организация
правительство России

5. Конечный потребитель по цифровому ряду кода может определить

*страну происхождения товара
фирму-поставщика
качество товара
количество продукции

6. Условия применения знака соответствия в системах сертификации определяются

заявителем
*Госстандартом РФ
договором между держателем сертификата и
лицензиаром
продавцом

7. Знак соответствия - это

ярлык
этикетка
*обозначения, которые наносятся на товар для
подтверждения качества

рисунок

8. Информация, заложенная в штриховом коде предназначена в первую очередь для

*продавцов
потребителей

изготовителей
международных организаций

9. В России используется штриховой код

Американский
Английский
*Европейский
Российский

10. Для маркировки большинства потребительских товаров используют код состоящий из знаков в количестве

15
11
10
*13

11. Контрольным числом в штриховом коде является

*последнее
первое
пятое
десятое

12. Краситель, которым наносится штриховой символ не должен

светиться
ломаться
разрушаться
*смываться

13. Цвет штрихов должен быть

красным
*черным
желтым
оранжевым

14. Штриховой символ должен отстоять от края не менее чем на

8
3
5
*2

Виды ассортимента. Основные характеристики ассортимента товаров.

1. Различают следующие виды ассортимента - это

*промышленный
хозяйственный
лечебный
спортивный

2. Ширина ассортимента

кол-во товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности
*кол-во групп, видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп
количество торговых марок одного вида или их модификаций
способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары

3. Полнота ассортимента

*способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности

кол-во групп, видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп
количество торговых марок одного вида или их модификаций

способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары

4. Глубина ассортимента

способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности

кол-во групп, видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп

*количество торговых марок одного вида или их модификаций

способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары

5. Устойчивость ассортимента

способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности

кол-во групп, видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп

количество торговых марок одного вида или их модификаций

*способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары

6. Новизна ассортимента

способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности

кол-во групп, видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп

количество торговых марок одного вида или их модификаций

*способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров

7. Ассортиментный минимум

*минимально допустимое количество видов товаров повседневного спроса, определяющий профиль торговой организации

кол-во групп, видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп

количество торговых марок одного вида или их модификаций

способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров

8. Основные направления формирования ассортимента

- *сокращение
- *стабилизация
- *обновление

формирование

9. Подгруппы товаров делят на виды по следующим признакам

- *пол
- *возраст
- *сезон

класс

10. Торговая марка, получившая известность и престижность благодаря технологиям продвижения называется

- *брендом

маркировкой

кольереткой

этикеткой

11. К общим факторам, влияющим на формирование ассортимента, относятся

методы стимулирования

сегмент потребителей

- *спрос

- *рентабельность

12. К специфичным факторам, влияющим на формирование ассортимента относятся

- *методы стимулирования

- *сегмент потребителей

спрос

рентабельность

Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров. Управление ассортиментом.

1. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров

- *экономические факторы
- политические факторы
- географические факторы
- национальные факторы

2. Одна из основных задач успешного формирования ассортимента

обновление ассортимента

повышение квалификации и уровня

подготовки товароведа

- *установление связей между производством, торговлей и потребителем

систематический анализ ассортимента

3. Управление — ассортиментом- это деятельность, направленная на

обновление ассортимента

- *достижение требований рациональности ассортимента

установление связей между производством, торговлей и потребителем

систематический анализ ассортимента

4. Основными этапами управления являются

- *установление требований к рациональности ассортимента

- *определение ассортиментной политики

- *организация и формирование ассортимента
- систематический анализ ассортимента

5. К общим факторам, влияющим на формирование ассортимента, относятся

- *спрос

- *рентабельность

материально-техническая база

Каналы распределения

6. К специфичным факторам, влияющим на формирование ассортимента относятся

спрос

сегмент потребителей

- *материально-техническая база

- *каналы распределения

7. К нормативным и техническим документам, регламентирующим ассортимент товаров относятся

- *ОКП

- *стандарты

- *технические условия

накладные

8. Наряду со стандартами, ассортимент товаров приводится в

- *каталогах

- *прейскурантах

- *прайс-листах

счет-фактурах

9. На формирование ассортимента могут влиять такие факторы как,

- *национальные

- *религиозные

- *индивидуальные запросы

общие

10. К социально-демографическим факторам влияния на формирование ассортимента товаров относятся

вопросы моды

- *сегментация общества

размеры доходов

нравы и обычаи населения

Потребности и требования к качеству. Факторы, обеспечивающие качество.

1. Качество – это

- *совокупность потребительских свойств товаров

пищевая ценность

физико-химические показатели

органолептические показатели

органолептические показатели

2.. Потребность – это

потребление

- *нужда

удовлетворенность

спрос

3. К физиологическим потребностям человека относятся

*еда

*жилье

*одежда

досуг

4. К социально-культурным потребностям человека относятся

еда

*образование

одежда

*досуг

5. По количеству удовлетворяемых потребностей они могут быть

*единичными

*комплексными

многочисленными

многократными

6. Объективная особенность товаров, проявляемая в процессе эксплуатации или потреблении, называется

качеством

формой

*свойством

видом

7. В зависимости от классификационных признаков требования к товарам делятся на

*текущие

*перспективные

*общие

единичные

8. К факторам, обеспечивающим качество товаров, относятся

изучение рынка товаров

контроль готовой продукции

*упаковка

*условия транспортирования

9. Важным инструментом управления качеством является

*стандартизация

*сертификация

унификация

идентификация

10. Порядок и методы планирования повышения качества продукции определяют

качественные удостоверения

*стандарты

таможенные декларации

спецификации

11. Основные показатели режима хранения товаров - это

микробиологическая загрязненность

*температура и влажность

санитарное состояние складских помещений

движение воздуха

Свойства товаров. Потребительские свойства товаров. Номенклатура товаров.

1. В зависимости от природы свойства товаров делятся на

*химические

*физические

микробиологические

бактериологические

2. К физическим свойствам товара относятся свойства

химические

*механические

биохимические

биологические

3. По количеству характеризующих свойств показатели качества товаров бывают

*единичными

множественными

двукратными

многократными

4. Показатели надежности

степень соответствия изделия целевому назначению

*долговечность, безотказность

удобство эксплуатации

соответствие размеров изделия форме

человека

5. Показатели биологической безопасности

устойчивость к кислотам

*устойчивость к деятельности

микрорганизмов

способность сохранять массу

свойства, обуславливающие устойчивость к

повреждениям

6. Химический состав продуктов определяет

внешний вид

физические свойства продуктов

*пищевую ценность продукта

биологические свойства продуктов

7. Физические свойства товаров - это

химический состав

теплофизические свойства

оптические свойства

*внешние параметры изделия

8. Водопроницаемость - это

*способность материала пропускать воду

способность материала пропускать водяные

пары

свойство материала слабо взаимодействовать

с водой

способность материала пропускать через себя

воздух

9. К эстетическим показателям товара относятся

сохраняемость

*информационная выразительность

безотказность

удобство использования

10. Экономические показатели - это

*затраты на разработки

надежность изоляции

прочность крепления деталей

рациональность формы

Показатели качества товаров. Оценка качества продукции.

1. Качество товаров – это

*совокупность потребительских свойств товара

совокупность признаков товара

функциональные особенности товара

органолептические показатели

2. Объективным методом оценки качества продукции является

органолептический

экспертный

социологический

*лабораторный

3. Испытательная лаборатория

приобретает необходимые полномочия, если она

аттестована

имеет нужное оборудование

*аккредитована

имеет статус государственного предприятия

4. Базовым называется образец, показатели которого выбраны

*для сравнения

для реализации

для хранения

для потребления

5. К средствам испытаний могут относиться потребители

эксперты

*технические устройства

нормы показателей качества

6. Для товаров, подлежащих обязательной сертификации,

ответственность за наличие сертификата и знака соответствия несет

торговая организация

изготовитель товара

*испытательный центр

Госстандарт РФ

7. Дефекты по происхождению бывают

нормативными

*технологическими

физико-химическими

биологическими

8. По степени влияния на качество дефекты делятся на

недопустимые

большие

*критические

небольшие

9. Показатель качества – это

объективная особенность продукции

комплекс особенностей, проявляющиеся в совокупности

*количественное и качественное выражение свойств продукции

показатели, принятые за основу

10. Сроком службы товара называется

предельная возможность эксплуатации товара

*продолжительность эксплуатации товаров

время продолжительности работы товара без возникновения дефектов

время продолжительности работы товара без поломки, которое гарантирует изготовитель

Экспертиза товаров

1. Заказчик экспертизы - это

лицо, заказавшее экспертизу

юридическое лицо, заказавшее экспертизу

*юридическое лицо, заказавшее и оплатившее услуги экспертизы

предприятие, предоставляющее услуги экспертизы

2. Товарная экспертиза проводится с помощью

*применения методов экспертизы

первичных документов

исследования технологий

экспериментов

3 Объект экспертизы - это

группа экспертов

*товар, услуги

методы проведения

схема проведения

4. Специалист, проводящий экспертизу, называется

продавцом

технологом

*экспертом

менеджером

5 Ведущий метод экспертизы

социологический

*экспертный

расчетный

экспериментальный

6 Основной элемент экспертизы

*объект экспертизы

критерии методов процедуры

субъект экспертизы

результаты экспертизы

7 Результатом экспертизы является

характеристика

акт приемки

*акт экспертизы

сертификат соответствия

8 Экспертиза классифицируется на следующие виды

- *экологическая
- *товарная
- *экономическая
- потребительская

9. При применении экспертного метода «Дельфин» привлекаются специалисты в количестве человек

- 5-10
- *10-15
- 3-5
- 5-7

10. Товарная экспертиза проводится специалистами

- Общества защиты прав потребителя
- Санитарно-эпидемиологической службы
- *Торгово-промышленной палаты
- Налоговой инспекции

Информация о товаре

1. Носителями торговой информации являются

- *ценники
- клейма
- штампы
- *чеки

2. К производственной маркировке относятся

- *вкладыши
- *кольеретки
- *бирки
- товарные

3. Основополагающая информация – это сведения о

- *наименовании товара
- *массе
- *дате выпуска
- штриховой код

4. Знаки, применяемые для информации об используемых пищевых добавках, называются

- информационными
- размерными
- *компонентными
- предупредительными

5. Наиболее доступна для грамотного населения информация

- цифровая
- изобразительская
- символическая
- *словесная

6. К товарной информации предъявляются следующие требования

- *достоверность
- *доступность
- *достаточность
- дробность

7. Кольеретки – разновидность этикеток наклеиваются на

- коробки
- товар
- *горлышко бутылок
- упаковку

8. Требования к производственной маркировке регламентируются

- Сертификатами соответствия
- ГОСТами
- ОСТАми
- ТУ

9. В зависимости от назначения товарные знаки подразделяются на

- *фирменные
- *ассортиментные
- *страны происхождения
- производителя

10. К престижным знакам можно отнести

- фирменное имя
- товарный образ
- фирменный знак
- *медали

Время на выполнение: 30 мин.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 30 мин.

3.1. Задания для оценки освоения ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохранности товаров

3.1.2 МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.

Раздел 1. Основные направления развития и совершенствования торговли

Тема 1.1 Технология товароснабжения торговой сети. Источники и формы товароснабжения

Проверяемые результаты обучения: 33, 34, 36, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция.

1. Потребительский рынок: понятие и сущность
2. Субъекты потребительского рынка. Потребности потребителей.
3. Организация и технология товароснабжения.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №1. Решение проблемных ситуаций с использованием научно-технической документации. Общая классификация продовольственного и непродовольственного сырья и продуктов на группы.

Текст задания:

1. Изучите по учебнику товары, предложенные преподавателем и установите основополагающие классификационные признаки.
2. Нарисуйте схемы классификации ассортимента исследуемых товаров однородной группы или вида.
3. Укажите на схеме ступени, признаки на этих ступенях и глубины классификации при иерархическом методе.
4. Обобщите результаты выполненной работы и сделайте заключение

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №2. Расшифровка данных, содержащихся в сертификатах

Текст задания:

1. Заполните бланк «Сертификат соответствия», используя исходные данные для позиций, указанных в бланке:
РОСС RU АЯ78 У 00044;
По Вашему смотрению;
РОСС RU 000110 АЯ78;
Продукция – супы и бульоны сухие готовые;

12 410;

Позиции 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12) – предложить свои варианты.

2. Используя теоретический материал курса по теме, дать краткое пояснение каждой позиции заполненного Вами бланка по примеру:

| № | Наимен. позиции | Краткое описание позиции |
|-----|---------------------------|--|
| 1) | Регистр.номер сертификата | РОСС RU АЯ78 У 00044 Знак регистрац. в Госреестре Код страны Код ОС Код типа объекта Номер объекта |
| 2) | | |
| 3) | | |
| 4) | | |
| 5) | | |
| 6) | | |
| 7) | | |
| 8) | | |
| 9) | | |
| 10) | | |

11)

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 1. Изучение состояния местного продовольственного рынка

Текст задания:

1.Изучите по учебнику товары, предложенные преподавателем и установите основополагающие классификационные признаки.

2.Нарисуйте схемы классификации ассортимента исследуемых товаров однородной группы или вида.

3.Изучите состояние местного продовольственного рынка

4.Обобщите результаты выполненной работы и сделайте заключение

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 2 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Тема 1.2 Химический состав продуктов. Пищевая ценность

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6,У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция.

План:

1.Химический состав продуктов

2.Пищевая ценность

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №3. Расчет теоретической энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья

Текст задания:

Энергетическая ценность — это количество энергии, высвобождаемой в организме при окислении белков, жиров и углеводов, содержащихся в продукте.

Энергия, выделяемая при окислении

1 г жиров равна 9,0 ккал;

1 г суммы моно- и дисахаридов – 3,8 ккал, 1 г полисахаридов – 4,1 ккал (или сахар – 3,8 ккал, крахмал – 4,1 ккал);

1 г белков - 4,0 ккал;

1 г органических кислот:

уксусной – 3,5 ккал,

яблочной – 2,4 ккал,

молочной – 3,6 ккал,

лимонной – 2,5

(если кислота неизвестна, используют коэффициент 3,0 ккал);

1 г этилового спирта - 7,0 ккал.

Для получения энергетической ценности в единицах системы СИ, надо использовать коэффициент пересчета: 1 ккал = 4,184 кДж.

Энергетическая ценность продуктов рассчитывается на 100 г съедобной части. Для определения теоретической калорийности необходимо калорийность питательных веществ

умножить на процентное содержание соответствующих питательных веществ. Сумма полученных произведений является теоретическую калорийность 100 г продукта. Зная калорийность 100 г продукта, можно определить калорийность любого его количества (300 г, 1 кг и т.д.).

Пример.

Найти теоретическую энергетическую ценность 100 г пшеничной обойной муки (в ккал и кДж), в состав которой заходит 10% белков, 2% жира, 60% крахмала.

Решение.

Теоретическая энергетическая ценность 100 г пшеничной обойной муки составит:

Э.ц. 100 г = $10 \cdot 4 + 2 \cdot 9 + 60 \cdot 4,1 = 304$ ккал.

Э.ц. 100 г = $304 \text{ ккал} \cdot 4,184 = 1271,94$ кДж.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №4. Сравнение по энергетической ценности товаров однородных и разнородных групп, подгрупп, видов и товарных сортов

Текст задания:

1. Рассчитайте энергетическую ценность продуктов питания, оформите в виде таблицы.

Таблица

| Продукты | Белки | Жиры | Углеводы | Энергетической ценность на 100 г. продукта |
|----------|-------|------|----------|--|
| | | | | |
| | | | | |

2. Сравните полученные данные по продуктам питания.

3. Обобщите результаты выполненной работы и сделайте заключение

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 2. Обзор по теме «Химический состав пищевых продуктов»; изучение показателей химического состава, определяющих энергетическую биологическую ценность и эффективность

Текст задания:

1. Изучите пищевую ценность веществ (полноценных и неполноценных) для организма человека. Результаты занесите в таблицы:

Таблица 1 – Роль и значение белков для организма человека

| № | Группа белка | Вид белка | Недостаток белка | Источник |
|---|-----------------|-----------|------------------|----------|
| | | | | |

Таблица 2 – Роль и значение жиров для организма человека

| № | Группа жиров | Вид жиров | Недостаток жиров | Источник |
|---|-----------------|-----------|------------------|----------|
| | | | | |

Таблица 3– Роль и значение углеводов для организма человека

| № | Группа углеводов | Вид углевода | Недостаток углеводов | Источник |
|---|------------------|--------------|----------------------|----------|
|---|------------------|--------------|----------------------|----------|

Таблица 4 – Роль и значение минеральных веществ для организма человека

| № | Группа минеральных веществ | Вид минеральных веществ | Недостаток минеральных веществ | Источник |
|---|----------------------------|-------------------------|--------------------------------|----------|
|---|----------------------------|-------------------------|--------------------------------|----------|

Таблица 5 – Роль и значение витаминов для организма человека

| № | Группа витамина | Вид витамина | Недостаток витамина | Избыток витамина | Источник |
|---|-----------------|--------------|---------------------|------------------|----------|
|---|-----------------|--------------|---------------------|------------------|----------|

2.Оформите работу и представьте ее для защиты.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Раздел 2. Товароведно-коммерческая характеристика основных продовольственных товаров

Тема 2.1 Ассортимент плодоовощных товаров.

Проверяемые результаты обучения: 33, 34, 36, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ОК.6

Лекция.

План:

1.Классификация свежих плодов и овощей.

2. Характеристика отдельных видов.

3.Химический состав.

4. Пищевая ценность.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 3. Составление систематизирующей таблицы плодоовощных товаров

Текст задания:

1.Охарактеризуйте основные группы плодоовощных товаров. Результаты оформите в таблице.

Таблица

| № | Наименование товара | Группа | Характеристика |
|---|---------------------|--------|----------------|
|---|---------------------|--------|----------------|

2.Оформите работу и представьте ее для защиты.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема. Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей; групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.5, ОК.6

Лекция.

План:

1. Товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей.
2. Группы продуктов переработки плодов и овощей.
3. Оценка качества. Условия и сроки хранения.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №5. Идентификация свежих плодов и овощей по видам, сортам.

Определение качества по органолептическим показателям

Текст задания:

1. Охарактеризуйте основные группы плодоовощных товаров по идентифицирующим признакам. Результаты оформите в таблице.

Таблица

| Подгруппа и вид продукции | Идентифицирующие признаки | | | |
|--|---------------------------|-------------|-------------|---------------------|
| | внешний вид | | | внутреннее строение |
| | форма | цвет кожицы | поверхность | |
| Семечковые: | | | | |
| • яблоки | | | | |
| • груши | | | | |
| • айва | | | | |
| Косточковые: | | | | |
| • вишня | | | | |
| • черешня | | | | |
| • абрикосы | | | | |
| • персики | | | | |
| • слива | | | | |
| Ягоды | | | | |
| • настоящие: виноград | | | | |
| смородина: черная красная золотистая | | | | |
| крыжовник | | | | |
| клюква | | | | |
| брусника | | | | |
| сложные: малина | | | | |
| ежевика | | | | |
| ложные: земляника | | | | |
| Разноплодные субтропические | | | | |
| • хурма | | | | |
| • инжир | | | | |

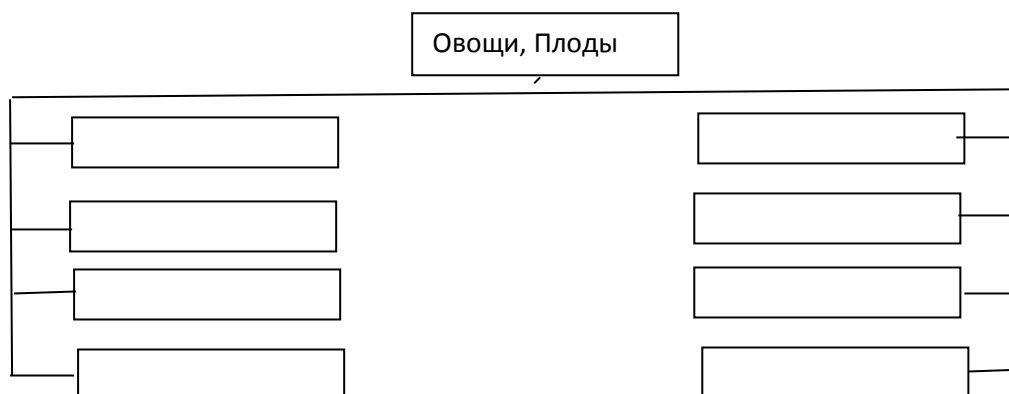
| | | | | |
|--------------|--|--|--|--|
| • фейхоа | | | | |
| Цитрусовые: | | | | |
| • апельсины | | | | |
| • грейпфруты | | | | |

2. Оформите работу и представьте ее для защиты.

Практическое занятие №6. Идентификация ассортимента овощных и плодово-ягодных консервов по видам, определение по маркировке даты выработки, срок реализации, изготовителя

Текст задания:

1. Укажите наиболее распространенные способы консервирования плодов и овощей. Оформите схему.



2. Определите качественные показатели переработанных плодов и овощей. Данные занесите в таблицу.

| №/№ | Вид продукта | Характеристика показателей | | | | | |
|-----|--------------|----------------------------|------|------|-------|--------------|---------------|
| | | Внешний вид | Вкус | Цвет | Запах | Консистенция | Срок хранения |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

1. Редактирование, таблицы.
2. Оформление работы.
3. Защита работы.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 4. Подготовка реферата по теме «Экзотические плоды и их использование в диетическом питании».

Текст задания:

1. Определить тему и цель работы.
2. Подобрать литературу.
3. Составить план.

Реферат обязательно должен включать в себя следующие структурные элементы:

- Титульный лист;
- Оглавление («Содержание»);
- Основная часть;
- Список литературы.

Максимальный объем страниц – 20.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.2 Ассортимент рыбы и рыбных товаров

Проверяемые результаты обучения: З3, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция.

План:

1. Классификация рыбы по различным признакам.

2. Классификация продуктов переработки рыбы.

3. Пищевая ценность, химический состав рыбы

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 7. Идентификация ассортимента рыбных консервов и пресервов по видам, изготовителям, способам упаковки, определение качества органолептическим способом. Исследование рыбных консервов и пресервов, идентификация их ассортиментной принадлежности

Текст задания:

1. Ознакомиться с технической документацией и заполнить таблицу на рыбные консервы.

Данные занести в таблицу.

Таблица - Ассортимент рыбных консервов

| Наименование товарной группы | Номер ГОСТа | Массовая доля составных частей | Товарный сорт |
|---|-------------|--------------------------------|---------------|
| 1 | 2 | 4 | 5 |
| Консервы рыбные в томатном соусе | 16978-99 | | |
| Шпроты в масле | 280-85 | | |
| Консервы рыбные натуральные с добавлением масла | 13865-2000 | | |

2. Определить качество упаковки и маркировки в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителя» по натуральным образцам.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 5. Составление тестов по теме «Семейство промысловых рыб»

Текст задания:

1. При составлении вопросов следует особенно внимательно использовать слова "иногда", "часто", "всегда", "все", "никогда".
2. Вопрос должен быть четко сформулирован, избегая слова большой, небольшой, малый, много, мало, меньше, больше и т.д.
3. Тест должен включать по возможности задания различных типов и видов, так как это повышается его достоверность;
4. Построение ответов по принципу "да" - "нет" снижает надежность тестов;
5. Не включайте в текст теста прямые цитаты из книг;
6. Не используйте в тесте задания-ловушки, провокационные вопросы;
7. В тесте не должно быть задач, дающих ответы на другие вопросы;
8. Используйте диаграммы, таблицы, рисунки, схемы, блок-схемы и другие поясняющие задания;
9. Неправильные ответы должны быть разумны, умело подобраны, не должно быть явных неточностей, подсказок.
10. Все варианты ответов должны быть грамматически согласованы с основной частью задания, используйте короткие, простые предложения, без зависимых или независимых оборотов.
11. Ответ на поставленный вопрос не должен зависеть от предыдущих ответов.
12. Правильные и неправильные ответы должны быть однозначны по содержанию, структуре и общему количеству слов. Применяйте правдоподобные ошибочные варианты, взятые из опыта.
13. Лучше не использовать варианты ответов "ни один из перечисленных" и "все перечисленные".
14. Не упрощайте вопросы.
15. Место правильного ответа должно быть определено так, чтобы оно не повторялось от вопроса к вопросу, не было закономерностей, а давалось в случайном порядке.
16. Лучше использовать длинный вопрос и короткий ответ.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.3 Ассортимент мяса и мясных товаров

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.5, ОК.6

Лекция.

План:

1. Классификация мяса убойных животных
2. Пищевая ценность, химический состав мяса
3. Товароведная характеристика отдельных групп мясных товаров.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 8. Идентификация ассортимента полукопченых, сырокопченых и варено-копченых колбас по видам, сортам, способам упаковки, определение качества органолептическим способом. Определение качества ассортимента мясных товаров органолептическим способом. Распознавание мясных консервов, идентификация их ассортиментной принадлежности

Текст задания:

1. Провести органолептическую оценку объекта
2. Сделать заключение о качестве объекта.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 6. Подготовка сообщения по теме «Классификация мясных товаров».

Текст задания:

1. Определите суть темы.
2. Подберите необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).
3. Тщательно изучите материал учебника по данной теме, чтобы легче ориентироваться в необходимой вам литературе и не сделать элементарных ошибок.
4. Изучите подобранный материал (по возможности работайте карандашом, выделяя самое главное по ходу чтения).
5. Составьте план сообщения (доклада).
6. Напишите текст сообщения (доклада).
7. Оформите презентацию

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.4 Ассортимент зерномучных товаров

Проверяемые результаты обучения: 33, 34, 36, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция.

План:

1. Признаки и классификация ассортимента зерномучных товаров.
2. Состав и пищевая ценность
3. Товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 9. Идентификация круп и макаронных изделий по видам, сортам, определение качества по органолептическим показателям. Идентификация ассортимента ржаного и пшеничного хлеба простых и улучшенных сортов, булочных и сдобных изделий. Определение качества по органолептическим показателям

Текст задания:

1. Изучите образцы круп, характеристику их по опорному конспекту и заполните на крупы таблицу 1. Таблица 1-Характеристика образцов круп

| Образец крупы | Зерно | Внешний вид | Цвет | Товарные сорта, марки, № | Время варки | Развариваемость |
|---------------|-------|-------------|------|--------------------------|-------------|-----------------|
| | | | | | | |

2. Изучите образцы круп, характеристику их по опорному конспекту. и заполните на крупы таблицу 2 Таблица 2-Характеристика образцов круп

| Образец макаронных | Зерно | Внешний вид | Цвет | Товарные сорта, марки, № | Время варки | Развариваемость |
|--------------------|-------|-------------|------|--------------------------|-------------|-----------------|
|--------------------|-------|-------------|------|--------------------------|-------------|-----------------|

| | | | | | | |
|---------|--|--|--|--|--|--|
| изделий | | | | | | |
| | | | | | | |

3. Изучите наиболее распространённые [виды хлеба и булочных изделий](#), используя данные опорного конспекта (данные интернета), результаты запишите в таблицу 3.

Таблица 3. Ассортимент хлебобулочных изделий

| Ассортимент | Группа | Вид и сорт муки | Дополнительное сырьё | Внешний вид, цвет, масса | Вкус, состояние мякиша |
|-------------|--------|-----------------|----------------------|--------------------------|------------------------|
| | | | | | |

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 7. Подготовка сообщения по теме «Пищевое значение круп»

Текст задания:

1. Определите суть темы.
2. Подберите необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).
3. Тщательно изучите материал учебника по данной теме, чтобы легче ориентироваться в необходимой вам литературе и не сделать элементарных ошибок.
4. Изучите подобранный материал (по возможности работайте карандашом, выделяя самое главное по ходу чтения).
5. Составьте план реферата
6. Напишите текст реферата.
7. Оформите презентацию

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.5. Ассортимент пищевых жиров

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.5, ОК.6

Лекция.

План:

1. Признаки классификации пищевых жиров
2. Состав и пищевая ценность пищевых жиров.
3. Товароведная характеристика растительных масел, животных жиров

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 10. Идентификация ассортимента растительных масел и маргарина по видам, отличительным особенностям, видам упаковки, определение качества органолептическим способом. Определение по маркировке даты выработки, сроков реализации, изготовителя

Текст задания:

1. Изучите способы очистки, товарные сорта и сроки хранения ассортимента растительных масел и заполните на крупы таблицу 1.

Таблица 1. Характеристика ассортимента растительных масел

| Вид масла | Способы очистки | Товарные сорта | Сроки хранения |
|-----------|-----------------|----------------|----------------|
| | | | |

2. Проведите органолептическую оценку качества пробы растительного масла. Данные занесите в таблицу 2.

Таблица 2. Оценка качества образца растительного масла

| Показатели | По ГОСТу | Фактически |
|------------|----------|------------|
| | | |

3. Изучите ассортимент и рецептуру маргарина с помощью сайта <http://www.znaytovar.ru/> и заполните таблицу 3.

Таблица 3. Ассортимент и рецептура маргарина

| Ассортимент | Группа, использование | % Ж | % воды | Рецептура |
|-------------|-----------------------|-----|--------|-----------|
| | | | | |

4. Проведите органолептическую оценку качества пробы растительного масла. Данные занесите в таблицу 4.

Таблица 4. Оценка качества маргарина

| Показатели | По ГОСТу | Фактически | Сорт |
|------------|----------|------------|------|
| | | | |

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 8. Расчет энергетической ценности продуктов (по индивидуальным заданиям)

Текст задания:

1) Рассчитать калорийность 100 г сметаны, в состав которой входит 3г белка, 20 г жира, 3г углеводов.

2) Рассчитать энергетическую ценность 200 г говядины.

Для определения пищевой и энергетической ценности готовых к употреблению блюд необходимо:

- точно знать перечень продуктов, входящих в рецептуру, их сорт, жирность, категорию и т.д.;

- их количество в граммах;

Для определения пищевой и энергетической ценности следует использовать набор продуктов, входящих в состав готового к употреблению продукта по весу "нетто".

Энергетическая ценность - это количество энергии, которая образуется при биологическом окислении жиров, белков и углеводов, содержащихся в продуктах. Она выражается в килокалориях (ккал) или килоджоулях (кДж) Энергия, выделяемая при окислении 1г жиров, равна 9,0 ккал, 1г углеводов - 3,75 ккал, 1г белков - 4,0 ккал, 1 г органических кислот - 3,0 ккал/г, 1 г этилового спирта - 7,0 ккал/г. Для получения энергетической ценности в единицах системы СИ, надо использовать коэффициент пересчета: 1 ккал = 4,184 кДж. Энергетическая ценность продуктов рассчитывается на 100 г съедобной части.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.6. Ассортимент молока и молочных товаров

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.5, ОК.6

Лекция.

План:

1. Признаки классификации молока и продуктов его переработки.

2. Состав, пищевая ценность и структура молока.

3. Товароведная характеристика молочных товаров.

4. Дефекты молока и молокопродукты.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 11. Идентификация ассортимента молока и молочных товаров по видам, изготовителям, способам упаковки, определение качества органолептическим способом

Текст задания:

1. Сделайте оценку качества молока, используя ГОСТ Р 52090-2003, и результаты запишите в таблицу 1.

Таблица 1. Оценка качества молока

| Показатели | Требования ГОСТа | Показатели образца |
|------------|------------------|--------------------|
| | | |

2. Используя данные сайта <http://www.znaytovar.ru/> и ГОСТ 51331-99 Йогурт изучите особенности кефира, йогурта, ряженки, напитка снежок и заполните таблицу 2.

Таблица 2. Ассортимент и особенности получения кисломолочных напитков

| Наименование | % жира | Закваска | Сырье | Ассортимент |
|--------------|--------|----------|-------|-------------|
| | | | | |

3. Сделайте оценку качества кисломолочных продуктов, используя ГОСТ Р 52090-2003, и

результаты запишите в таблицу 3.

Таблица 3. Оценка качества кисломолочных продуктов

| Продукт | Внешний вид и консистенция | Цвет | Вкус и запах | Заключение о качестве |
|---------|----------------------------|------|--------------|-----------------------|
| | | | | |

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.7. Ассортимент яиц и продуктов их переработки.

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.5, ОК.6

Лекция.

План:

1. Классификация яиц и продуктов его переработки

2. Химический состав, пищевая ценность.

3. Условия, сроки хранения.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 12. Идентификация ассортимента яиц и продуктов их

переработки по видам, отличительным особенностям, видам упаковки, определение качества органолептическим способом. Определение по маркировке даты выработки, сроков реализации, изготовителя

Текст задания:

1. Изучите категории яиц с помощью ГОСТ Р 52121-2003 Яйцо куриное пищевое запишите результаты в таблицу 1.

Таблица 1. Характеристика категорий яиц

| № | Название, вид, категория | Масса | Характеристика |
|---|--------------------------|-------|----------------|
| | | | |

2. Изучите методику оценки воздушной камеры яиц по ГОСТ Р 52121-2003 пункт 7.4. решите задачу.

3. Задача 1. Определите категорию яиц, которые имеют маркировку 21. 04, продаются 26.04. масса 62 г, желток прочный, в центральной части, неподвижная воздушная камера 45 мм, на скорлупе единичные точки.

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 10. Подготовка сообщения по теме «Яйцо куриное – признаки деления на категории».

Текст задания:

1. Определите суть темы.
2. Подберите необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).
3. Тщательно изучите материал учебника по данной теме, чтобы легче ориентироваться в необходимой вам литературе и не сделать элементарных ошибок.
4. Изучите подобранный материал (по возможности работайте карандашом, выделяя самое главное по ходу чтения).
5. Составьте план сообщения.
6. Напишите текст сообщения.
7. Оформите презентацию

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 160 мин.

Тема 2.8. Ассортимент кондитерских товаров

Проверяемые результаты обучения: 33, 34, 36, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция.

План:

1. Сахар. Кондитерские товары. Общая классификация.
2. Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп.
3. Режим хранения, размещение. Гарантийные условия и сроки годности.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 13. Идентификация ассортимента варенья, джема, повидла, конфитюра, желе по видам, их отличия по консистенции, определение качества по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, сроков реализации, изготовителя.

Текст задания:

| Название | Сырье | Особенности приготовления | Условия хранения | Сроки хранения |
|----------|-------|---------------------------|------------------|----------------|
| | | | | |

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 160 мин.

Практическое занятие № 14. Идентификация ассортимента карамели, конфет по видам начинок, способам упаковки, определять качество по внешним признакам. Определение по

маркировке даты выработки, сроков реализации, изготовителя

Текст задания:

1. Изучите вид начинок карамели используя ГОСТы. Карамель: «Слива», «Медок», «Бим-Бом», «Му-му», «Мозаика»; конфеты: «Грецкий орех», «Весна», «Кызылкум» и заполните таблицу 1.

Таблица 1. Ассортимент карамели и конфет

| Название | Вид начинки (корпуса) | Особенности приготовления | Условия хранения | Сроки хранения |
|----------|-----------------------|---------------------------|------------------|----------------|
| | | | | |

2. Сделайте заключение о качестве предложенных образцов карамели по ГОСТ 6477-88 Карамель. Общие технические условия

Таблица 2. Оценка качества карамели

| Ассортимент | Завёртка, способ обработки поверхности | Форма | Состояние поверхности | Цвет | Начинка | Вкус и аромат | Заключение |
|-------------|--|-------|-----------------------|------|---------|---------------|------------|
| | | | | | | | |

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 15. Идентификация ассортимента печенья, пряников, вафель по видам, определять качество органолептическим способом. Определение по маркировке даты выработки, сроков реализации, изготовителя

Текст задания:

Проведите органолептическую оценку качества печенья, пряников

1. Установите качество упаковки и название продукции, их вид.

2. Определите правильность формы и её соответствие названию.

3. Установите характер верхней и нижней поверхности, а для глазированных пряников - равномерность глазировки.

4. Разрежьте ножом образец и установите пропечённость, отсутствие (или наличие) непромеса, закала, равномерность распределения начинки.

5. Возьмите небольшой кусочек образца в рот и определите вкус и запах пряника, наличие или отсутствие посторонних привкусов и запахов.

Сравнивая показатели с требованиями ГОСТ15810-96 Изделия кондитерские пряничные или ГОСТ 24901-89 Печенье, заполните таблицу:

Оцените качество предложенных образцов печенья (пряников, вафель), данные запишите в таблицу 1.

Таблица 1. Оценка качества мучных кондитерских изделий

| Наименование | Форма | Поверхность | Обработка поверхности | Начинка | Вид в изломе | Вкус и запах | Заключение о качестве |
|--------------|-------|-------------|-----------------------|---------|--------------|--------------|-----------------------|
| | | | | | | | |

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 11. Составление кроссворда по теме «Сахаристые изделия».

Текст задания:

1. Составьте список (перечень) слов, которые должны войти в кроссворд.
 2. Для этого найдите в своем конспекте основные понятия и подчеркните их.
 3. Выпишите эти понятия на отдельный лист, желательно в клетку.
 4. Подчеркните в них одинаковые повторяющиеся буквы.
 5. Расположите слова так, чтобы повторяющиеся буквы одновременно использовались в словах, написанных по вертикали и по горизонтали.
 6. Пронумеруйте слова.
 7. В соответствии с номерами выпишите определения понятий.
 8. Начертите сетку кроссворда (количество клеток должно соответствовать количеству букв в слове).
 9. Разметьте сетку кроссворда цифрами (номерами понятий).
 10. Оформите кроссворд. Подпишите его.
- Слова-задания – это существительные в единственном числе, именительном падеже;
Слов должно быть достаточно много (как правило, более 20), чтобы как можно полнее охватить всю тему (допустимо использование терминов из других тем и разделов, логически связанных с изучаемой темой).

Оформление кроссворда состоит из трех частей: заданий, кроссворда с решением, того же кроссворда без решения.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.9. Ассортимент вкусовых товаров. Пищевые концентраты

Проверяемые результаты обучения: 33, 34, 36, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция.

План:

1. Общая классификация вкусовых товаров.
2. Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп.
3. Режим хранения, размещение. Гарантийные условия и сроки годности.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 16. Идентификация ассортимента чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков, слабоалкогольных и безалкогольных напитков по видам и сортам, определение качества по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, сроков реализации, изготовителя

Текст задания:

1. Используя информацию на сайте <http://www.znaytovar.ru/new343.html> осветите ассортимент и особенности пищевых концентратов (не менее семи разных групп) и заполните таблицу 1.

Таблица 1. Пищевые концентраты

| № | Название, группа | Ассортимент | Особенности получения |
|---|------------------|----------------|---------------------------------------|
| 1 | Сухие завтраки. | сухие зерновые | Операции: измельчение круп до размера |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | | плитки, овсяные хлопья, взорванный рис | частиц 1 ...2 мм, увлажнение до 26...28 %, смешивание по рецептуре ингредиентов, экструдирование при температуре 70... 80 С. Выпесованный в виде жгутов <u>сырой</u> полуфабрикат (экструдат) нарезают на кусочки длиной 2... 4 мм и высушивают до влажности 10 % |
| 2 | Овощные, овощные с мукой, овощно-мучные полуфабрикаты | | |

2. Проведите оценку качества пищевого концентрата. Оцените качество концентрата «Кисель клубничный». Сначала внимательно прочитайте этикетку и укажите соответствие маркировки требованиям ГОСТ Информация для потребителя. Затем проверьте качество упаковки, герметичность, раскройте упаковки оцените содержимое на соответствие требованиям ГОСТ 18488-2000, результаты запишите в таблицу

2. Таблица 2. Оценка качества концентрата «Кисель»

| Показатели | По ГОСТ | Показатели образца |
|------------|---------|--------------------|
| | | |

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Раздел 3. Товароведно-коммерческая характеристика основных непродовольственных товаров

Тема 3.1. Ассортимент текстильных товаров

Проверяемые результаты обучения: 33, 34, 36, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция.

План:

1. Характеристика используемого сырья.
2. Классификация текстильных волокон
3. Ассортимент тканей
4. Упаковка, маркировка, хранение тканей

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0, 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 17. Идентификация тканей по виду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке поверхностной плотности, крашению. Исследование ассортимента хлопчатобумажных тканей, льняных, шерстяных, шелковых, синтетических и искусственных

Текст задания:

Используя конспект, заполните таблицу 1 характеризую разные виды волокон

Таблица 1. Характеристика волокон

| Наименование волокна | Внешний вид волокна | Влияние ацетона | Цвет пламени | Запах | Остаточный продукт |
|----------------------|---------------------|-----------------|--------------|-------|--------------------|
| Хлопковое | | | | | |
| Льняное | | | | | |
| Шестяное | | | | | |
| Визкозное | | | | | |
| Ацетатное | | | | | |
| Лавсановое | | | | | |
| Капроновое | | | | | |

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 13. Составление презентаций на темы «Прядение и пряха», «Ткачество и ткацкие переплетения», «Искусственные меха»

Текст задания:

Презентация (от английского слова - представление) – это набор цветных картинок-слайдов на определенную тему, который хранится в файле специального формата с расширением РР. Термин «презентация» (иногда говорят «слайд-фильм») связывают, прежде всего, с информационными и рекламными функциями картинок, которые рассчитаны на определенную категорию зрителей (пользователей).

При создании презентации следует придерживаться.

1. Основных рекомендаций по дизайну презентации.

2. Правил шрифтового оформления.

3. Основных правил компьютерного набора текста:

- картинки должны быть крупными, четкими. должна нести смысловую нагрузку,

- не перегружайте презентацию текстом

- текст должен быть четким, достаточно крупным, не сливаться с фоном.

При оценивании презентации учитываются как дизайн и оформление презентации, так и ее содержание.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 3.2. Ассортимент швейных и трикотажных товаров

Проверяемые результаты обучения: 33, 34, 36, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция.

План:

1. Признаки классификации, ассортимент швейных и трикотажных изделий

2. Ассортимент меховых изделий.

3. Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Маркировка, упаковка и хранение.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 18. Идентификация швейных изделий по видам, половозрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, силуэтам, размерам

Текст задания:

1. Изучите с помощью интернет-магазина ассортимент швейных изделий, дайте характеристику в таблицу 1.

Таблица 1. Характеристика ассортимента и классификации швейных товаров

| Наименование | Характеристика | Производитель, состав | Цена |
|--------------|----------------|-----------------------|------|
| Платье | | | |
| Пиджак | | | |

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 19. Идентификация трикотажных изделий по видам, половозрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, силуэтам, размерам

Текст задания:

1. Изучите потребительские свойства одежды с помощью материала с сайта <http://www.znaytovar.ru/> швейные трикотажные изделия, заполните таблицу 1.

| № | Потребительские свойства | Характеристика |
|---|--------------------------|----------------|
| 1 | Эргономические | |
| 2 | Функциональные | |
| 3 | Эстетические | |

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 20. Исследование и анализ ассортимента пушно-меховых товаров по половозрастному признаку, видам, размерам, применяемому сырью. Диагностика дефектов и определение процента потери качества изделий из меха и натуральной кожи

Текст задания:

Внеаудиторная самостоятельная работа № 14. Подготовка сообщений на тему «Верхняя одежда», «Легкое готовое платье», «Ассортимент белья», «Головные уборы»

1. Определите суть темы.

2. Подберите необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).

3. Тщательно изучите материал учебника по данной теме, чтобы легче ориентироваться в необходимой вам литературе и не сделать элементарных ошибок.

4. Изучите подобранный материал (по возможности работайте карандашом, выделяя самое главное по ходу чтения).

5. Составьте план сообщения.

6. Напишите текст сообщения.

7. Оформите презентацию

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 3.3. Ассортимент обувных товаров

Проверяемые результаты обучения: З3, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция.

План:

1.Определение и классификация обуви.

2.Готовые материалы, виды, применение. Отделочные операции изделий.

3.Потребительские свойства обуви

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 21. Идентификация ассортимента обувных товаров по половозрастному признаку, видам, применяемым материалам, методам крепления, сезонности

Текст задания:

1. С помощью интернет-магазинов изучите ассортимент обуви, перенесите фото, дайте характеристику образцу: сезон, вид по характеру пошива, по половозрастному признаку, по методу крепления подошвы, по материалам верха – изучите разнообразные 10 моделей по форме, указанной в таблице 1.

Таблица 1. Характеристика ассортимента обуви

| Вид | Группа | Крепление верха с низом | Материал верха |
|-----|--------|-------------------------|----------------|
| | | | |

Практическое занятие № 22. Оценка общих показателей качества кожаной обуви: гарантийный срок носки, прочность ниточных креплений деталей заготовки и подошвы, прочность прикреплёния каблучков, внешний вид и внутренняя отделка обуви

Текст задания:

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 15. Составление кроссворда по теме «Искусственные и синтетические обувные материалы».

Текст задания:

1. Найдите информацию с разных источников (сеть Internet, энциклопедии, практические пособия, учебная литература),
2. Составьте словарь понятий и определений по изучаемой теме.
3. Изучите информацию и составьте кроссворд в рукописном варианте или пользуясь одним из программных средств: Microsoft Word, Microsoft Excel.
4. При составлении кроссворда каждому слову даётся текстовое определение, в описательной или вопросительной форме указывающее некое слово, являющееся ответом. Ответ вписывается в сетку кроссворда и, благодаря пересечениям с другими словами, облегчает нахождение ответов на другие определения.
5. Загаданные слова представлены в кроссворде в виде цепочки ячеек, в каждую из которых по порядку вписываются буквы ответа — по одной в каждую ячейку, В классическом кроссворде ячейки имеют вид квадратных клеток, собранных в прямую линию.

Критерии оценки:

- За правильное выполнение задания – 5 баллов.
- За неправильное выполнение задания – 0 баллов.
- Время на выполнение:** 900 мин.

Тема 3.4. Ассортимент галантерейных товаров
Проверяемые результаты обучения: 32, 34, У5, У6
Формируемые компетенции: ПК2.1, ОК.6

Лекция.

План:

1. Классификация и ассортимент галантерейных товаров
2. Материалы для производства
2. Характеристика отдельных видов товаров.

Критерии оценки:

- За правильное выполнение задания – 0,5 баллов.
- За неправильное выполнение задания – 0 баллов.
- Время на выполнение:** 80 мин.

Практическое занятие № 23. Идентификация и экспертиза галантерейных товаров, гарантийные сроки эксплуатации. Дефекты галантерейных товаров

Текст задания:

1 Изучение ассортимента галантерейных товаров Представлен образец галантерейных товаров, определите группу, подгруппу и дайте характеристику используя сайт <http://www.znaytovar.ru>, результаты запишите в таблицу 1.
Таблица 1.

| Образец, название | Группа | Подгруппа | Характеристика |
|-------------------|-------------------------|------------------|---|
| Расческа женская | Галантерея из пластмасс | Гребенные товары | Расчески подразделяют по: материалу (целлулоидные; акрилатовые, галалитовые и др.); форме (туалетные с прямой спинкой, туалетные с выгнутой спинкой, карманные, |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>дорожные, туалетные с ручкой и др.); форме зубьев (с прямыми зубьями и с волнистыми зубьями); размерам.</p> <p>Женские гребни вырабатывают из целлулоида заводского и переливочного. Различают женские гребни по назначению — задние и боковые (меньших размеров); форме зубьев — с прямыми и волнистыми зубьями; форме и отделке ободка — гладкий, гравированный, ажурный, украшенный камнями; размерам.</p> |
|--|--|--|--|

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 16. Подготовка сообщений на тему «Ассортимент щеток и зеркал»

Текст задания:

1. Подбор и изучение основных источников по теме, указанных в данных рекомендациях.
2. Составление списка используемой литературы.
3. Обработка и систематизация информации.
4. Написание сообщения.
5. Публичное выступление и защита сообщения.

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 3.5. Ассортимент парфюмерно-косметических товаров

Проверяемые результаты обучения: 32, 34, У5, У6

Формируемые компетенции: ПК2.1, ОК.6

Лекция.

План.

- 1.Классификация и ассортимент парфюмерных и косметических товаров.
- 2.Материалы для производства парфюмерно-косметических товаров.
- 3.Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.

Практическое занятие № 24. Идентификация и экспертиза парфюмерных товаров. Дефекты парфюмерных изделий и упаковки. Способ определения гарантийного срока хранения парфюмерной жидкости

Текст задания:

1.Используя средства интернет (интернет-магазины) изучите ассортимент парфюмерных товаров и заполните таблицу 1.

Таблица 1. Характеристика ассортимента парфюмерных товаров

| № | Название | Торговая марка, производитель | Характеристика | Объем | Цена |
|---|----------|-------------------------------|----------------|-------|------|
| 1 | | | | | |

2. Используя средства интернет (интернет-магазины) изучите ассортимент парфюмерных товаров и заполните таблицу 2.

Таблица 2. Характеристика ассортимента косметических товаров

| | Название | Торговая марка, производитель | Характеристика | Объем | Цена |
|---|----------------------|-------------------------------|----------------|-------|------|
| 1 | Крем | | | | |
| 2 | Косметические сливки | | | | |

Задание 3. Используя опорный конспект, опишите [дефекты парфюмерно-косметических товаров](#), заполните таблицу 3.

Таблица 3. Характеристика дефектов косметических товаров

| № | Дефект | Характеристика | Причины |
|---|--------|----------------|---------|
| | | | |

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 17. Подготовка реферата по теме «Ассортимент и оценка качества парфюмерно-косметических товаров»

Текст задания:

Сначала необходимо выбрать наиболее интересную для Вас тему, затем подобрать и изучить по ней литературу. В качестве литературы могут быть использованы книги различных авторов по данной теме (или главы в книгах), статьи в печатных изданиях, справочные издания, а также ресурсы Интернета.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 90 мин.

Тема 3.6. Ассортимент культтоваров

Проверяемые результаты обучения: 32, 34, У5, У6

Формируемые компетенции: ПК2.1, ОК.6

Лекция.

План.

1. Ассортимент культтоваров.
2. Требования к качеству.
3. Правила упаковки, маркировки, хранения.
4. Характеристика отдельных групп товаров.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 25. Идентификация и экспертиза спортивных товаров, бытовой радиоэлектронной аппаратуры и радиотоваров, фототоваров, гарантийные сроки эксплуатации. Дефекты культтоваров

Текст задания:

1. Используя данные интернет-магазина дайте характеристику пяти разнообразным по функциональным свойствам моделям телевизоров, заполните таблицу 1.

Таблица 1. Ассортимент телевизоров

| № | Марка, производитель | Тип подсветки | Диагональ экрана | Разрешение экрана | Тип телевизора | Формат экрана | Дополнительные функции |
|---|----------------------|---------------|------------------|-------------------|----------------|---------------|------------------------|
| | | | | | | | |

Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Требования к качеству стеклянной посуды. Маркировка, транспортировка, хранение стеклянных изделий.

Общие сведения о керамике. Классификация и ассортимент керамических товаров. Требования к качеству.

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 18. Распознавание ассортимента игрушек, идентификация их по возрасту, применяемым материалам, педагогическому назначению

Текст задания:

1. Изучите ассортимент игрушек, запишите таблицу в 3.

Таблица 3. Ассортимент изделий из металлов

| № | Изделие | Материал | Возраст | Педагогическое назначение |
|---|---------|----------|---------|---------------------------|
| | | | | |

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для

практических работ

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 90 мин.

Тема 3.7. Ассортимент посуды-хозяйственных товаров.

Проверяемые результаты обучения: 32, 34, У5, У6

Формируемые компетенции: ПК2.1, ОК.6

Лекция.

План:

1. Общие сведения о материалах.
2. Классификация и ассортимент
3. Характеристика отдельных видов изделий
4. Требования к качеству товаров. Маркировка, транспортировка, хранение изделий.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 26. Идентификация ассортиментной принадлежности стеклянных и керамических бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Органолептическая оценка показателей качества стеклянных бытовых изделий

Текст задания:

1. В презентации «Практическая работа «Стеклянные товары» есть задания по образцам стеклянных товаров, которые следует охарактеризовать, по образцам по схеме, указанной в таблице 1.

Таблица 1. Характеристика образцов стеклянных товаров

| № | Образец | Вид стекла | Группа | Вид отделки | Особенность отделки |
|---|---------|------------|--------|-------------|---------------------|
| | | | | | |

2. Используя сайт <http://www.znaytovar.ru/s/Keramicheskie-tovary.html> изучите ассортимент керамической посуды, результаты запишите в таблицу 2.

Таблица 2. Ассортимент керамической посуды

| № | Название | Классификация, емкость | Характеристика |
|---|----------------|---|---|
| 1 | Чашки (фарфор) | Аппетитные (375—400 см ³), полуаппетитные (275—300 см ³), чайные (200—220 см ³), кофейные (110—130 см ³) и детские (60 см ³). | Фасоны фарфоровых чашек обозначаются обычно порядковыми номерами (39, 51, 54, 58 и т. д.) |
| 2 | Блюдца | | |

Практическое занятие № 27. Идентификация и товароведная оценка металлохозяйственных товаров. Металлическая посуда. Инструменты, ножевые изделия и столовые приборы. Идентификация ассортиментной принадлежности моющих средств,

лакокрасочных товаров, клеящих материалов. Соответствие требованиям нормативно-технической документации

Текст задания:

3. Изучите ассортимент изделий из металлов, запишите таблицу в 3.

Таблица 3. Ассортимент изделий из металлов

| № | Изделие | Металл | Состав |
|---|---------|--------|--------|
| | | | |

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 19. Составление сообщения по теме «Источники света. Бытовые светильники».

Текст задания:

Этапы работы над сообщением.

1. Подбор и изучение основных источников по теме, указанных в данных рекомендациях.
2. Составление списка используемой литературы.
3. Обработка и систематизация информации.
4. Написание сообщения.
5. Публичное выступление и защита сообщения.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 90 мин.

3.1.2. Тестовое задание к промежуточной аттестации (экзамен) по МДК.03.02.

Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Проверяемые результаты обучения: ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.12, 33, 34, 36, У4, У5.

Текст задания: Выберите правильный вариант ответа

Введение. Предмет и задачи товароведения. Управление качеством и ассортиментом товаров. Контроль качества товаров

1. Товароведение – это научная дисциплина, изучающая

- 1) стоимость
- 2)*потребительскую стоимость
- 3) качество и технологию производства
- 4) методы использования и утилизации

2. Товар – это продукт

- 1)*труда
- 2) жизнедеятельности человека
- 3) процесса
- 4) работы

3. Первый этап развития товароведения

называется

- 1) товароведно-технологическим
 - 2)*товароведно-описательным
 - 3) товароведно-формирующим
 - 4) товароведно-производственным
4. Полезность товара зависит от
- 1)*свойств товара
 - 2)*потребностей человека
 - 3) химического состава
 - 4) способов производства

5. Основными задачами товароведения является изучение факторов, влияющих на

- 1)*формирование качества
- 2)*хранение качества
- 3) сроки реализации
- 4) разработку классификации

6. Основным объектом дисциплины «Товароведение» являются
- 1) деньги
 - 2) ценные бумаги
 - 3) услуги
 - 4) *товар
7. Предметом товароведения являются
- 1) *потребительские свойства товаров
 - 2) качество
 - 3) технология производства
 - 4) формирование ассортимента
8. Результатом деятельности и процесса является
- 1) работа
 - 2) услуга
 - 3) *товар
 - 4) польза
9. Потребительская стоимость товара означает категорию
- 1) *экономическую
 - 2) технологическую
 - 3) политическую
 - 4) историческую
10. Основная категория товароведения - это
- 1) *качество товара
 - 2) цена
 - 3) количество
 - 4) стоимость
11. Одной из основных характеристик ассортимента товаров является
- 1) объемность
 - 2) структура
 - 3) *полнота
 - 4) красочность
12. К факторам, влияющим на формирование ассортимента товаров, относятся факторы
- 1) *экономические
 - 2) политические
 - 3) географические
 - 4) национальные
13. Одна из основных задач успешного формирования ассортимента
- 1) обновление ассортимента
 - 2) повышение квалификации и уровня подготовки товароведа
 - 3) *установление связей между производством, торговлей и потребителем
 - 4) систематический анализ ассортимента
14. Качество – это
- 1) *совокупность потребительских свойств товара
 - 2) совокупность признаков товара
 - 3) функциональные особенности товара
 - 4) органолептические показатели
15. Объективный метод определения показателей качества товаров – это метод
- 1) органолептический
 - 2) *экспертный
 - 3) социологический
 - 4) лабораторный
16. Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она
- 1) аттестована
 - 2) имеет нужное оборудование
 - 3) *аккредитована
 - 4) имеет статус государственного предприятия
17. Для товаров, подлежащих обязательной сертификации, ответственность за наличие сертификата и знака соответствия несет
- 1) торговая организация
 - 2) изготовитель товара
 - 3) *испытательный центр
 - 4) Госстандарт РФ
18. По месту нахождения товаров различают ассортимент
- 1) видовой
 - 2) простой
 - 3) *торговый
 - 4) *промышленный
19. В зависимости от широты охвата товаров различают ассортимент
- 1) *сложный
 - 2) *простой
 - 3) *развернутый
 - 4) промышленный
20. По количеству характеризующих свойств показатели качества бывают
- 1) *единичными
 - 2) множественными
 - 3) двухкратными
 - 4) многократными
21. Основные направления формирования ассортимента товаров - это
- 1) *сокращение
 - 2) *обновление
 - 3) *стабилизация
 - 4) сохранение
- Технология товароснабжения торговой сети. Источники и формы товароснабжения.**
22. Стационарная торговая сеть – это вид торговой сети, которая представлена
- 1) *магазинами
 - 2) *киосками
 - 3) *павильонами
 - 4) палатками
23. Тип магазина определяется его
- 1) *ассортиментом
 - 2) *торговой площадью
 - 3) *методом продажи
 - 4) местом расположения
24. К помещениям для приемки, хранения и подготовки товаров к реализации относятся

- 1)торговый зал
 - 2)*холодильные камеры
 - 3)*складские помещения
 - 4)гардеробные
 25. Торговое предприятие должно иметь вывеску с указанием
 - 1)места расположения
 - 2)*наименования
 - 3)*режима работы
 - 4)*организационно-правовой формы
 26. Приемка продовольственных товаров происходит
 - 1)с учетом спроса потребителей
 - 2)*по количеству и качеству
 - 3)по виду тары
 - 4)свойству товаров
 27. Срок проверки по качеству нескоропортящихся товаров при приемке на склад
 - 1)30 дней
 - 2)14 дней
 - 3)*10 дней
 - 4)20 дней.
 28. При составлении Договора поставки руководствуются
 - 1)*Гражданским кодексом РФ
 - 2)Законом защиты прав потребителя
 - 3)Конституцией
 - 4)Сборником рецептов блюд
 29. Договор, как правило, имеет разделов
 - 1)пять
 - 2)*четыре
 - 3)два
 - 4)шесть
 30. Товародвижение – это
 - 1)производство товаров
 - 2) реализация товаров
 - 3)*транспортировка товаров от мест их производства до мест потребления
 - 4)доставка сырья на производство
 31. Приемку товаров в предприятия питания проводят этапами в количестве
 - 1)три
 - 2)четыре
 - 3)*два
 - 4)пять
 32. Важную роль в товародвижении выполняет
 - 1)оборудование склада
 - 2)формы снабжения
 - 3)*транспорт
 - 4)поставщик
 33. Различают две формы товароснабжения
 - 1)централизованную
 - 2)децентрализованную
 - 3)*складскую
 - 4)*транзитную
 34. Товароснабжение осуществляется следующими методами
 - 1)*централизованными
 - 2)*децентрализованными
 - 3)складскими
 - 4)транзитными
 35. Приемка товара по качеству осуществляется в соответствии с
 - 1)накладной
 - 2)счет-фактурой
 - 3)*сертификатом соответствия
 - 4)*удостоверением о качестве
 36. Розничные предприятия закупают товар для дальнейшей реализации
 - 1)*на оптовых базах
 - 2)у частных лиц
 - 3)*у предприятий – изготовителей
 - 4)*в фермерских хозяйствах
- Химический состав продуктов. Пищевая ценность. Оценка качества продовольственных товаров.**
37. Пищевая ценность различных продуктов обусловлена наличием в них
 - 1)жиров
 - 2)углеводов
 - 3)*полноценных белков
 - 4)минеральных веществ
 38. К неорганическим веществам, входящим в состав продовольственных товаров относятся
 - 1)*вода
 - 2)*минеральные вещества
 - 3)жиры
 - 4)углеводы
 39. К макроэлементам, содержащимся в продовольственных товарах, относятся
 - 1)йод
 - 2)медь
 - 3)*калий
 - 4)*фосфор
 40. К микроэлементам, содержащимся в продовольственных товарах, относится
 - 1)магний
 - 2)калий
 - 3)*фтор
 - 4)железо
 41. Группа жирорастворимых витаминов, входящих в состав продуктов представлена в количестве
 - 1)2
 - 2)3
 - 3)*4
 - 4)5
 42. К группе водорастворимых витаминов относятся витамины
 - 1)*С
 - 2)*В
 - 3)*РР

- 4)А
43. К жирорастворимым витаминам относятся витамины
1)*Д
2)*Е
3)*К
4)Р
44. К неорганическим веществам относятся
1)*вода
2)*минеральные вещества
3)жиры
4)витамины
45. К неорганическим веществам относятся
1)вода
2)минеральные вещества
3)*белки
4)*углеводы
46. Зольность является важным показателем товарного сорта
1)мяса
2)рыбы
3)*муки
4)*крахмала
47. Органические кислоты придают продуктам
1)запах
2)*вкус
3)окраску
4)консистенцию
48. При определении качества товаров органолептическим методом определяют
1)*вкус
2)*цвет
3)*запах
4)состав
49. Измерительный метод позволяет при помощи приборов определить в продуктах
1)*плотность
2)*вязкость
3)консистенцию
4)внешний вид
50. Основным материалом, из которого строятся клетки, ткани, и органы человека является
1)жир
2)*белок
3)витамины
4)углеводы
51. К полисахаридам относят
1)глюкозу
2)*крахмал
3)*гликоген
4)*клетчатку
52. Ароматические вещества обуславливают в продуктах
1)цвет
2)вкус
3)*запах
4)консистенцию
53. Суточная энергетическая потребность организма женщины составляет в ккал
1)4200
2)3200
3)*2200
4)5200
54. Суточная энергетическая потребность организма мужчин-спортсменов составляет в ккал
1)*4000
2)3000
3)2000
4)5200
55. Оценка качества продуктов проводится в соответствии с требованиями
1)сертификата
2)лицензии
3)*стандарта
4)*технического условия
56. Пищевые добавки, входящие в состав продуктов обозначаются буквой
1)А
2)В
3)Б
4)*Е
57. Обязательным для выполнения нормативным документом является
1)*национальный (государственный) стандарт
2)технический регламент
3) стандарт предприятия
4) предварительный стандарт
58. Подтверждение поставщика о соответствии товара имеет форму
1) технического условия
2)*заявления-декларации о соответствии
3)сертификата соответствия
4)гигиенического сертификата
59. Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она
1)аттестована
2)имеет нужное оборудование
3)*аккредитована
4)имеет статус государственного предприятия
- Хранение продовольственных товаров. Консервирование**
60. На сохраняемость продовольственных товаров влияет содержание в них
1)белков
2)ферментов
3)углеводов
4)*воды
61. К физическим процессам, происходящим в продуктах при хранении, относится

- 1) окисление жиров
 - 2) потеря органических веществ
 - 3) разрушение витаминов
 - 4)* поглощение и потеря влаги
62. К физическим факторам, влияющих на процесс хранения продуктов, относятся
- 1)* температура
 - 2)* влажность
 - 3)* свет
 - 4) наличие микробов
63. Действие света вызывает в продуктах
- 1)* прогоркание жиров
 - 2)* изменение цвета
 - 3) уменьшение объема
 - 4) развитие микроорганизмов
64. В ходе микробиологических процессов в продовольственном сырье происходят
- 1) дозревание
 - 2)* брожение
 - 3)* гниение
 - 4)* плесневение
65. В результате маслянокислого брожения продукты приобретают
- 1)* горечь
 - 2)* прогорклый запах
 - 3) способность к клейстеризации
 - 4) пищевую ценность
66. Основными причинами возникновения естественной убыли продуктов являются
- 1) расфасовка
 - 2)* усушка
 - 3)* утечка
 - 4)* распыл
67. Физический метод консервирования – это
- 1) посол
 - 2) копчение
 - 3)* стерилизация
 - 4) сушка
68. Пастеризация заключается в нагревании продуктов до температуры в С
- 1) 30-40
 - 2) 90-100
 - 3)* 65-85
 - 4) 70-80
69. Стерилизация заключается в тепловой обработке герметично закрытого продукта при температуре в С
- 1)* 113-120
 - 2) 80-90
 - 3) 50-70
 - 4) 60-80
70. Квашение плодов и овощей основано на образовании в них кислоты
- 1) маслянокислой
 - 2)* молочной
 - 3) уксусной
 - 4) яблочной
71. В состав маринадной заливки при мариновании вводят кислоту
- 1) виноградную
 - 2) молочную
 - 3)* уксусную
 - 4) яблочную
72. Копчение – это способ консервирования, при котором продукт подвергается
- 1) варке
 - 2) квашению
 - 3)* посолу
 - 4)* обработке дымом
73. В качестве антисептиков при консервировании могут применяться такие химические вещества как
- 1) фенол
 - 2) крезол
 - 3)* бензойная кислота
 - 4)* борная кислота
74. Для консервирования пищевых продуктов могут использоваться
- 1)* антибиотики
 - 2)* фитонциды
 - 3) спирт
 - 4) витамины
75. Дезинфекция - это мероприятия по уничтожению
- 1) тараканов
 - 2) грызунов
 - 3)* болезнетворных микроорганизмов
 - 4) плесени
76. Дезинсекция — это методы борьбы с
- 1) грызунами
 - 2) болезнетворными микроорганизмами
 - 3)* насекомыми
 - 4) плесенью
77. Дератизация - это истребление различными способами
- 1) тараканов
 - 2) микроорганизмов
 - 3)* крыс, мышей
 - 4) мух
78. Сублимационную сушку сырья производят на основе предварительного
- 1) замачивания
 - 2)* замораживания
 - 3) бланширования
 - 4) отваривания
79. Согласно классификации производят консервы
- 1)* натуральные
 - 2)* закусочные
 - 3)* маринованные
 - 4) жидкие
80. К высококалорийным и высокопитательным относятся консервы
- 1) натуральные

- 2)*закусочные
- 3)маринованные
- 4)пюреобразные

Флодоовощные товары

81. У вегетативной группы овощей в пищу используют

- 1)семена
- 2)плоды
- 3)*корни
- 4)*стебли

82. К клубнеплодам относятся

- 1)*батат
- 2)петрушка
- 3)редис
- 4)баклажаны

83. К корнеплодам относятся

- 1)картофель
- 2)шпинат
- 3)*морковь
- 4)тыква

84. В группу плодовых овощей входят

- 1)*томатные
- 2)*бобовые
- 3)пряновкусовые
- 4)луковые

85. По назначению сорта картофеля подразделяют на

- 1)*столовые
- 2)*технические
- 3)*кормовые
- 4)технологические

86. Размер корнеплодов по наибольшему диаметру для моркови отборной составляет в см

- 1)*3-5
- 2)3-7
- 3)5-10
- 4)5-14

87. Чеснок и приправа – это источник

- 1)*фитонцидов
- 2)витаминов
- 3)белков
- 4)минеральных веществ

88. Десертные овощи используют для приготовления

- 1)*вторых блюд
- 2)*киселей
- 3)*компотов
- 4)супов

89. Пряновкусовые овощи – это

- 1)ревень
- 2)*базилик
- 3)артишок
- 4)салат

90. Зрелость арбузов определяют по

- 1)*характеру звука
- 2)*цвету коры

3)*подсохшей плодоножки

4)размеру

91. Размер раннеспелых дынь по наибольшему поперечному диаметру составляет в сантиметрах не менее

- 1)*10
- 2)15
- 3)20
- 4)25

92. Созревают при хранении

- 1)баклажаны
- 2)*томаты
- 3)огурцы
- 4)тыква

93. К семечковым плодам – относится

- 1)вишня
- 2)фундук
- 3)*рябина
- 4)смородина

94. К косточковым плодам – относится

- 1)*кизил
- 2)фундук
- 3)малина
- 4)смородина

95. По вкусу яблоки бывают

- 1)*сладкие
- 2)*кислые
- 3)пряные
- 4)*пресные

96. Груши по сравнению с яблоками, содержат больше

- 1)органических кислот
- 2)минеральных веществ
- 3)*сахара
- 4)ферментов

97. Изучением сортов винограда занимается наука

- 1)*ампелография
- 2)ботаника
- 3)микробиология
- 4)*товароведение

98. Орех подземный, или культурный, земляной орех – это

- 1)миндаль
- 2)фисташка
- 3)лещина
- 4)*арахис

99. К субтропическим плодам относятся

- 1)*апельсины
- 2)*манго
- 3)банан
- 4)ананас

100. Не выдерживают транспортировки в свежем виде плоды

- 1)граната
- 2)*инжира
- 3)грейпфрута

- 4)лимона
101. Предельный срок хранения свежих грибов в часах составляет
1)3-5
2)5-10
3)*6-8
4)1-2
102. Плодоовощную продукцию перед подачей в торговый зал предварительно
1)моют
2)взвешивают
3)*сортируют
4)*фасуют
103. Квашение используют для переработки
1)огурцов
2)грибов
3)моркови
4)*капусты
104. В сушеных плодах содержание остаточной влаги составляет в %
1)*16-20
2)10-15
3)6-7
4)10-20

Зерномучные товары

105. К семейству злаковых относится
1)*кукуруза
2)*просо
3)гречиха
4)горох
106. Максимальный срок хранения зерна при соблюдении норм составляет в годах
1)20
2)10
3)*15
4)5
107. Из пшеницы вырабатывают крупу
1)*манную
2)*полтавскую
3)пшено
4)перловую
108. Мука специального назначения – это мука
1)пшеничная
2)ржаная
3)*рисовая
4)*соевая
109. Снижение температуры до 0°С позволяет увеличить срок хранения муки в несколько раз
1)5-6
2)*2-3
3)1-2
4)2-6
110. Основным сырьем для хлебопечения является
1)*мука

- 2)*соль
3)молоко
4)яйцо
111. При приемке качество хлеба проверяют осмотром продукции с каждой полки в %
1)5
2)20
3)15
4)*10
112. Бараночные изделия различают по
1)цвету
2)*диаметру
3)*толщине кольца
3)*массе
113. К дополнительному сырью для производства макаронных изделий относятся
1)*паста
2)*молоко
3)вода
4)мука
114. К трубчатым макаронным изделиям относят
1)*рожки
2)вермишель
3)лапшу
4)*перья
115. Пирожные отличаются от тортов
1)*массой
2)*отделкой
3)рецептурой
4)формой
116. Макаронную муку вырабатывают из пшеницы сортов
1)стекловидных
2)*твердых
3)*мягких
4)крупчатки
117. При оценке качества муки определяют
1)*вкус
2)*цвет
3)*зольность
4)количество микробов
118. Крупу из риса вырабатывают следующих видов
1)*шлифованную
2)*полированную
3)*дробленную
4)целую
119. Хранят муку и крупу при температуре С
1)*5-20
2)10-15
3)1-10
4)18-25
120. К лентообразным изделиям относят
1)рожки
2)вермишель
3)*лапшу

- 4)ракушки
121. К простым булочным изделиям относят
1)халы
2)устрицы
3)хлебцы
4)*батоны
122. При оценке качества бараночных изделий определяют
1)*набухаемость
2)*хрупкость
3)кислотность
4)запах
123. Хранят хлеб при температуре С
1)*20-25
2)0
3)1-10
4)5-15
124. Хранят хлеб при относительной влажности в %
1)80
2)90
3)60
4)*75
- Вкусовые товары. Кондитерские товары.**
125. Натуральный мед по ботаническому происхождению делят на
1)*цветочный
2)*падевый
3)*смешанный
4)искусственный
126. В зависимости от рецептурного состава кондитерские изделия подразделяются на такие группы как
1)шоколадные
2)*плодово-ягодные
3))*сахарные
4)*мучные
127. Пирожные отличаются от тортов
1)*массой
2)*отделкой
3)рецептурой
4)формой
128. В торговой классификации чай подразделяется на
1)*зеленый
2)коричневый
3)*черный
4)оранжевый
129. В процессе хранения чая влажность воздуха в складских помещениях должна быть не выше в %
1)*70
2)50
3)65
4)80
130. По месту произрастания ботанические сорта кофе делят на

- 1)*американский
2)*африканский
3)*азиатский
4)европейский
131. Для придания кофе необходимых свойств, его
1)измельчают
2)*обжаривают
3)сушат
4)купажируют
132. В маркировке кофе помимо обычных реквизитов указывают
1)состав кофе
2)*способ приготовления
3)место произрастания
4)правила транспортирования
133. По используемой части растения пряности подразделяют на
1)*семена
2)*плоды
3)*цветки
4)листья
134. В розничной сети запас пряностей рекомендуется создавать на количество дней
1)10
2)20
3)*30
4)50
135. Поваренная соль природное кристаллическое соединение, основными компонентами которого являются
1)фтор
2)железо
3)*хлор
4)*натрий
136. Срок гарантийного хранения поваренной соли с добавкой йода в месяцах
1)5-6
2)10-12
3)4-7
4)*2-3
137. Ром относится к напиткам
1)десертным
2)аперитивам
3)*крепким
4)слабоалкогольным
138. Срок выдержки коньячных марочных спиртов составляет в годах
1)3-5
2)1-3
3)2-4
4)*6-12
139. При кратковременном хранении мешки с сахаром-песком укладывают в ряды высотой
1)2-3
2)4-5
3)5-6

- 4)*7-8
140. Для производства мармелада используют следующие желирующие вещества
1)*пектин
2)*агар
3)*агароид
4)крахмал
141 Пирожные и торты необходимо хранить при температуре в С около
1)*0-5
2)1-10
3)5-15
4)10-15
142. К восточным сладостям относят
1)*шербет
2)*грильяж
3)*рахат-лукум
4)мармелад
143. В состав крекера входит большое количество
1)витаминов
2)*жиров
3)углеводов
4)воды
144. К мучным кондитерским изделиям относятся
1)*печенье
2)*торты, пирожные
3)*галеты
4)цукаты
Пищевые жиры. Молочные товары
145. Молоко коровье – это источник
1)*белков
2)*углеводов
3)*витаминов
4)кислот
146. В торговлю поступает молоко пастеризованное жирностью в %
1)*2,5
2)*3,2
3)*6
4)2
147. К диетическим кисломолочным продуктам относят
1)сметану
2)*кефир
3)*варенец
4)*кумыс
148. Кумыс – продукт смешанного брожения готовят из молока
1)коровьего
2)козьего
3)верблюжьего
4)*кобыльего
149. Условной банкой при учете молочных консервов является банка вместимостью в

- граммах
1)200
2)300
3)*400
4)500
150. Молоко сухое быстрорастворимое готовят в
1)автоклавах
2)*инстанттайзерах
3)котлах
4)пароконвектоматах
151. В зависимости от особенностей изготовления мороженое делят на
1)*мягкое
2)*закаленное
3)кремообразное
4)твердое
152. Срок хранения топленого масла составляет в месяцах
1)*3
2)6
3)8
4)1
153. Настоящую пиццу можно приготовить только с сыром
1)Российским
2)Голландским
3)*Мацарелло
4)Швейцарским
154. Оценку качества сыра по органолептическим показателям производят по баллам в количестве
1)*100
2)50
3)30
4)10
155. Производство плавленых сыров впервые было начато в
1)России
2)*Швейцарии
3)Франции
4)Германии
12. Основными видами растительного масла являются
1)*кунжутное
2)*соевое
3)*подсолнечное
4)ореховое
156. По консистенции майонезы различают
1)*сметанообразные
2)*пастообразные
3)густые
4)жидкие
157. Массовая доля жира во всех видах растительного масла составляет в %
1)100
2)95

- 3)*99,8
4)96
158. К молочным десертам относятся
1)*пудинги
2)*муссы
3)сливки
4)йогурт
159. В качестве потребительской тары для мороженого используют
1)*фольгу
2)*стаканчики
3)*пакетики
4)коробки
160. Из творога с добавлением пшеничной муки, соли, сахара и яиц выпускают
1)*вареники
2)*блинчики
3)*запеканки
4)кремы
161. Сметану получают из
1)молока
2)творога
3)*сливок
4)кисломолочных продуктов
Мясные товары
162. Скот мясного направления – это скот с высоким выходом мяса в %
1)50-60
2)60-90
3)50-70
4)*60-70
163. Срок хранения охлажденных субпродуктов в розничных предприятиях в часах не более
1)*36
2)24
3)48
4)72
164. Маркировку свинины первой категории проводят клеймом в форме
1)квадрата
2)овала
3)*круга
4)треугольника
165. Говяжью тушу разделявают на отруба в количестве
1)15
2)*11
3)10
4)8
166. Срок хранения вареных колбас в часах не более
1)36
2)48
3)*72
4)24
167. К высшему сорту сырокопченых колбас

- относится
1)Любительская
2)*Брауншвейгская
3)Московская
4)Деликатесная
168. В мясных консервах содержание поваренной соли составляет в % не более
1)*2,2
2)3
3)1
4)1,5
169. Гарантийные сроки хранения говядины и свинины тушеной в металлических банках составляет в годах
1)2
3)3
3)*1
4)4
170. Различают бомбаж консервов
1)*физический
2)*химический
3)*микробиологический
4)радиационный
171. К порционным полуфабрикатам из говядины относят
1)рагу
2)*антрекот
3)гуляш
4)бефстроганов
172. Телятина – это мясо животных в возрасте не старше месяцев
1)5
2)4
3)*3
4)2
173. Не клеймят туши
1)говядины
2)телятины
3)*птицы
4)свинины
174. В зависимости от сорта говядины вареные колбасы подразделяют на сорта
1)*1
2)*высший
3)*2
4)3
175. По термическому состоянию мясо парное имеет температуру не ниже С
1)12
2)4
3)*35
4)30
176. Свинину подразделяют на категории в количестве
1)3
2)*5
3)6

- 4)2
177. К субпродуктам 1 категории относят
1)*почки
2)*печень
3)ноги
4)легкое
178. К субпродуктам 2 категории относят
1)почки
2)*вымя
3)*ноги
4)*легкое
179. В розничной торговой сети колбасные изделия должны храниться при температуре не выше С
1)*8
2)0
3)5
4)6
180. По упитанности и качеству обработки тушки птицы подразделяют на категории
1)высшая
2)*1
3)*2
4)3
181. По качеству выше ценится печень
1)*телячья
2)*говяжья
3)свиная
4)куриная
- Рыбные товары**
182. По образу жизни и месту обитания рыбу делят на
1)*морскую
2)*пресноводную
3)*проходную
4)озерную
183. Содержание жира в тощей рыбе составляет не более в %
1)8
2)15
3)*2
4)1
184. Жиры рыб богаты витаминами
1)С
2)*А
3)*Д
4)РР
185. К семейству осетровых пород рыб относят
1)*калугу
2)*белугу
3)омуль
4)треску
186. К семейству лососевых пород рыб относят
1)*чавычу
2)белугу

- 3)*омуль
4)ставриду
187. В розничной торговой сети в холодильниках при температуре 5-6°С рыбу хранят в сутках до
1)*14
2)7
3)10
4)5
188. Ценность икры обусловлена высоким содержанием в ней
1)жиров
2)*белков
3)минеральных веществ
4)витаминов
189. Консервантами в пресервах являются
1)*уксусная кислота
2)*бензойнокислый натрий
3)лимонная кислота
4)соль
190. В пищу используют виды рыб в количестве около
1)100
2)300
3)*500
4)200
191. К семейству лососевых относят
1)калугу
2)камбалу
3)*кету
4)треску
192. Черная икра – это продукт переработки рыб семейства
1)лососевых
2)*осетровых
3)окуневых
4)скупбриевых
193. Красная икра – это продукт переработки рыб семейства
1)*лососевых
2)осетровых
3)окуневых
4)скупбриевых
194. Важнейшие представители семейства тресковых это
1)*навага
2)*минтай
3)лещ
4)форель
195. Охлажденная рыба должна иметь температуру тела в толще мышц не выше С
1)1
2)3
3)4
4)*5
196. Маринованная рыба готовится с использованием кислоты

- 1)виноградной
 - 2)маслянокислой
 - 3)лимонной
 - 4)*уксусной
197. Срок хранения сушеных рыбных товаров составляет в месяцах
- 1)2
 - 2)*1
 - 3)4
 - 4)3
198. Рыбные консервы в зависимости от вида сырья и способа обработки делят на
- 1)естественные
 - 2)*натуральные
 - 3)*в томатном соусе
 - 4)*в масле
199. Рыбные паштеты и пасты вырабатывают из
- 1)*икры
 - 2)*молока
 - 3)*печени
 - 4)плавников
200. Рыбу в зависимости от длины и массы тела делят на
- 1)большую
 - 2)*крупную
 - 3)*среднюю
 - 4)*мелкую
201. Тело семейства рыб карповых
- 1)*высокое, сжато с боков
 - 2)продолговатое
 - 3)веретенообразное
 - 4)толстое продолговатое
- Яйцо и продукты его переработки.**
- Пищевые концентраты**
202. Наиболее ценными и распространенными являются яйца
- 1)утиные
 - 2)гусиные
 - 3)*куриные
 - 4)индюшиные
203. В продажу поступают яйца
- 1)утиные
 - 2)гусиные
 - 3)*куриные
 - 4)*перепелиные
204. Яйцо состоит из
- 1)*скорлупы
 - 2)*белка
 - 3)*желтка
 - 4)аминокислот
205. По способу и сроку хранения яйца куриные подразделяют на
- 1)*диетические
 - 2)*столовые
 - 3)холодильниковые
 - 4)магазинные

206. К диетическим относят яйца срок хранения, которых не превышает в сутках
- 1)10
 - 2)5
 - 3)*7
 - 4)14
207. Масса одного перепелиного яйца составляет в граммах
- 1)*8-10
 - 2)5-10
 - 3)3-5
 - 4)10-15
208. Продаются перепелиные яйца только фасованными в количестве штук
- 1)10
 - 2)15
 - 3)*20
 - 4)25
209. Прибор для проверки качества яиц называется
- 1)*овоскопом
 - 2)манометром
 - 3)термометром
 - 4)психрометром
210. Хранят яйца в промышленных холодильниках при температуре в С
- 1)-4
 - 2)-5
 - 3)-3
 - 4)*-2
211. Продолжительность хранения яиц на холодильнике составляет в сутках не более
- 1)30
 - 2)*90
 - 3)1-4
 - 5)5-10
212. Диетические яйца для реализации маркируют краской
- 1)синей
 - 2)зеленой
 - 3)*красной
 - 4)черной
213. Диетические яйца маркируются буквой
- 1)С
 - 2)*Д
 - 3)Я
 - 4)К
214. Пищевые концентраты – это продукты
- 1)обезжиренные
 - 2)*обезвоженные
 - 3)витаминизированные
 - 4)стерилизованные
215. В концентраты для первых и вторых блюд для придания вкуса добавляют
- 1)*глюконат натрия
 - 2)нитраты
 - 3)нитриты

- 4)хлориды
216. К концентратам третьих обеденных блюд относят
1)каши
2)омлеты
3)*муссы
4)*желе
217. К концентратам первых и вторых обеденных блюд относят
1)кремы
2)*макаронные изделия
3)хлопья
4)*бульонные кубики
218. Сухие завтраки представлены
1)*воздушными зернами
2)*хлопьями
3)макаронными изделиями
4)крупяными отварами
219. Хранят концентраты при температуре не более в С
1)10
2)*20
3)25
4)15
220. 16. Хранят концентраты при относительной влажности не более в %
1)100
2)90
3)*75
4)50
221. Продукты из соевой муки содержат белка около в %
1)30
2)20
3)*50
4)40
- Текстильные товары**
1. В зависимости от сырья текстильные волокна подразделяют на классы
1)*натуральные
2)*химические
3)природные
4)минеральные
2. Натуральные волокна по происхождению подразделяют на подклассы
1)химические
2)*растительные
3)*животные
4)*минеральные
3. К основным свойствам волокон относят
1)*длину
2)*толщину
3)*извитость
4)цвет
4. Одно из положительных свойств хлопка – это
1)*высокая гигроскопичность

- 2)шелковистый блеск
3)сминаемость
4)усадка
5. Родиной шелка является
1)Индия
2)Пакистан
3)*Китай
4)Иран
6. Верблюжью шерсть используют в основном для производства
1)пальтовых тканей
2)платков
3)*одеял
4)валяной обуви
7. К распространенным дефектам тканей относится
1)близна
2)пролет
3)забоина
4)*полоса по основе
8. К натуральным текстильным волокнам относятся
1)капрон
2)люрекс
3)*натуральный шелк
4)спандекс
9. Производственные дефекты тканей называются
1)рассечкой
2)парочкой
3)просветом
4)*близной
10. К геометрическим потребительским свойствам ткани относится
1)*ширина
2)стойкость к истиранию
3)усадка
4)устойчивость окраски
11. Пеньку получают из
1)льна
2)хлопка
3)*конопли
4)шерсти
12. К гигиеническим свойствам тканей относится
1)стойкость к свету
2)несминаемость
3)пилингуемость
4)*гигроскопичность
13. К эстетическим свойствам тканей относится
1)*устойчивость окраски
2)*несминаемость
3)*пилингуемость
4)гигроскопичность
14. Шотладка – это ткань с
1)* рисунком в клетку

- 2) односторонним негустым начесом
- 3) двусторонним начесом
- 4) гладкокрашенная

15. Чистшерстяные ткани содержат шерсти в %

- 1) 80-85
- 2) 90-100
- 3) *95-100
- 4) 85-95

16. Сырьем для производства нетканых материалов являются

- 1) *хлопок
- 2) *шерсть
- 3) *отходы натуральных волокон
- 4) мех

Швейные товары

1. Согласно классификации швейные изделия подразделяются на классы одежды

- 1) верхняя
- 2) государственная
- 3) *специальная
- 4) мальчиков и девочек

2. К требованиям, предъявляемым к одежде, не относятся требования

- 1) функциональные
- 2) эргономические
- 3) антропометрические
- 4) *пищевой безопасности

3. К функциональным требованиям одежды относятся

- 1) *предохранение человека от неблагоприятных атмосферных воздействий
- 2) создание ощущения комфорта
- 3) способность одежды сохранять тепло
- 4) соответствие современному стилю и моде

4. К материалам, применяемым в производстве одежды, предъявляются требования

- 1) эргономические
- 2) *гигиенические
- 3) функциональные
- 4) антропометрические

5. Моделирование – это процесс разработки для одежды

- 1) лекал
- 2) технических чертежей
- 3) *эталонного образца
- 4) конструкции

6. Одежда классической формы характеризуется

- 1) разнообразием форм
- 2) сложностью покроя
- 3) большим наличием количества фурнитуры
- 4) *строгостью формы, минимумом деталей

7. К основным параметрам фигуры взрослого человека относятся

- 1) *рост

- 2) длина руки
- 3) объем головы
- 4) обхват шеи

8. Одной из заключительных отделочных операций пошива швейных изделий является

- 1) соединение деталей
- 2) прикрепление маркировочного ярлыка
- 3) влажностно-тепловая обработка
- 4) *утонение подогнутых краев

9. Швейные изделия классифицируются на

- 1) системы
- 2) *классы
- 3) разряды
- 4) категории

10. Последней ступенью классификации одежды являются

- 1) подклассы
- 2) группы
- 3) *артикулы (номер изделия)
- 4) виды

11. К гигиеническим требованиям к одежде относятся

- 1) *теплозащитность
- 2) *гигроскопичность
- 3) удобство в носке
- 4) прочность

12. Эстетические требования, предъявляемые к одежде – это

- 1) теплозащитность
- 2) гигроскопичность
- 3) *стиль
- 4) прочность

13. Конструирование – это процесс разработки для одежды

- 1) лекал
- 2) *технических чертежей
- 3) эталонного образца
- 4) конструкции

14. Куртка отличается от пальто

- 1) количеством предметов
- 2) силуэтом
- 3) *спортивным стилем
- 4) *длинной

15. Саронг – это

- 1) *удлиненный жакет
- 2) сарафан
- 3) юбка
- 4) пелерина

16. Ассортимент головных уборов классифицируется по половозрастному признаку на

- 1) подростковые
- 2) *мужские
- 3) *женские
- 4) *детские

Трикотажные товары

1. Главным переплетением поперечно-вязаного трикотажа является
 - 1)*гладь
 - 2)*ластик
 - 3)*двухизнаночный трикотаж
 - 4)интерлок
2. Цепочка – простой вид основовязаного переплетения применяемого для изготовления
 - 1)верхних трикотажных изделий
 - 2)*бахромы к платкам, шарфам
 - 3)бельевых трикотажных изделий
 - 4)головных платков
3. К специфическим свойствам трикотажа относится
 - 1)*закручиваемость
 - 2)паропроницаемость
 - 3)растяжимость
 - 4)несминаемость
4. К ассортименту изделий мужского трикотажного белья относят
 - 1)сорочки ночные
 - 2)*верхние сорочки
 - 3)пеньюар
 - 4)купальные костюмы
5. В ассортимент верхнего трикотажа входит
 - 1)*джемпер
 - 2)верхние сорочки
 - 3)чулки
 - 3)шарфы
6. Трикотажные изделия классифицируются по следующим признакам
 - 1)* назначению
 - 2)* переплетению
 - 3)* способу изготовления
 - 4) качеству
7. К эксплуатационным свойствам трикотажа относится
 - 1)безвредность
 - 2)воздухопроницаемость
 - 3)прозрачность
 - 4)*прочность на разрыв
8. Жакет – изделие с
 - 1)*разрезом до конца стана, рукава вшивные
 - 2)разрезом по всей длине переда, без рукавов
 - 3)высоким воротом, одинарным или двойным, длинный рукав
 - 4)застежкой ограниченной длины, или без нее, воротник различной конструкции
9. Сорт трикотажного изделия зависит от следующих признаков порока, его
 - 1)*характера
 - 2)*количества
 - 3)*местонахождения
 - 4)структуры
10. По сезону носки перчаточные изделия

классифицируют на

- 1)*демисезонные
 - 2)весенние
 - 3)осенние
 - 4)*зимние
11. Мужские трикотажные изделия отличаются от женских
 - 1)*более простой конструкцией
 - 2)материалом
 - 3)качеством
 - 4)размером
 12. Джемпер – это изделие, которое имеет
 - 1)разрез по всей длине переда
 - 2)*застежку ограниченной длины
 - 3)высокий ворот
 - 4)борта
 13. Гетры это чулки, не имеющие
 - 1)*пятки
 - 2)*следа
 - 3)носки
 - 3)бортика
 14. К качеству трикотажных изделий предъявляют следующие требования
 - 1)*эксплуатационные
 - 2)*эстетические
 - 3)*гигиенические
 - 4)микробиологические

Обувь

1. Сырьем для выработки кож в производстве обуви не являются
 - 1)шкуры крупного рогатого скота
 - 2)*кожа мелкой птицы
 - 3)шкуры коз
 - 4)кожа рептилий
2. В настоящее время в качестве подошвенных материалов часто применяют
 - 1)резину
 - 2)*полиуретан
 - 3)каучук
 - 4)кирзу
3. Искусственные кожи обладают технологическими и эксплуатационными недостатками
 - 1)имеют высокую теплопроводность
 - 2)обладают большой намокаемостью
 - 3)*плохо формуются
 - 4)имеют высокую износостойкость
4. К деталям сапог относится
 - 1)носок
 - 2)союзка
 - 3)берцы
 - 4)*голенище
5. Химическим методом крепления детали низа обуви к верху называют
 - 1)*клеевой

- 2)рантовый
- 3)бортовой
- 4)сандально-клеевой
- 6. Бытовая кожаная обувь по сезону носки подразделяется на
 - 1)осенне-зимнюю
 - 2)*весенне-осеннюю
 - 3)весенне-летнюю
 - 4)летне-осеннюю
- 7. Мальчиковая обувь предназначена для детей в возрасте по годам в интервале
 - 1)7-10
 - 2)5-7
 - 3)*11-14
 - 4)3-5
- 8. В течение гарантийного срока покупатель может обменять обувь, если в ней обнаружены такие дефекты как
 - 1)*осыпание красителя
 - 2)*поломка застежки-молнии
 - 3)*перелом подошвы
 - 4)отсутствие маркировки
- 9. Обувь для детей до года называется
 - 1)*пинетки
 - 2)гусарики
 - 3)сандалеты
 - 4)сандалии
- 10. К искусственным обувным материалам для верха обуви относятся
 - 1)каучук синтетический
 - 2)*искусственный лак
 - 3)нетканые материалы
 - 4)трикотаж
- 11. В производстве резиновой обуви используется метод
 - 1)ниточный
 - 2)химический
 - 3)*штампования
 - 4)строечно-клеевой
- 12. К деталям ботинок относятся
 - 1)голенище
 - 2)перед
 - 3)задинка
 - 4)*берцы
- 13. При химических методах крепления подошву с верхом обуви соединяют с помощью метода
 - 1)*клеевого
 - 2)рантового
 - 3)сандального
 - 4)выворотного
- 14. Большое значение к обуви имеет такое требование как
 - 1) легкость надевания
 - 2)* надежность
 - 3) удобство в носке
 - 4) окраска

15. По способу и характеру отделки самая грубая хромовая кожа вырабатывается из шкур

- 1)крупного рогатого скота
 - 2)коз
 - 3)*свиной
 - 4)лошадей
16. Основными требованиями, предъявляемыми к обуви, являются
- 1)микробиологическими
 - 2)*эстетическими
 - 3)*функциональными
 - 4)*эксплуатационными

Галантерейные товары

- 1. К галантерейным товарам относятся
 - 1)*сумки, перчатки, ленты
 - 2)духи, одеколоны, крема
 - 3)моющие средства
 - 4)краски
- 2. По исходному сырью различают галантерейные товары
 - 1)*металлические
 - 2)порошкообразные
 - 3)компактные
 - 4)бумажные
- 3. В зависимости от условий использования галантерейные товары подразделяют на
 - 1)*бытовые
 - 2)универсальные
 - 3) профессиональные
 - 4)технические
- 4. К галантерейным изделиям специального назначения относятся изделия выполняющие функции
 - 1) бытовые
 - 2)*спортивные
 - 3) эстетические
 - 4) утилитарные
- 5. Для специальных галантерейных изделий характерна
 - 1)разнообразная расцветка
 - 2)*особая конструкция
 - 3)материал
 - 4)размер
- 6. Кожгалантерейная галантерея по назначению подразделяется на группы в количестве
 - 1)5
 - 2) 6
 - 3)* 3
 - 2) 2
- 7. По сезонам сумки делят на
 - 1)осенне-весенние
 - 2)весенне-летние
 - 3)летне-весенние
 - 4)*осенне-зимние

8. Самая большая группа кожгалантерейных товаров представлена сумками

- 1) детскими
- 2) мужскими
- 3) школьными
- 4) *женскими

9. Мужские сумки заменили

- 1) портмоне
- 2) бумажники
- 3) *портфели
- 4) кошельки

10. Первыми мужскими сумками были

- 1) *визитки
- 2) рюкзаки
- 3) чемоданы
- 4) портмоне

11. Хозяйственные сумки чаще выпускают из

- 1) текстильных товаров
- 2) натуральной кожи
- 3) *синтетических материалов
- 4) нетрадиционных материалов

12. Дорожные изделия в основном представлены

- 1) деловыми папками
- 2) *чемоданами
- 3) мужскими сумками
- 4) кошельками

13. В зависимости от назначения сумки делятся на

- 1) специальные
- 2) *хозяйственные
- 3) деловые
- 4) выходные

14. Футляры предназначены для хранения

- 1) *ключей, очков
- 2) разменной монеты
- 3) бритвенных принадлежностей
- 4) украшений

15. К мелким кожгалантерейным изделиям относятся

- 1) ремни
- 2) перчатки
- 3) *закладки
- 4) рукавицы

16. К основным наружным деталям сумок относятся

- 1) *запряжки
- 2) ремни
- 3) клапаны
- 4) ручки съемные

17. К дополнительным наружным деталям относятся

- 1) *ручки
- 2) передние стенки
- 3) дно
- 4) клапаны

18. Перчатки и рукавицы изготавливают

1) клеевым методом

2) методом сваривания

3) путем соединения заклепками

4) *ниточным методом

19. К эстетическим требованиям, предъявляемым к кожгалантерейным изделиям, относятся

- 1) прочностные свойства материалов
- 2) удобство в использовании
- 3) *художественно-колористическое оформление
- 4) гигиеническая безопасность

20. Информационная выразительность кожгалантерейных изделий проявляется в

- 1) соответствии функциональному назначению
- 2) соответствии гармоничности пропорций
- 3) *соответствии изделий направлению моды
- 4) чистоте выполнения контуров и сопряжений

21. К дефектам производственного характера кожгалантерейных изделий относятся

- 1) царапины
- 2) *неровная строчка
- 3) нечеткость рисунка
- 4) неравномерная окраска

22. Текстильная галантерея – группа товаров предназначенных для

- 1) *отделки одежды, белья
- 2) ароматизации и гигиены человека
- 3) уборки помещений
- 4) дезинсекции помещений

23. Леноткацкие изделия вырабатываются из

- 1) шерсти
- 2) кожи
- 3) драпа
- 4) *искусственных и синтетических нитей

24. При отделке поверхности металлической галантереи используют

- 1) *олово
- 2) ткань

3) дерево

4) кожу

25. К принадлежностям для шитья относятся

- 1) бритвы
- 2) лезвия
- 3) застежки-молнии
- 4) *иглы швейные, крючки вязальные

Парфюмерно-косметические товары

1. К основному сырью для производства парфюмерии относятся

- 1) *спирт
- 2) красители
- 3) фиксаторы запаха
- 4) закрепители запаха

2. Душистые растительные вещества для парфюмерии применяют в виде спиртовых настоев из

- 1) смолы
- 2)* всего растения
- 3) амбры
- 3) мускуса

3. Характер запаха парфюмерных товаров семейства амбры объединяет запахи близкие к

- 1) древесным
- 2) цветочным
- 3)* сладким
- 4) табачным

4. К эстетическим свойствам парфюмерии относят

- 1) стойкость запаха
- 2) крепость спирта
- 3) интенсивность запаха
- 4)* цвет

5. В отечественной парфюмерии производятся одеколоны группы

- 1)* Экстра
- 2) Люкс
- 3) одеколоны-аналоги
- 4) высшего класса

6. Парфюмерия производства Франции может храниться

- 1) 12 месяцев
- 2)* 36 месяцев
- 3) 15 месяцев
- 4) 24 месяца

7. Одним из основных показателей качества кремов является

- 1) запах
- 2) отбеливание
- 3)* степень увлажнения
- 4) отсутствие токсичных компонентов

8. К декоративной косметике для лица относятся

- 1) блеск для губ
- 2)* крем-пудра
- 3) тени для век
- 4) помада

9. К лечебно-профилактическим средствам косметики относятся

- 1) лосьоны
- 2)* антиперспиранты
- 3) тоники
- 4) гели

10. В системе сертификации по назначению косметические средства классифицируются как средства по уходу за

- 1) волосами и телом
- 2) кожей рук
- 3) кожей ног
- 4)* кожей лица и тела

11. К косметическим защитным средствам относятся

- 1)* молочко от загара
- 2) кремы для любого типа кожи
- 3) соли для принятия ванн
- 4) скрабы

12. Парфюмерные товары хранят при температуре до С°

- 1)* 25
- 2) 30
- 3) 10
- 4) 15

13. По консистенции парфюмерные товары подразделяются на

- 1)* жидкие
- 2)* сухие
- 3)* твердые
- 4) комбинированные

14. Мыло было изобретено в

- 1) Англии
- 2) России
- 3)* Франции
- 4) Америке

15. К основному сырью для производства косметических средств относятся

- 1)* жиры
- 2)* масла
- 3) экстракты из трав
- 4) парафин

16. Специальные косметические средства – это

- 1) гели для рук
- 2)* депиляторий
- 3) скрабы
- 4) антиперспиранты

Культтовары

1. К культтоварам относят товары

- 1)* школьно-письменные
- 2)* канцелярские
- 3)* игрушки
- 4) металлохозяйственные

2. Игрушки классифицируют по назначению

- 1)* воспитательному (педагогическому)
- 2)* возрастному
- 3)* материалу
- 4) способу

3. К игрушкам, знакомящим детей с окружающей средой относят

- 1)* животных и рыб
- 2) переводные картинки
- 3) кегли
- 4) конструкторы

4. К игрушкам, способствующим физическому развитию относятся

- 1) куклы

- 2)*скакалки
- 3)телеигры
- 4)швейные машинки
5. По материалу изготовления в особую группу выделяют игрушки
 - 1)деревянные
 - 2)металлические
 - 3)*елочные украшения
 - 4)пластмассовые
6. Водоплавающие надувные игрушки должны быть снабжены надписью-предупреждением
 - 1)Осторожно взрывоопасно
 - 2)Бережь от влаги
 - 3)Верх
 - 4)*Для игры на мелководье под наблюдением взрослых
7. При определении качества игрушек из общего объема их подвергают проверке в %
 - 1)*100
 - 2)10
 - 3)50
 - 4)2
8. В настоящее время ограниченный ассортимент имеют игрушки изготовленные из
 - 1) металла
 - 2)* дерева
 - 3) пластмассы
 - 4) резины
9. К принадлежностям для письма относят
 - 1)краски
 - 2)фломастеры
 - 3)*чернила
 - 4)*карандаши
10. В ассортимент канцелярских товаров включены
 - 1)*клеи
 - 2)*степлеры
 - 3)*дыроколы
 - 4)ручки
11. Принадлежности для фотоаппаратуры делят на группы
 - 1)*основные и вспомогательные
 - 2)*экспонетрические
 - 3)*источники искусственного света
 - 4)конструктивные узлы
12. К школьно-письменным и канцелярским товарам относятся
 - 1)*изделия из бумаги и картона
 - 2)*принадлежности для письма, черчения, рисования
 - 3)*степлеры, дыроколы, скрепки
 - 4)принадлежности для фотоаппаратуры
13. К основным параметрам телевизоров относится

- 1)*размер изображения
- 2)количество сервисных систем
- 3)относительный уровень помех
- 4)избирательность
14. Светочувствительные фотоматериалы предназначены для
 - 1)*получения и сохранения изображений
 - 2)проявления
 - 3)фиксирования
 - 4)тонирования
15. Бумагу каждой группы подразделяют на
 - 1)*номера
 - 2)*марки
 - 3)*виды
 - 4)артикулы
16. Картон – это бумага, имеющая массу в граммах более
 - 1)300
 - 2)500
 - 3)*250
 - 4)400

Стеклянные бытовые товары

1. Основным сырьем для производства стекла являются
 - 1)осветители
 - 2)глушители
 - 3)*кварцевый песок
 - 4)обецвечиватели
2. Стекла всех видов обладают химической стойкостью к действию всех химических веществ кроме кислоты
 - 1)соляной
 - 2)щавелевой
 - 3)уксусной
 - 4)*плавиковой
3. Для предотвращения разрушений изделий из стекла их
 - 1)*закаливают
 - 2)отжигают
 - 3)прессуют
 - 4)охлаждают
4. Украшение, наносимое на стеклянные изделия в горячем состоянии, называется
 - 1)алмазной гранью
 - 2)*кракле
 - 3)декалькоманией
 - 4)гравировкой
5. К изделиям для подачи пищи относятся
 - 1)кувшины
 - 2)подносы
 - 3)*тарелки
 - 4)*менажницы
6. К изделиям для принятия пищи и напитков относятся
 - 1)*бокалы
 - 2)графины
 - 3)колпаки для сыра

- 4)столовые приборы
7. К художественным изделиям из стекла относятся
- 1)салатники
 - 2)приборы для сервировки стола
 - 3)*скульптуры малых форм
 - 4)менажницы
8. Черепок майолики по составу и свойствам близок к
- 1)фарфору
 - 2)*фаянсу
 - 3)стеклу
 - 4)хрусталу
9. Усик, отводка, лента – полосы наносимые золотом или краской с помощью
- 1)графарета
 - 2)штампа
 - 3)*кисти
 - 4)переводных картинок
10. Арабеска как дополнительный вид дорисовки означает
- 1)рельефные мазки
 - 2)рисунки в виде штрихов и точек
 - 3)однокрасочный повторяющийся рисунок
 - 4)*узкий бортовой орнамент, нанесенный рукой
11. Алмазная грань на изделия наносится с помощью
- 1)отвертки
 - 2)ножа
 - 3)*абразивного круга
 - 4)путем травления плавиковой кислотой
12. К дефектам выработки изделий из стекла относится
- 1)*кривизна изделий
 - 2)просветы
 - 3)камни
 - 4)пузыри
13. Графарет - рисунок, который наносят на изделие с помощью
- 1)кисти
 - 2)фотопластинок
 - 3)*пульверизатора
 - 4)резинового штампа
- Металлохозяйственные бытовые товары**
1. Металлохозяйственные товары подразделяются на группы по назначению
- 1)*металлическая посуда
 - 2)*приборы и принадлежности, облегчающие домашний труд
 - 3)*товары ремонтно-строительного назначения
 - 4)абразивные изделия
2. К цветным металлам для производства хозяйственных товаров относятся
- 1)*никель
 - 2)сталь

- 3)*латунь
 - 4)бронза
3. В составе стали углерода содержится до
- 1)6,7%
 - 2)*2,14%
 - 3)1,5%
 - 4)5,7%
4. Для производства хозяйственных изделий применяют латунь - это сплав меди с
- 1)никелем
 - 2)серебром
 - 3)оловом
 - 4)*цинком
5. К недостаткам посуды из алюминия относится
- 1)значительная масса
 - 2)высокие гигиенические свойства
 - 3)*потемнение под воздействием воды и пищи
 - 4)неустойчивость к коррозии
6. К недостаткам чугунной посуды относится
- 1)*значительная масса
 - 2)стойкость к коррозии
 - 3)потемнение под воздействием воды и пищи
 - 4)высокие эстетические свойства
7. Инструменты, используемые при обработке металла, называются
- 1)плоскозубцами
 - 2)топорами
 - 3)клещами
 - 4)*тисками
8. Крепежные изделия - это
- 1)*крюки
 - 2)*болты
 - 3)шпингалеты
 - 4)*гвозди
9. К приборам и принадлежностям, облегчающим домашний труд, относятся
- 1)керосинки
 - 2)грабли
 - 3)ножницы
 - 4)*мясорубки
10. При хранении металлохозяйственных товаров следует соблюдать товарное соседство в складе, исключая при этом
- 1)*товары бытовой химии
 - 2)кожевенные товары
 - 3)парфюмерные изделия
 - 4)обувь
12. Ножевые и столовые приборы – это
- 1)*вилки
 - 2)*ножи
 - 3)терки
 - 4)посуда
13. Хранить металлохозяйственные товары следует при относительной влажности в %
- 1)40

- | | |
|---|--|
| 2)50 | 1)отвертки |
| 3)*65 | 2)клещи |
| 4)80 | 3)кусачки |
| 14. Товары ремонтно-строительного назначения – это | 4)*тиски |
| 1)*крепежные изделия | 16. К инструментам для монтажных работ относятся |
| 2)*приборы для окон и дверей | 1)*отвертки |
| 3)инструменты для обработки древесины | 2)*клещи |
| 4)инструменты для монтажных работ | 3)*плоскозубцы |
| 15. К инструментам для обработки металлов относятся | 4)тиски |

Время на выполнение: 30 мин.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 20 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 30 мин.

3.1. Задания для оценки освоения ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров

3.1.2 МДК.03.02. Управление качеством

Раздел 1 Основные понятия, категории и сущность управления качеством

Тема 1.1. Введение: Предмет, цели, задачи дисциплины

Проверяемые результаты обучения: 34, У3

Формируемые компетенции: ПК 3.7, ПК 3.8, ОК.6

Лекция.

План:

1. Понятие «управление», цели, функции, методы и принципы управления
2. Понятие качества
3. Управление качеством
4. Показатели качества

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента №1. Подготовка доклада, презентации на тему «Зарождение элементов управления качеством в России».

Текст задания:

Этапы работы над докладом.

1. Подбор и изучение основных источников по теме, указанных в рекомендациях.
2. Составление списка используемой литературы.
3. Обработка и систематизация информации.
4. Написание сообщения.
5. Оформление презентации.
5. Публичное выступление и защита доклада.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 90 мин.

Практическое занятие №1. Системный подход к управлению качеством

Проверяемые результаты обучения: 34, У3

Формируемые компетенции: ПК 3.7, ПК 3.8, ОК.6

1. Основываясь на содержании базовых положений философии У.Э.Деминга, объедините 14 принципов управления, предложенных ученым в следующие группы:

- миссия организации;
- цели в области качества;
- преобразование в философии менеджмента;
- работа в команде;
- совершенствование взаимодействия руководителей и сотрудников организации.

7. Заполните таблицу, отражающую отличия российской, американской и японской школ управления качеством.

Таблица 1. Основные отличия российской, японской и американской школ управления качеством

| Положение | Российская школа | Американская школа | Японская школа |
|--|------------------|--------------------|----------------|
| 1. Подход к качеству | | | |
| 2. Цель управления качеством | | | |
| 3. Роль службы качества | | | |
| 4. Роль высшего руководства | | | |
| 5. Роль работников | | | |
| 6. Влияние на организационную культуру | | | |

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 1.2. Сущность качества и управление им

Проверяемые результаты обучения: 34, У3

Формируемые компетенции: ПК 3.7, ПК 3.8, ОК.6

Внеаудиторная самостоятельная работа студента №2. Подготовка доклада, презентации. Подход к качеству с точки зрения потребителя и производителя.

Текст задания:

Этапы работы над докладом.

1. Подбор и изучение основных источников по теме, указанных в рекомендациях.
2. Составление списка используемой литературы.
3. Обработка и систематизация информации.
4. Написание сообщения.
5. Оформление презентации.
5. Публичное выступление и защита доклада.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 160 мин.

Практическое занятие №2. Аспекты качества продукции:

Текст задания:

1. Раскройте содержание основных этапов осознания сущности категории «качество».
2. В каких значениях Аристотель рассматривал категорию «качество»?
3. Поясните различия в понимании категории «качество» в трактовке Г. Гегеля и Ф. Энгельса.
4. Приведите известные Вам типы качества.
5. Приведите определение категории «качество», содержащееся в ГОСТ Р ИСО 9000:2001. В чем заключается его отличие от других определений данного понятия.
6. Поясните содержание основных терминов, относящихся к области управления качеством.
7. Определите основные составляющие качества деятельности организации и в виде графа представьте их взаимосвязь.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 1.3. Показатели качества.

Проверяемые результаты обучения: З4, У3

Формируемые компетенции: ПК 3.7, ПК 3.8, ОК.6

Лекция.

План:

1. Варианты влияния качества на прибыль.
2. Основные факторы, позволяющие решать проблемы эффективности качества
3. Методы калькуляции затрат
4. Состав внутренних и внешних затрат на качество

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента №3. Подготовка докладов на тему «Эволюция подходов к менеджменту качества»

Текст задания:

Этапы работы над докладом.

1. Подбор и изучение основных источников по теме, указанных в рекомендациях.
2. Составление списка используемой литературы.
3. Обработка и систематизация информации.
4. Написание сообщения.
5. Оформление презентации.
5. Публичное выступление и защита доклада.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 90 мин.

Практическое занятие №3. Оценка уровня качества продукции:

Текст задания:

Для оценки уровня качества продукции:

- изучить методы уровня качества

- в соответствии с классификацией заполнить таблицу «Классификация показателей качества продукции»

Таблица 1. Классификация показателей качества продукции

| Признак классификации показателей | Группы показателей качества продукции |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| По количеству характеризующих свойств | |
| По характеризующим свойствам | |
| Назначения. | |
| По способу выражения | |
| По этапам определения значений | |

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №4 (Семинарское занятие). Концепция постоянного улучшения качества.

Текст задания:

Вопросы семинарского занятия

1. Выделите основные составляющие подхода кайдзен.

2. Раскройте содержание принципа постоянного улучшения. Каким образом этот принцип отражен в цикле PDCA?

3. Назовите цель и основные этапы постоянного улучшения в организации. Какие условия необходимо соблюдать для обеспечения поддержки улучшений в организации?

4. Дайте характеристику объектам постоянного улучшения в организации. Какие условия необходимо соблюдать для обеспечения поддержки улучшений в организации?

5. Раскройте содержание основных мер по обеспечению поддержки улучшений

Порядок проведения семинарского занятия: во время занятия студенты обсуждают предложенные вопросы.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Раздел 2. Эволюция подходов к менеджменту качества

Тема 2.1. Становление и развитие менеджмента качества

Проверяемые результаты обучения: 34, У3

Формируемые компетенции: ПК 3.7, ПК 3.8, ОК.6

Лекция.

План:

- 1.Этапы развития менеджмента качества
- 2.Взаимосвязь общего менеджмента и менеджмента качества.
- 3.Основные этапы развития систем качества.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента №4. Работа с Законом РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»

Текст задания:

1.Законспектировать основные разделы и статьи Закона РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»

2. Изучить основные понятия, используемые в настоящем Законе.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 90 мин.

Практическое занятие № 5. Защита прав потребителей.

Текст задания:

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.2 Основные этапы развития систем качества.

Проверяемые результаты обучения: З4, У3

Формируемые компетенции: ПК 3.7, ПК 3.8, ОК.6

Лекция.

План:

- 1.Контроль качества продукции
- 2.Оценка качества продукции
- 3.управление качеством продукции
4. Взаимосвязь непосредственного УКП с обеспечивающими его факторами

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента №5. Подготовка докладов на тему Управление качеством на различных этапах жизненного цикла продукции»

Текст задания:

Этапы работы над докладом.

1. Подбор и изучение основных источников по теме, указанных в рекомендациях.
2. Составление списка используемой литературы.
3. Обработка и систематизация информации.
4. Написание сообщения.
5. Оформление презентации.
5. Публичное выступление и защита доклада.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 90 мин.

Практическое занятие №6. Основные отличия российской, японской и американской школ управления качеством.

Текст задания:

1.Обобщите вклад российских ученых в развитие теории и практики управления качеством.

2. Сравните подходы к управлению У.Э. Деминга, Дж.Джурана, Ф. Кросби и А. Фейгенбаума. Выявите общие черты и различия.

3. Каковы основные положения японской школы управления качеством?

4. Обоснуйте возможность применения принципов У.Э.Деминга для эффективного управления деятельностью студенческой группы.

5. Сформулируйте предложения по улучшению собственного подхода к обучению на основании «триады качества» Дж.Джурана.

6. Основываясь на содержании базовых положений философии У.Э.Деминга, объедините 14 принципов управления, предложенных ученым в следующие группы:

- миссия организации;
- цели в области качества;
- преобразование в философии менеджмента;
- работа в команде;
- совершенствование взаимодействия руководителей и сотрудников организации.

7. Заполните таблицу, отражающую отличия российской, американской и японской школ управления качеством.

Таблица 1. Основные отличия российской, японской и американской школ управления качеством

| Положение | Российская школа | Американская школа | Японская школа |
|--|------------------|--------------------|----------------|
| 1. Подход к качеству | | | |
| 2. Цель управления качеством | | | |
| 3.Роль службы качества | | | |
| 4. Роль высшего руководства | | | |
| 5. Роль работников | | | |
| 6. Влияние на организационную культуру | | | |

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.3. Качество и конкурентоспособность продукции и услуг

Проверяемые результаты обучения: 34, У3

Формируемые компетенции: ПК 3.7, ПК 3.8, ОК.6

Лекция.

План:

1. Понятие конкурентоспособности и конкурентность товара.
2. Рейтинг «всемирной конкурентности».
3. Понятие «уровень конкурентности».
4. Способы определения показателя конкурентоспособности товара.
5. Оценка конкурентности промышленного предприятия.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента №6. Подготовка рефератов на тему «Правовая охрана объектов интеллектуальной собственности».

Текст задания.

1. Определите цель реферата.
2. Подберите необходимый материал, определяющий содержание доклада.
3. Составьте план реферата, распределите собранный материал в необходимой логической последовательности.
4. Изучите используемые источники и выделите среди источников главное.
5. Скорректируйте план, подберите материал к каждому пункту плана.
6. Оформите реферат.
7. Подготовьте тезисы выступления.
8. Публичное выступление и защита доклада.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 90 мин.

Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг.

Тема 3.1. Виды контроля качества продукции и услуг

Проверяемые результаты обучения: З4, У3

Формируемые компетенции: ПК 3.7, ПК 3.8, ОК.6

Лекция.

План:

1. Историческая последовательность развития управления качеством продукции
2. Контроль качества продукции
3. Оценка уровня качества продукции
4. Управление качеством продукции, технический контроль
5. Система контроля качества
6. Технический контроль
7. Основные понятия квалитметрии

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента №7. Методы анализа затрат на

качество продукции.

Текст задания:

1. Изучите методы анализа затрат на качество продукции.
2. Перечислите основные принципы применения методов анализа.
3. Оформите схему «Взаимосвязь выполняемых объектом функций»



Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 90 мин.

Практическое занятие №8. Методы управления качеством

Проверяемые результаты обучения: 32, 34, У5, У6

Формируемые компетенции: ПК2.1, ОК.6

Текст задания:

1. Ознакомиться с теоретической частью темы, используя учебную и методическую литературу.

2. На основании раздаточного материала раскрыть, что собой представляет система управления качеством (способ), программу разработки системы УК с учетом конкретной деятельности предприятия и проведении определенной политики.

3. Законспектировать следующее:

- подходы в области системы качества (делятся на два класса: системы по стандартам ИСО серии 9000 и «общефирменные» системы качества),

- целевую установку этой системы качества.

4. Раскрыть план внедрения системы качества и методы, которые позволяют решить на предприятии, системы, которые позволяют вносить необходимые корректировки в процесс управления предприятием.

5. **Форма отчетности по занятию:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Раздел 4. Основные методы управления качеством продукции и услуг

Тема 4.1 Классификация средств и методов управления качеством продукции и услуг

Проверяемые результаты обучения: 34, У3

Формируемые компетенции: ПК 3.7, ПК 3.8, ОК.6

Лекция.

План:

1. Признаки классификации
2. Методы управления качеством
3. Средства управления качеством

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента №8. Составление схемы разновидностей методов управления качеством.

Текст задания:

1. Изучить различные подходы к всеобщему руководству качеством.

2. Составить схему «Методы управления качеством» и дать им характеристику



Схема – Разновидности методов управления качеством.

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 2 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 90 мин.

Практическое занятие №9. Методы оценки возможностей поставщиков

Текст задания:

Вопросы для подготовки к практической работе

1. Что понимается под качеством закупок?
2. Перечислите основные этапы управления качеством в процессе закупок.
3. Раскройте содержание элементов управления качеством в процессе закупок.
4. Приведите примеры входов для процесса управления взаимоотношениями с поставщиками.

5. Какие из критериев оценки, отражающих ресурсы поставщика, наиболее значимы для потребителя? Обоснуйте свой ответ.

6. Задание.

Машиностроительное предприятие получает необходимые ему комплектующие от двух поставщиков. Наиболее распространены следующие виды дефектов по данным деталям: поверхностные царапины; трещины; неправильная форма. Службой технического контроля предприятия установлены штрафные баллы за каждый вид дефекта: поверхностные царапины – 2; трещины – 10; неправильная форма – 5.

За прошедший месяц каждым поставщиком было осуществлено по три поставки. Объем поставки у поставщиков А и Б включал 2000 единиц деталей. Фактически у каждого поставщика

при первой и второй поставках проверялась каждая вторая деталь (1000 единиц в каждой партии), в третьей поставке – каждая пятая деталь (400 единиц в каждой партии). Число выявленных дефектов представлено в таблице.

| № поставки | Вид дефекта | | | | | |
|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------------|-------------|
| | Царапины | | Трещины | | Неправильная форма | |
| | Поставщик А | Поставщик Б | Поставщик А | Поставщик Б | Поставщик А | Поставщик Б |
| 1 | 500 | 610 | 48 | 68 | 3 | 6 |
| 2 | 437 | 700 | 28 | 100 | 5 | 15 |
| 3 | 100 | 105 | 15 | 45 | 2 | 3 |

Оцените поставщиков по качеству поставляемых ими деталей за прошедший месяц.

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 4.2. Методы управления качеством в социальных системах

Проверяемые результаты обучения: З4, У3

Формируемые компетенции: ПК 3.7, ПК 3.8, ОК.6

Лекция.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0, 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа студента №9.** Составление схемы службы маркетинга и определение её роли на предприятии. Функции и задачи маркетинга в управлении качеством.*

Текст задания:

1. Изучите принципы организации маркетинга на предприятии.
2. Определите стратегию маркетинга по группам товаров.
3. Проанализируйте отдельные виды товара и его поведение на рынке.
4. Составьте схему службы маркетинга. Определите ее роль на предприятии.

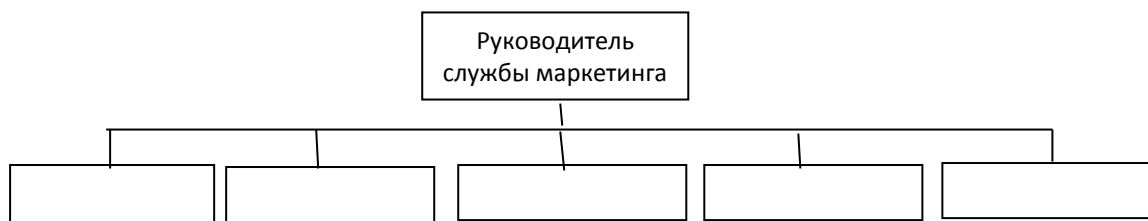


Рисунок – Схема службы маркетинга предприятия

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №10. Методы анализа затрат на качество продукции.

Текст задания:

Вопросы для подготовки к практической работе

1. Перечислите основные виды затрат на качество продукции.
2. Дайте характеристику этапов формирования затрат на качество.
3. Что является информационной базой анализа затрат на качество?
4. В чем преимущество сметы затрат на качество перед другими носителями информации?
5. Почему получение внешней информации является трудоемким и дорогостоящим процессом?
6. Для какой цели применяется диаграмма рассеивания? Перечислите этапы её построения.
7. Назовите формы регистрации данных, позволяющие увидеть зависимость между затратами и влияющими на них факторами.
8. Каковы принципы применения ФСА?
9. Охарактеризуйте этапы ФСА.
10. В чем заключается принцип Эйзенхауэра в ФСА?

Задание 1. Определите причину брака по следующим данным

Таблица – Расчет показателей брака

| Показатель, | Предыдущий год | Отчетный год |
|--|----------------|--------------|
| 1. Себестоимость окончательного брака, руб. | 20000 | 24000 |
| 2. Расходы по исправлению брака, руб. | 10000 | 7500 |
| 3. Абсолютный размер брака (стр.1+стр.2), руб. | 30000 | 31500 |
| 4. Стоимость брака по цене использования, руб. | 6000 | 6500 |
| 5. Суммы, удержанные с лиц – виновников брака, руб. | - | 1500 |
| 6. Суммы, взысканные с поставщиков, руб. | - | 8000 |
| 7. Абсолютный размер потерь от брака (стр.3+стр.4 – стр.5 - стр.6), руб. | 24000 | 14700 |
| 8. Товарная продукция по производственной себестоимости, руб. | 400000 | 420000 |
| 9. Относительный размер брака (стр.3/стр.8),% | 0,075 | 0,075 |
| 10. Относительный размер потерь от брака (стр.7/стр.8),% | 0,06 | 0,035 |

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 4.3 Семь инструментов управления качеством продукции и услуг

Проверяемые результаты обучения: 34, У3

Формируемые компетенции: ПК 3.7, ПК 3.8, ОК.6

Лекция.

План:

1. Введение.
2. Инструменты управления качеством продукции и услуг. Характеристика.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента №10. Подготовка доклада на тему «Правовая охрана объектов интеллектуальной собственности».

Текст задания.

1. Определите цель реферата.
2. Подберите необходимый материал, определяющий содержание доклада.
3. Составьте план доклада, распределите собранный материал в необходимой логической последовательности.
4. Изучите используемые источники и выделите среди источников главное.
5. Скорректируйте план, подберите материал к каждому пункту плана.
6. Оформите доклад.
7. Подготовьте тезисы выступления.
8. Публичное выступление и защита доклада.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 90 мин.

Практическое занятие №11. Метод разворачивания функций качества

Проверяемые результаты обучения: З4, У3

Формируемые компетенции: ПК 3.7, ПК 3.8, ОК.6

Текст задания:

Вопросы для подготовки к практической работе

1. Приведите классификацию методов управления качеством в процессе проектирования и разработки используя собственные знания и справочный материал.
2. В чем заключается сущность методы разворачивания функций качества?

Задание

1. Выделите основные требования потребителей к процессу приобретения книг в книжном магазине; к аудитории, в которой проходят аудиторские занятия; к работе учебного отдела университета. Каким образом должен быть использован метод QFD для совершенствования этих процессов? Определите систему «как» (т.е. комплекс технических параметров) и постройте матрицу взаимосвязи потребительских требований и технических характеристик для каждого параметра.

| №/№ | Потребительские требования | Ранг | Инженерные характеристики | | | | | |
|-----|----------------------------|------|---------------------------|---|---|---|---|---|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | М |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 4.4. Нормативно – правовая база организации и функционирования систем управления качеством

Проверяемые результаты обучения: 34, У3

Формируемые компетенции: ПК 3.7, ПК 3.8, ОК.6

Лекция.

План:

1. Правовая база в области обеспечения качества в России
2. Категории стандартов

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента №11. Подготовка доклада. презентации на тему «Основные направления национальной политики в области проблем качества».

Текст задания.

1. Определите цель доклада.
2. Подберите необходимый материал, определяющий содержание доклада.
3. Составьте план доклада, распределите собранный материал в необходимой логической последовательности.
4. Изучите используемые источники и выделите среди источников главное.
5. Скорректируйте план, подберите материал к каждому пункту плана.
6. Оформите доклад.
7. Подготовьте тезисы выступления.
8. Публичное выступление и защита доклада.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №12. Решение тестового задания в форме компьютерного тестирования

Текст задания.

3.1.3. Тестовое задание к промежуточной аттестации (экзамен) по МДК.03.03. Управление качеством

Проверяемые результаты обучения: ПК 3.7, ПК 3.8, ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.8, 34, У3.

Текст задания:

1.Производство следует начинать с освоения товара:
технологичного;
дорогого;
менее трудоемкого;
пользующегося спросом.

2.Взаимосвязь между зависимыми и независимыми переменными, выраженными в виде таблицы, текста, графика обозначают термином:
свойство;
принцип;

закон;

характеристика.

3.Результат деятельности или процессов внутренней деятельности предприятий принято обозначать термином:
система качества;
уровень качества;
относительное качество;
характеристика..

4.Качество продукции формируется на стадии:
заключения контракта на поставку ;

изготовления;
сборки;
проектирования.

5. Качество продукции в условиях командно-административной экономики рассматривалось с позиций:
потребителя;
руководства предприятия;
вышестоящего органа управления;
министерства.

6. Наука о способах измерения и количественной оценке качества продукции и услуг называется:
механика;
логика ;
квалиметрия;
маркетинг.

7. В начале века получение потребителем информации о качестве товара осуществлялось на основании документа:
паспорта;
рекламации;
спецификации;
чертежа.

8. В первую очередь, усилия ведущих фирм мира в области контроля качества продукции направлены на:
совершенствование методов контроля;
разработку эффективной системы поощрения работников за снижение брака;
предупреждение брака;
изменения методов наказания за допущенный брак.

9. Цель предприятия в процессе управления качеством:
повышение уровня качества продукции;
получение прибыли;
расширение производства;
удовлетворение потребностей потребителей.

10. Затраты, связанные с качеством внутри организации калькулируются с учетом критериев:
отраслевых;
государственных;
принятым в организации;
законодательно установленным.

11. Внутренние и внешние затраты, понесенные предприятием в результате допущенного брака представляет собой вид потерь:
финансовые;
моральные;
социальные;
объективные.

12. Лучшим доказательством стабильности качества поступающего сырья является:

наличие у поставщика действующей системы обеспечения качества;
стабильные положительные результаты испытаний партий сырья, проведенные поставщиком;
совместное проведение приемосдаточных испытаний;
репутация поставщика.

13. Состояние изделия, при котором оно в данный момент времени соответствует всем требованиям, установленным в отношении основных параметров, характеризующих нормальное выполнение заданных функций, называется:

исправность;
отказ;
безотказность;
работоспособность.

14. Способность изделия, выполнять требуемые функции в определенных условиях в течение заданного интервала времени - это:

исправность;
отказ;
безотказность;
работоспособность.

15. Способность изделия, выполнять требуемые функции до перехода в предельное состояние при установленной системе технического обслуживания и ремонта - это:

исправность;
отказ;
долговечность;
работоспособность.

16. Состояние изделия, при котором оно способно выполнять все заданные функции - это:

исправность;
отказ;
долговечность;
работоспособность.

17. Свойство изделия сохранять в заданных пределах значения параметров, характеризующих его способность выполнять требуемые функции во время и после хранения и транспортирования, называется:

исправность;
сохраняемость;
долговечность;
ремонтпригодность.

- 18. Свойство изделия быть приспособленным к поддержанию и обновлению состояния, в котором оно способно выполнять требуемые функции, с помощью технического обслуживания и ремонта:**
исправность;
сохраняемость;
долговечность;
ремонтпригодность.
- 19. Потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным - это:**
характеристика;
требование;
контроль;
испытание.
- 20. Процедура оценивания соответствия путем наблюдений и суждений, сопровождаемых соответствующими измерениями, испытаниями или калибровкой – это:**
характеристика;
требование;
контроль;
испытание.
- 21. Повышение качества производимой отечественными товаропроизводителями продукции способствует:**
росту импорта товаров;
снижению конкурентоспособности;
увеличению золотого запаса;
росту экспортных возможностей.
- 22. Пример встречного (снизу вверх) вертикального управления качеством продукции:**
система бездефектного труда;
научная организация работ по повышению моторесурса двигателей;
кружки качества;
комплексная система управления качеством.
- 23. Кредо процветающих фирм во всем мире - завоевание покупателя производится через:**
низкие цены;
качество;
дизайн;
низкую трудоемкость.
- 24. Деятельность предприятий по улучшению качества производимой продукции направлена на повышение результатов:**
технических;
технологических;
экономических;
общих.
- 25. Для оценки качества и конкурентоспособности изделия используется метод:**
аппроксимации;
нормативный;
расчетный;
балльной оценки.
- 26. Документ, поступивший на предприятие об обнаруженном в процессе реализации или эксплуатации брака, называется:**
рекламация;
аттестация;
гарантийный листок;
паспорт.
- 27. Показатель который отражает сумму затрат на забракованную продукцию и расходы по устранению обнаруженного брака:**
потери;
ущерб;
убыток;
абсолютный размер брака.
- 28. Совокупность свойств и признаков продукции или услуги, которые влияют на их способность удовлетворить установленные или предполагаемые потребности – это:**
показатель качества;
свойство;
качество;
контроль.
- 29. Объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении – это:**
показатель качества;
свойство;
качество;
контроль.
- 30. Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество – это:**
показатель качества;
свойство;
качество;
контроль.
- 31. Часть менеджмента качества, направленная на установление целей в области качества, определяющая необходимые операционные процессы жизненного цикла продукции – это:**
планирование качества;
управление качеством;
обеспечение качества;
улучшение качества.

32. Часть менеджмента качества, направленная на создание уверенности у руководства и потребителя, что требования к качеству будут выполнены – это:

- планирование качества;
- управление качеством;
- обеспечение качества;
- улучшение качества.

34. Часть менеджмента качества, направленная на выполнение требований к качеству – это:

- планирование качества;
- управление качеством;
- обеспечение качества;
- улучшение качества.

35. Часть менеджмента качества, направленная на увеличение способности выполнить требования к качеству – это:

- планирование качества;
- управление качеством;
- обеспечение качества;
- улучшение качества.

36. На процесс внедрения всеобщего управления качеством в первую очередь влияет:

- общественное мнение;
- состояние экономики;
- рыночные отношения;
- законодательство страны;

37. Первым этапом оценки качества продукции является:

- определение номенклатуры аттестуемой продукции;
- приобретение необходимой для контроля качества аппаратуры;
- выбор номенклатуры показателей качества;
- обучение персонала отдела технического контроля.

38. Система организации бездефектного изготовления продукции (БИП) получила распространение в нашей стране в 1950-е годы и имела название:

- ленинградская;
- волгоградская;
- саратовская;
- минская;

39. Метод контроля качества продукции на предприятиях при использовании саратовской системы БИП являлся основным:

- сплошной;
- выборочный;
- самоконтроль;
- бригадный..

40. На предприятии отвечает за практическое использование системы управления качеством продукции:

- главный инженер;
- директор;
- зам. директора по качеству;
- начальник отдела технического контроля;

41. Договоры, заключаемые Российской Федерацией на правительственном уровне называются:

- государственные;
- международные;
- министерские;
- межрегиональные.

42. Используются для анализа и регулирования процессов на всех стадиях жизненного цикла продукции методы:

- статистические;
- аналитические;
- логические;
- планирования.

43. Методы оценки качества продукции относятся к методам:

- стимулирования;
- контроля;
- самоконтроля;
- статистическим..

44. Необходимым условием перехода на предприятии к самоконтролю продукции является:

- переподготовка персонала;
- изменение технологического режима;
- повышение качества технической документации;
- разработка системы поощрения рабочих.

45. При управлении качеством продукции признаны важным условием повышения рентабельности продукции методы:

- самоконтроля;
- статистические;
- экономико-математические;
- социальные.

46. На предприятии используется известных методов (инструментов) качества:

- 3;
- 5;
- 7;
- 9.

47. При построении гистограммы используются данные:

- бухгалтерского учета;
- аналитические;
- обобщенные;
- измеряемые.

48. Когда требуется установить, сколько колебаний в процессе вызывается случайными изменениями при оценке качества продукции применяется метод:
временные ряды;
диаграмма Парето;
гистограмма;
диаграмма рассеяния.

49. Контрольные карты позволяют проводить анализ:
экономической эффективности;
технической целесообразности;
спроса на производимую продукцию;

50. Для характеристики качественных признаков продукции применяется ... видов контрольных карт:
два;
три;
четыре;
пять.

51. Статистический контроль партии продукции, в котором количество шагов контроля заранее задается это - вид плана:
одноступенчатый;
двухступенчатый;
многоступенчатый;
последовательный.

52. Оперативная характеристика для планов выборочного контроля имеет вид:
ломаной линии;
прямой линии;
столбика;
плавной кривой.

53. Проверка качества продукции начинается в превращение мнений и предположений в факты с документа:
гистограмма;
диаграмма рассеяния;
контрольная карта;
диаграмма Парето.

54. При контроле качества, когда требуется представить, относительную важность всех проблем с целью выявления отправной точки для решения проблем используется метод:
гистограмма;
диаграмма рассеяния;
контрольная карта;
диаграмма Парето.

55. Определение цены товара на основе расчета стоимости единицы основного параметра качества (мощности, производительности и т.д.) - это метод:
нормативный;
удельной цены;
трудоемкости;

расчетный.

56. Для определения значений показателей качества продукции, осуществляемый с помощью технических средств измерений применяется метод:
измерительный;
органолептический;
расчетный;
экспертный.

57. Для определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе использования теоретических или эмпирических зависимостей показателей качества товаров от их параметров применяется метод:
измерительный;
органолептический;
расчетный;
экспертный.

58. Для определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе решения, принимаемого экспертами, применяется метод:
измерительный;
органолептический;
расчетный;
экспертный.

59. Определение значений показателей свойств и оценки качества продукции на основе анализа восприятия органами чувств человека – это метод:
измерительный;
органолептический;
расчетный;
экспертный.

60. Метод определения показателей качества продукции, осуществляемый на основе сбора и анализа мнений ее фактических или потенциальных потребителей – это метод:
измерительный;
органолептический;
социологический;
экспертный.

61. Все методы органолептической оценки согласно общепринятой международной классификации подразделяются на ... группы:
две;
три;
четыре;
пять.

62. Координирующим федеральным органом исполнительной власти в таких

сферах деятельности, как стандартизация, сертификация, метрология является:

Госкомитет по науке и технике;
Минэкономки РФ;
Министерство труда и социальных
вопросов РФ;
Госстандарт РФ.

63. Система управления качеством продукции, при которой обеспечивается выпуск продукции отличного качества, высокой надежности и долговечности - это система:

КАНАРСПИ;
НОРМ;
КСУКП;
СБТ.

64. Система управления качеством продукции, которая охватывала многие виды работ на стадии исследования и проектирования и на стадии эксплуатации – это система:

КАНАРСПИ;
НОРМ;
КСУКП;
СБТ.

65. Гарантийный срок работы двигателя в результате использования системы управления качеством НОРМ был увеличен на процентов:

50;
60;
70;
80.

66. Обозначает проверку соответствия объекта контроля установленным техническим требованиям термин:

организация контроля; технический контроль;
контроль на соответствие ГОСТу;
оценка качества продукции;
документальный контроль..

67. Нормативно-технический документ, устанавливающий основные требования к качеству продукции называется:

технические условия;
стандарт;
регламент;
норматив.

68. Состояние изделия, при котором оно в данный момент времени соответствует всем требованиям, установленным в отношении основных параметров, характеризующих нормальное выполнение заданных функций называется:

исправность;

отказ;
безотказность;
работоспособность.

69. Исполнительный орган формирует и реализует государственную политику в области стандартизации, осуществляет государственный контроль и надзор за соблюдением требований

государственных стандартов – это:

Министерство экономики РФ;
Министерство труда и социальных
вопросов;
Госстандарт РФ;
Правительство РФ.

70. Стандарты предприятий и стандарты научно-технических обществ являются объектами:

государственными;
региональными;
авторского права;
предприятий..

71. Государственный контроль по государственным стандартам осуществляется за соблюдением требований:

всех;
имеющихся в ГОСТе;
обеспечивающих безопасность
продукции, работ и услуг;
по усмотрению контролирующего
органа.

72. Контроль за соблюдением требований по безопасности товаров в розничной сети возложен на орган исполнительной власти:

Госторгинспекция;
Территориальный орган Госстандарта
РФ;
Министерство сельского хозяйства РФ;
Министерство труда и социальных
вопросов.

73. Финансирование работ по государственной стандартизации осуществляется из источника:

местного бюджета;
федерального бюджета;
регионального бюджета;
международных финансовых фондов.

74. Необходимым инструментом, гарантирующим соответствие качества продукции требованиям нормативно-технической документации, является:

стандартизация;
сертификация;
метрология;
идентификация.

- 75.Первым законодательным актом, вводящим в стране обязательную сертификацию, был закон РФ:**
 О сертификации биржевых товаров;
 О защите прав потребителей;
 Об ответственности за продукцию;
 О сертификации продукции.
- 76..Лицензия действительна на территории:**
 населенного пункта, где расположена организация;
 города;
 области;
 всей территории РФ.
- 77.Долговременное управление качеством и организация работ по контролю на предприятии на соответствие государственным стандартам выпускаемой продукции определено термином:**
 управление качеством;
 всеобщее управление качеством;
 сертификация ;
 стандартизация..
- 78.В процессе проверки качества производимой продукции изделия сравниваются:**
 аналогичной продукцией других предприятий;
 проектными данными;
 стандартами предприятия;
 контрольным образцом.
- 79.Фигура в международном бизнесе, но форме похожая на бывший «Знак качества» называется:**
 Мавзолей;
 Акрополь;
 Эйфелева башня;
 Пентагон.
- 80.Были разработаны и утверждены Госстандартом Основные принципы Единой системы государственного управления качеством продукции вгоду:**
 1960;
 1970;
 1974;
 1978.
- 81.В мире имеет сертифицированные системы качества компаний:**
 20 000;
 40000;
 60000;
 70000.
- 82.В России прошли сертификацию систем качества предприятий:**
 100;
- 200;
 300;
 400.
- 83.Документ подтверждает соответствие продукции всем минимальным требованиям, установленным национальным законодательством:**
 паспорт продукции;
 гарантийный талон;
 сертификат соответствия;
 аттестат качества.
- 84.Испытания образцов продукции осуществляет:**
 предприятие-изготовитель;
 третья сторона;
 Госстандарт РФ;
 испытательные лаборатории.
- 85.Процесс официального признания того, что органы по сертификации продукции и испытательные лаборатории имеют право проводить работы по сертификации, называется:**
 аттестация;
 аккредитация;
 приватизация;
 стандартизация.
- 86.В качестве национального органа по сертификации в Российской Федерации, определен:**
 Министерство экономики РФ;
 Госстрой РФ;
 Министерство высшего и специального образования;
 Госстандарт РФ.
- 87.Добровольная система сертификации проводится по инициативе:**
 производителя;
 покупателя;
 третьей стороны;
 Госстандарта РФ;.
- 88.Образцы проведенной сертификации продукции хранятся в течение:**
 1 год;
 2 года;
 3 года;
 срок действия сертификата.
- 89.Знак соответствия каждой единицы сертифицированной продукции наносится:**
 по желанию производителя;
 по требованию покупателя;
 на несъемную часть;
 на тару.
- 90.Заявку на проведение сертификации системы качества представляет:**
 предприятие-изготовитель;
 дистрибьютор;

- покупатель;
орган Госстандарта.
- 91. Объектом аккредитации производимой производителями продукции является:**
предприятия-изготовители;
измерительные лаборатории;
гарантийные мастерские;
органы Госстандарта РФ.
- 92. Работа по аккредитации включает основных этапов:**
два;
три;
четыре;
шесть.
- 93. Устанавливается право организаций заниматься изготовлением, ремонтом, продажей и прокатом средств измерений, относящихся к сфере распространения государственного метрологического надзора на основании процесса:**
аттестация;
лицензирование;
аккредитация;
идентификация.
- 94. Возложено утверждение типа системы испытаний на орган управления:**
Метрологические центры;
ВНИИМС;
Госстандарт РФ;
Министерство здравоохранения РФ.
- 95. Порядок ведения Государственного реестра установлен для регистрации средств:**
основных;
производства;
выполнения ремонта;
измерений.
- 96. Совокупность операций, выполняемых органами Государственной метрологической службы с целью определения соответствия средств измерений установленным техническим требованиям называется:**
контроль качества продукции;
поверка средств измерений;
регистрация оборудования;
сертификация продукции.
- 97. В 1987 г. Техническим комитетом Международной организации по стандартизации было разработано и утверждено ... международных стандартов серии 9000 X по системам качества:**
два;
три;
- четыре;
пять.
- 98. Стандарт ИСО предусматривает, что жизненный цикл продукции состоит из ... этапов:**
10;
12;
13;
14.
- 99. Сколько стандартов МС ИСО серии 9000 были разработаны ИСО/ТК 176 в 1987 г:**
два;
три;
четыре;
пять.
- 100. Сколько схем сертификации Третьей стороной определены на основе Международной организацией сертификации ... схем :**
5;
6;
7;
8.
- 101. В Японии на предприятиях образовались «кружки качества в ... году:**
1958;
1959;
1960;
1970.
- 102. Иерархия документов системы качества состоит из ... уровней:**
2;
3;
4;
5.
- 103. Исключение случайных изменений качества продукции является целью ... метода контроля:**
гносеологического;
аналитического;
статистического;
математического анализа.
- 104. Высшим органом ИСО является:**
Совет учредителей;
Генеральная Ассамблея;
Центральный секретариат;
Генеральный директор.
- 105. В России для выполнения работ по обеспечению единства измерений и для осуществления метрологического контроля и надзора создана служба:**
сертификации;
стандартизации;
метрологическая;
идентификации.

106.Стандарт ИСО 9001включал ... элементов системы качества:

- 14;
- 16;
- 18;
- 20.

107.В современном менеджменте качества сформулировано основополагающих условий:

- 5;
- 7;
- 9;
- 12.

108.Производство следует начинать с освоения товара:

- технологичного;
- дорогого;
- менее трудоемкого;
- пользующегося спросом.

109.В истории развития систем качества в XX века можно выделить ... этапов:

- 5;
- 7;
- 6;
- 8.

110.Система всестороннего управления качеством основана на циклах:

- Фейгенбаума;
- Прудона;
- Исикава;
- Деминга.

111.Эти методы управления являются научной основой современного технического контроля:

- Дельфи;
- балансовый;
- математико-статистические;
- комплексного анализа.

112.Оптимизацию статистическое регулирование процессов обеспечивает подход:

- Случайный;
- индивидуальный;
- комплексный;
- систематический.

113.Первым и последним этапом системы качества является:

- маркетинг;
- контроль;
- проектирование;
- квалификация персонала.

114.Принципиально важным для системы ИСО 9000-1у94 является вновь введенное положение о том, что вся работа, выполняемая организацией, рассматривается как совокупность взаимосвязанных процессов в плане:

- Методологическом;
- техническом;
- технологическом;
- экономическом.

115.Основным критерием применения комплексной системы управления качеством продукции являлось:

- соответствие качества продукции высшим достижениям науки и техники;
- соответствие качества результата труда установленным требованиям;
- соответствие достигнутого уровня моторесурса запланированному значению;
- Соответствие мировым стандартам качества.

116.Оценивание полноты и четкости требований к условиям измерений документа на МВИ включает, операция:

- экспертиза;
- регистрация;
- оценка;
- стандартизация.

117.Долговременное управление качеством и организация работ по контролю на предприятии на соответствие государственным стандартам выпускаемой продукции определено термином:

- управление качеством;
- всеобщее управление качеством;
- сертификация;
- стандартизация.

118.Результат деятельности или процессов внутренней деятельности предприятий принято обозначать термином:

- услуга ;
- объект ;
- продукция;
- деньги.

119.Совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством означает:

- система качества;
- уровень качества;
- относительное качество;
- характеристика.

120.Качество продукции формируется на стадии:

- изготовления;
- сборки;
- контроля качества;
- проектирования.

121. Качество продукции в условиях командно-административной экономики рассматривалось с позиций:

потребителя;
руководства предприятия;
вышестоящего органа управления;
министерства.

122. Наука о способах измерения и количественной оценке качества продукции и услуг это:

механика;
логика ;
квалиметрия;
Маркетинг.

123. Принятие решений в управлении качеством продукции на предприятии базируется на контроле, учете и:

анализе;
планировании;
прогнозировании;
маркетинге.

124. Координирующим федеральным органом исполнительной власти в таких сферах деятельности, как стандартизация, сертификация, метрология является:

Минэкономики РФ;
Министерство труда и социальных вопросов РФ;
Госстрой РФ;
Госстандарт РФ.

125. Методы управления научной основой современного технического контроля являются:

Дельфи;
балансовый;
математико-статистические;
комплексного анализа.

126. На процесс внедрения всеобщего управления качеством влияет:

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 20 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 30 мин.

общественное мнение;
состояние экономики;
рыночные отношения;
законодательство страны;
желание руководителей предприятий.

127. Организация взаимоотношений, которые способствуют улучшению работы предприятия за счет грамотного руководства и сознательного поведения каждого работника фирмы это система:

контролирующая;
демократическая;
корпоративная культура;
научная;

128. Необходимым условием перехода на предприятии к самоконтролю продукции является:

переподготовка персонала;
изменение технологического режима;
повышение качества технической документации;
разработка системы поощрения рабочих.

129. Методы управления качеством продукции которые признаны важным условием повышения рентабельности продукции это:

самоконтроля;
статистические;
экономико-математические;
социальные.

130. Система всестороннего управления качеством основана на циклах:

Фейгенбаума;
Прудона;
Исикава;
Деминга;

4. Оценка по производственной практике (по профилю специальности)

4.1. Общие положения

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является оценка профессиональных и общих компетенций; практического опыта и умений.

Оценка по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Производственная практика (по профилю специальности):

Таблица 3

| Виды работ ⁵ | Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У) |
|--|--|
| УП. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохранности товаров | |
| Раздел 1 Теоретические основы товароведения | |
| Тема 1.1 Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности | ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3; ПО1, ПО2, У1, У2 |
| Раздел 2 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | |
| Тема 2.1 Заказ товаров | ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6; ПО5, ПО6, У4, У5 |
| Тема 2.2 Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале | ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6; ПО5, ПО6, У4, У5 |
| Тема 2.3 Подготовка товара к продаже в подсобном помещении | ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6; ПО5, ПО6, У4, У5 |
| Раздел 3 Управление качеством | |
| Тема 3.1 Организация государственного, контроля | ПК.3.7, ПК.3.8, ПО3, ПО4, У3 |
| Тема 3.2 Организация производственного и внутрифирменного контроля | ПК.3.7, ПК.3.8, ПО3, ПО4, У3 |
| Тема 3.3 Разбраковка товаров | ПК.3.7, ПК.3.8, ПО3, ПО4, У3 |

⁵ Указываются в соответствии с разделом 3 рабочей программы профессионального модуля

4.3. Форма аттестационного листа

Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практики

ФИО _____,
обучающийся (-аяся) по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** успешно прошел (-ла)
производственную практику по профессиональному модулю ПМ. 03 Управление ассортиментом,
оценка качества и обеспечения сохраняемости товара
в объеме 72 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
в _____ организации

наименование организации, юридический адрес

| Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
|---|---|
| Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности | |
| Заказ товаров | |
| Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале | |
| Подготовка товара к продаже в подсобном помещении | |
| Организация государственного, контроля | |
| Организация производственного и внутрифирменного контроля | |
| Разбраковка товаров | |

«__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

Подпись руководителя организации

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)⁶

5.1. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности

ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров.

5.2. Задание для экзаменуемого

Вариант 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место

⁶ Задания к Э(к). формируются 3 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом.
2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.
3. Задания, проверяющие освоение отдельной компетенции внутри профессионального модуля.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. Рассчитать коэффициент установочной и демонстрационной площади торгового зала если:

S установочная =40 метров, S демонстрационная = 60 метров, S торгового зала = 90 метров

2. Дайте заключение о качестве средств для мытья волос по следующим данным:

| Показатели | Шампунь «Чистая линия» | Шампунь «FRUCTIS» |
|---|---|--|
| Назначение | Для мытья сухих и нормальных волос | Для мытья жирных волос |
| Внешний вид | Однородная жидкость, без механических примесей | Однородная жидкость, без механических примесей |
| Цвет | Прозрачный, с желтоватым оттенком | Бесцветный |
| Запах | Соответствует парфюмерной отдушке | Соответствует парфюмерной отдушке |
| Концентрация водородных ионов | 5,6 | 7,6 |
| Пенообразующая способность: начальная высота столба пены устойчивость пены | 163 мм 0,91 | 189 мм 0,94 |
| Упаковка | Полимерная бутылка | Полимерная бутылка |
| Масса | 252 г | 242 г |
| Маркировка | ОАО Концерн «Калина», Россия, 620138 г. Екатеринбург, ул. Комсомольская, 80; шампунь на отваре целебных трав для мытья сухих и нормальных волос; способ применения; 250 мл; ТУ 9158-002-00333859-2002 | 109004, Москва, ул. Воронцовская, д. 17; шампунь с активным концентратом фруктов для мытья жирных волос; способ применения; 250 мл; 19.10.2003 |

Вариант 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания

3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. На склад ресторана «Парус» (140 посадочных мест) г. Артема 15.09.2018 г. поступила партия консервов в стеклянных банках первого типа в количестве 10 ящиков по 12 штук. Масса НЕТТО одной банки - 480 г. Дата выработки - 26.08.2017 г. В маркировке указано: «Томаты маринованные домашние высшего сорта». При оценке качества овощных маринадов установлено: овощи целые, однородные по размеру, по степени зрелости (красные); овощи плотные, неразваренные; заливка прозрачная, бесцветная с частицами пряностей; томаты составили в каждой банке 240-260 г; плоды томатов с треснувшей, но с несползшей кожицей составили 70 г; вкус приятный, слабокислый; массовая доля хлоридов – 1,8%.

Ход решения задачи:

– определите объем выборки и размер среднего образца от данной партии овощных маринадов;

– дайте товароведную характеристику данного вида продукции и заключение о качестве;

– пересчитайте в условные банки и тубы;

– укажите оптимальные условия хранения овощных маринадов.

2. Расшифруйте экологические знаки



Вариант 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров,

обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. На склад торгового предприятия ООО «Маир» г. Артема 03.10.2018 г. поступила партия быстрораствориваемой ядрицы второго сорта в количестве 50 мешков по 5 кг. Дата выработки - 29.07.2017 г. При оценке качества ядрицы в среднем образце установлено: ядра гречихи целые; цвет коричневый разных оттенков; влажность - 13,4%; количество колотых ядер в среднем образце – 36 г и испорченных ядер - 48,5 г; минеральная примесь – 0,03%.

Ход решения задачи:

- определите объем выборки от данной партии крупы и размер среднего образца;
- дайте заключение о качестве гречневой крупы;
- назовите отличительные признаки обыкновенной и быстрораствориваемой ядрицы;
- охарактеризуйте понятие потребительской ценности гречневой крупы и ее связь с конкурентоспособностью.

2. Дайте сравнительную характеристику 2-х образцов мыла туалетного по следующим данным:

| Показатели | Образец 1 Мыло «Детское» | Образец 2 Мыло «Консул» |
|--------------|--|--|
| Внешний вид | Поверхность с рисунком, без пятен, трещин; имеются облои | Поверхность без рисунка, без трещин, пятен |
| Форма | Овальная | Прямоугольная, с закругленными краями |
| Цвет | Светло-кремовый | Белый |
| Консистенция | Твердая на ощупь, в разрезе однородная | Твердая на ощупь, в |

| | | |
|---|--|---|
| | | разрезе однородная |
| Качественное число в пересчете на номинальную массу куска 100 г | 74 | 76 |
| Первоначальный объем пены, см ³ | 322 | 346 |
| Упаковка | Однослойная прозрачная обертка, без художественного оформления | Трехслойная бумажная обертка с художественным оформлением |
| Масса НЕТТО | 200 г | 250 г |

Вариант 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания

3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. Рассчитайте показатель обновления ассортимента, если в магазине из 10 наименований товаров, находящихся в продаже 4 – поступили впервые:

1) 40%;

- 2) 10%;
- 3) 0,4;
- 4) 25%.

2. 19.10.2018 г. в детский магазин «Башмачок» г. Артема поступила партия детской обуви фабрики «Парижская коммуна». Через 5 дня после приобретения пары полуботинок малодетских из этой партии покупатель обратился к администрации магазина с просьбой оформить возврат покупки и выплатить ее стоимость. Одной из причин возврата обуви покупатель указал неудобность обуви при ходьбе.

В результате проведенного осмотра и первоначальной экспертизы товаровед магазина дал следующее заключение: высота обуви - 44,3 мм; высота задника - 31,1 мм; отмечена разная ширина союзки в паре обуви - 3,2 мм.

Ход решения задачи:

- является претензия покупателя правомерной;
- каковы действия администрации магазина;
- в какую лабораторию следует направить пару детской обуви, возвращенную покупателем, для определения качества?

Вариант 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. В магазин ООО «Светлана» г. Воронежа 24.09.2013 г. поступила партия сладкосливочного несоленого классического масла в количестве 10 ящиков. В каждом ящике упаковано по 36 брикетов. Дата выработки - 25.08.2004 г. Масло расфасовано в брикеты по 200 г. На маркировке указано: массовая доля жира - 82,5%; состав продукта; товарный сорт; срок годности; обозначение стандарта, в соответствии с которым изготовлено данное масло (ГОСТ Р 52253-2004); информация о подтверждении соответствия отсутствует. При оценке качества сливочного масла установлено: данный образец имеет недостаточно выраженный привкус пастеризации; плотную консистенцию и слегка матовую поверхность на срезе, с наличием единичных мельчайших капелек влаги размером до 1 мм; термоустойчивость – 0,87; массовая доля жира – 82,6%; массовая доля влаги – 16,7%. Товаровед отказался принимать данную партию сладкосливочного несоленого классического масла.

Ход решения задачи:

- укажите правила отбора и размеры проб для определения качества сладкосливочного несоленого классического масла;
- дайте заключение о качестве данной партии сладкосливочного несоленого классического масла;
- назовите вид фальсификации сладкосливочного масла;
- почему товаровед отказался принять партию сладкосливочного несоленого классического масла?

2. В магазине «Эгоист» г. Владивостока 23.09.2018 г. был приобретен мужской костюм. 28.09.2018 г. покупатель вернул мужской костюм, обнаружив ряд дефектов. При оценке качества мужского костюма экспертами установлено: в костюм входят брюки прямого покроя и однобортный пиджак с карманами; костюм изготовлен из полушерстяной ткани темно-синего цвета в светлую полоску; обнаружена несимметричность карманов на пиджаке на 0,2 см; на брюках отмечены распространенные пороки внешнего вида материала; имеется несовпадение полосок ткани по боковому шву брюк от линии колена на 0,4 см; отмечено искривление края изделия на 0,6 см.

Ход решения задачи:

- дайте заключение о качестве мужского костюма;
- с какими дефектами не допускаются к реализации мужские костюмы;
- перечислите «жесткие» и «мягкие» показатели качества, влияющие на конкурентоспособность мужских костюмов.

Вариант 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания

3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания – 80 мин.

Текст задания:

1. При разгрузке сметаны количестве 90 мест, в каждом месте по 20 пачек. Допущен бой 19 пачек. Определить потери сметаны при транспортировании в натуральном выражении, перевести внесистемные единицы в системные, предложить мероприятия по их предупреждению и списанию.

2. Сопоставить показатели маркировки с нормативными требованиями, провести проверку штрих-кода;

Вариант 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. Определить качество, хлебцев хрустящих, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 9846-6, исследование оформить в виде таблицы:

| № п/п | Показатели | Требования по ГОСТу | Фактически |
|-------|---|---------------------|------------|
| 1. | Внешний вид: А) форма Б) поверхность плитки В) цвет плитки | | |
| 2. | Хрупкость | | |
| 3. | Вид в изломе | | |
| 4. | Вкус и запах | | |

Вывод:

2. Определите подлинность товара по контрольному числу кода



Вариант 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в

мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. Определить качество, батончика к чаю, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 14121-69, исследование оформить в виде таблицы:

| № п/п | Показатели | Требования по ГОСТу | Фактически |
|-------|--|---------------------|------------|
| 1. | Внешний вид: А) форма Б) поверхность В) окраска корок | | |
| 2. | Состояние мякиша: А) пропеченность Б) пористость В) эластичность Г) свежесть | | |
| 3. | Вкус | | |
| 4. | Запах | | |

Вывод:

2. В магазин ООО «Акация» г. Артема 21.09.2018 г поступила партия ветчины в натуральной оболочке, выработанной 20.09.2018 г. в количестве 50 кг. При приемке по качеству данной партии ветчины в среднем образце обнаружено: поверхность батончиков чистая, сухая; оболочка не нарушена; диаметр батончиков - 136-137 мм; длина батончиков – 43-46 см; консистенция плотная; на разрезе мышечная ткань розово-красного цвета, при нарезании не распадается; вкус в меру соленый; аромат пряностей; цвет жира белый с розоватым оттенком; массовая доля поваренной соли - 2,8%; массовая доля нитрита натрия - 0,06%.

Ход решения задачи:

- определите размер среднего образца от данной партии ветчины в оболочке;
- дайте заключение о качестве ветчины в оболочке;
- каковы предельные сроки поставки и хранения ветчины в натуральной оболочке;
- назовите методы оценки конкурентоспособности мясопродуктов.

Вариант 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

1 Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания

3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. В магазине в период с 01.09 по 25.09.12 хранился какао-порошок в количестве 50кг. Рассчитать потери какао-порошка за период хранения в натуральном выражении, (норма $E_y=0,047\%$), перевести внесистемные единицы в системные, предложить мероприятия по их предупреждению и списанию.

2. Сопоставить показатели маркировки с нормативными требованиями, провести проверку штрих-кода;

Вариант 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания

3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. Начертите схему транзитного и складского каналов товародвижения на конкретном примере (укажите товар, поставщика, покупателя, города поставки). Приведите по 2-3 примера товаров для каждой формы товароснабжения. Свое решение объясните.

2. Расшифровать транспортную маркировку предложенного образца (обучающемуся предлагается транспортная маркировка, необходимо расшифровать все знаки маркировки и определить, к какому виду они относятся, например, знаки соответствия, манипуляционные, размерные, престижные и т.д.).

Вариант 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания

3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. В магазин ООО «Вега» г. Владивостока 27.09.2018 г. поступила партия рыбных консервов в количестве 10 ящиков. В каждом ящике - 24 банки. Масса НЕТТО одной банки, указанная в маркировке, – 250 г. На крышке банки указана маркировка:

23 06 13

137 468

2Р

При оценке качества рыбных консервов установлено: тушки рыб уложены в банки спинками к крышке параллельными рядами; у рыб головы с жаберными крышками удалены ровным, прямым срезом; цвет кожных покровов неоднородный - от светло-золотистого до коричневого; консистенция мяса рыбы суховатая; длина тушек 6,8-7,5 см; массовая доля поваренной соли - 2,9%; фактическая масса содержимого одной банки – 243 г; масса заливки составила 65 г; масло прозрачное, с незначительным наличием взвешенных частиц; тушки рыб с поврежденным кожным покровом составили 15 г.

- расшифруйте маркировку рыбных консервов;

- пересчитайте в условные банки и тубы;

- дайте заключение о качестве рыбных консервов;

- назовите показатели безопасности рыбных консервов.

2. Определите подлинность товара по контрольному числу кода



Вариант 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными

требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. Рассчитайте показатели широты ассортимента

Базовая широта (Шб) взята по ассортиментному перечню, фактическая широта (Шф) представлена в таблице.

| № | Виды изделий | Широта | Широта ассортимента | | | | | | |
|---|-----------------|--------------------|---------------------|-----------|----|-----------|----|-----------|----|
| | | | базовая | Магазин-1 | | Магазин-2 | | Магазин-3 | |
| | | | <u>Шб</u> | <u>Шф</u> | Кш | <u>Шф</u> | Кш | <u>Шф</u> | Кш |
| 1 | Костюмы мужские | модель (фасон) | 15 | 14 | | 9 | | 6 | |
| | | размер | 17 | 6 | | 6 | | 5 | |
| 2 | Брюки мужские | волокнистый состав | 3 | 3 | | 3 | | 3 | |
| | | модель | 15 | 8 | | 8 | | 7 | |
| | | размер | 7 | 4 | | 4 | | 4 | |

Сделайте вывод.

2. В магазин ООО «Акация» г. Артема 21.09.2018 г поступила партия ветчины в натуральной оболочке, выработанной 20.09.2018 г. в количестве 50 кг. При приемке по качеству данной партии ветчины в среднем образце обнаружено: поверхность батонов чистая, сухая; оболочка не нарушена; диаметр батонов - 136-137 мм; длина батонов – 43-46 см; консистенция плотная; на разрезе мышечная ткань розово-красного цвета, при нарезании не распадается; вкус в меру соленый; аромат пряностей; цвет жира белый с розоватым оттенком; массовая доля поваренной соли - 2,8%; массовая доля нитрита натрия - 0,06%.

Ход решения задачи:

- определите размер среднего образца от данной партии ветчины в оболочке;
- дайте заключение о качестве ветчины в оболочке;
- каковы предельные сроки поставки и хранения ветчины в натуральной оболочке;
- назовите методы оценки конкурентоспособности мясопродуктов.

Вариант 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

- 1.Объясните значение цифр в штриховом коде



2. **Заполнить первичную документацию.** Заполнить накладную (дата, год) на полученный товар: - рыба св. мороженая «Терпуг» 3/20, цена за 1 кг. – 62 руб.- консервы шпроты в

масле 1/250 г., получено 32 шт., цена за 1 шт. - 35 руб. (остальные реквизиты заполните самостоятельно).

Вариант 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место

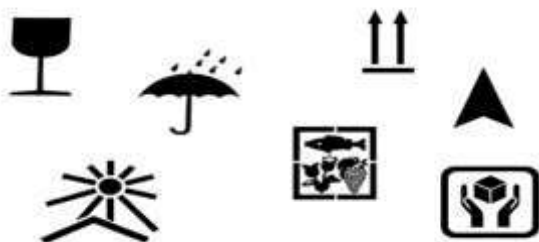
При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. Расшифруйте манипуляционные знаки

Манипуляционные знаки



2. Составьте акт приемки. В магазин поступил джем вишнёвый в бочках 35 кг по цене

87рублей за килограмм. По документам отправителя значится вес НЕТТО- 32 кг, ТАРА – 3 кг. После освобождения бочки из - под джема оказалось, что вес ТАРА -5 кг.

Вариант 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. 23.09.2013 г. в магазин «Продукты» г. Воронежа поступила партия куриных яиц в количестве 25 ящиков. В каждом ящике - 12 прокладок по 30 яиц. Маркировка: СО. Дата расфасовки не указана. При оценке качества установлено: высота воздушной камеры – 8 мм; желток прочный, малозаметный, перемещающийся от центрального положения; белок недостаточно плотный, светлый, прозрачный; в среднем образце масса десяти яиц составила 680 г. Однако в среднем образце были обнаружены куриные яйца массой по 64 г в количестве 20 шт.

- определите вид и категорию куриных яиц по маркировке;
- установите объем выборки и размер среднего образца от данной партии куриных яиц;
- дайте заключение о качестве данной партии куриных яиц;
- определите срок хранения и реализации данной партии куриных яиц.

2. Заполните таблицу:

| | |
|------------------------|-----------------|
| Кисломолочные продукты | Срок реализации |
|------------------------|-----------------|

| | |
|------------|--|
| 1. Сливки | |
| 2. Творог | |
| 3. Кефир | |
| 4. Варенец | |
| 5. Ряженка | |
| | |

Вариант 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания

3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. Рассчитайте показатели широты ассортимента

Базовая широта (Шб) взята по ассортиментному перечню, фактическая широта (Шф) представлена в таблице.

| № | Виды изделий | Широта | Широта ассортимента | | | | | | |
|---|-----------------|--------------------|---------------------|-----------|----|-----------|----|-----------|----|
| | | | базовая | Магазин 1 | | Магазин 2 | | Магазин 3 | |
| | | | <u>Шб</u> | <u>Шф</u> | Кш | <u>Шф</u> | Кш | <u>Шф</u> | Кш |
| 1 | Костюмы мужские | модель (фасон) | 15 | 14 | | 9 | | 6 | |
| | | размер | 17 | 6 | | 6 | | 5 | |
| 2 | Брюки мужские | волокнистый состав | 3 | 3 | | 3 | | 3 | |
| | | модель | 15 | 8 | | 8 | | 7 | |
| | | размер | 7 | 4 | | 4 | | 4 | |

Сделайте вывод.

2. Определить размер возмещения ущерба /недостачи/ членами бригады магазина, если сумма недостачи на момент инвентаризации составляет 4000руб. Согласно ведомости, старший продавец Семёнова отработала 26 дней, продавец Воробьева отработала 13 дней. В месяце было 26 рабочих дней.

Вариант 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. Решите задачу. Оптовый посредник А.Б. приобрел опцион на право покупки в течении 3-х месяцев 25 тонн зерна, уплатив за это «премию» 300 ден. ед. Как он и ожидал, через некоторое время цена на зерно изменилась с 1500 ден. ед за тонну и повысилась с 2000 ден. ед. Подыскав покупателя, А.Б. реализовал свое право на все 25 тонн и немедленно перепродал.

Какую прибыль принесла А.Б. эта операция?

2. Заполните таблицу. Определите качество рыбы и рыбных товары.

| Наименование | Требования к качеству | Дефекты | Срок и способ |
|-------------------|-----------------------|---------|---------------|
| Живая рыба | | | |
| Рыба охлажденная. | | | |
| Рыба мороженая | | | |
| Соленая рыба | | | |
| Сушеная рыба | | | |
| Вяленая рыба | | | |
| Копченая рыба | | | |
| Балычные изделия | | | |
| Икра | | | |
| Рыбные пресервы | | | |

Вариант 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в

мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания

3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. Рассчитать общую сумму товарных потерь. За отчетный период в магазине было продано товаров на сумму 125780 рублей. Из них сумма проданных товаров в продовольственном отделе составила – 85674 рубля. Бухгалтером были списаны потери в пределах норм естественной убыли. Для продовольственных товаров 0,3% к товарообороту, для непродовольственных 0,2 % к товарообороту.

2. Решите ситуацию. Гражданка N приобрела в магазине босоножки. Две недели она не могла пользоваться покупкой, так как шел дождь. После улучшения погоды, проносив данную обувь меньше недели, гражданка N обнаружила, что у босоножек лопнула подошва. В магазине, куда она обратилась по поводу обмена обуви или возврата ее стоимости, заявили, что гарантия на данную обувь составляет две недели и отказались возместить ущерб. Кассовый чек был сохранен.

Оценить решение данной ситуации на основе положений Закона «О защите прав потребителей».

Вариант 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания

3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. Расшифруйте пиктограммы на одежде

2. Рассчитайте показатели широты ассортимента

| Вид изделий | Широта ассортимента | | | | | |
|----------------|---------------------|----|----|-----------|----|----|
| | Магазин 1 | | | Магазин 2 | | |
| | Шб | Шф | Кш | Шб | Шф | Кш |
| Платье девичье | 15 | 14 | | 9 | 7 | |
| Костюм мужской | | | | | | |

Вариант 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного

выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания
3. Организуйте рабочее место

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Нормативно-правовой документацией, справочной литературой.

Время выполнения задания –80 мин.

Текст задания:

1. Решить ситуацию. 25 ноября покупательница приобрела в магазине зимнее пальто стоимостью 8 тыс. руб, а 11 декабря обратилась с просьбой обменять его на аналогичное, но другого цвета. К покупке были приложены кассовый и товарный чек. Как в данной ситуации должен поступить директор магазина.

2.Расшифровать знаки ручной и машинной стирки белья

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

5.3. Пакет экзаменатора

5.3.1. Условия

Количество вариантов каждого задания для экзаменуемого: 20.

Время выполнения каждого задания: 80 мин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам модуля;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля.
- мультимедийное оборудование;
- интерактивная доска;
- документационное обеспечение, информация о товарах, журналы отчетов; сборник нормативных актов.

Информационное обеспечение

5.2.1. Основная литература

МДК.03.01

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/446752>

МДК.03.02.02

Косарева, О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник / О. А. Косарева. — Москва : Университет «Синергия», 2020. — 452 с. — ISBN 978-5-4257-0453-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143986>

МДК.03.03

Зекунов, А. Г. Управление качеством : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией А. Г. Зекунова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 475 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6222-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/445554>

5.2.2 Электронные ресурсы

ЭБС БУК РУ <https://book.ru/book/>
Elibrary (НЭБ) <http://elibrary.ru>
ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru
ЭБС «Лань» e.lanbook.com
СПС «Консультант плюс»

5.2.3 Дополнительная литература

МДК.03.01

Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения : учебник / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2021. — 219 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02951-0. — URL: <https://book.ru/book/936296>

МДК.03.02.02

Продавец, контролер-кассир. Основы профессиональной деятельности : учебное пособие / Г. В. Ткачева, Н. М. Гурбо, Л. Н. Чукаева, Г. М. Юркевич. — Москва : Владос, 2015. — 263 с. — ISBN 978-5-691-02175-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96393>

МДК.03.03

Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 172 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10556-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/430851>

5.3.2. Ход выполнения задания

Таблица 5

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да/нет) |
|--|--|-----------------|
| ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров | демонстрация умений участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров | да / нет |
| ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию | демонстрация профессиональных и личностных качеств реализовывать мероприятия по предупреждению или списанию товарных потерь | да / нет |
| ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями | демонстрация умений оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями | да / нет |
| ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества | демонстрация умений организации оценки качества, диагностики дефектов, определения градации качества | да / нет |
| ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов | демонстрация умений контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов | да / нет |
| ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. | демонстрация умений обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. | да / нет |
| ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, | мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных | да / нет |

| | | |
|---|--|----------|
| переводить внесистемные единицы измерений в системные | задач в области разработки способов измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные | |
| ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю. | демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области работы с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю | да / нет |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, | аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; участие в профориентационной деятельности; участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; систематическое ознакомление с профессиональными периодическими изданиями, профессиональной литературы | да / нет |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий. Оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий | да / нет |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач. умения выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | да / нет |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | . демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области организации торговой деятельности и нести за них ответственность. | |
| ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | демонстрация умений к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля | да / нет |
| ОК 7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | демонстрация умений брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий | да / нет |
| ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные | демонстрация умений к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении | да / нет |

| | | |
|--|--------------------------|--|
| требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий. | профессионального модуля | |
|--|--------------------------|--|

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 6

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да/нет) |
|--|---|-----------------|
| ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров | умение планирования деятельности с помощью управленческих решений | да / нет |
| ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию | способность применения профессиональных и личностных качеств реализовывать мероприятия по предупреждению или списанию товарных потерь | да / нет |
| ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями | точность в умении оценивания и расшифровки маркировки в соответствии с установленными требованиями | да / нет |
| ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества | аргументированность организации оценки качества, диагностики дефектов, определения градации качества | да / нет |
| ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов | правильность контроля условий и сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечение их сохраняемости, проверки соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов | да / нет |
| ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. | готовность обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. | да / нет |
| ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные | мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки способов измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные | да / нет |
| ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в | умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области работы с | да / нет |

| | | |
|---|--|----------|
| мероприятиях по контролю. | документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю | |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; участие в профориентационной деятельности; участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; систематическое ознакомление с профессиональными периодическими изданиями, профессиональной литературы | да / нет |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами; обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций; личная оценка результативности | да / нет |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | полнота представления ответственности за результаты своей работы; правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, оборудования, инструментов; принимать нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля при работе гостиницы или туристического комплекса | да / нет |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | уровень владения различными способами поиска информации; выбор полезной информации адекватность полезности выбранной информации; оперативность поиска необходимой информации; степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования; оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации | да / нет |
| ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | применение информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; применение на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, презентаций, заданий, учебной, производственной практике | да / нет |
| ОК 7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, | эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами; степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе | да / нет |

| | | |
|---|--|----------|
| заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; степень владения безконфликтного общения; соблюдение принципов профессиональной этики; полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды | |
| ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий. | умение соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий. | да / нет |

3) Устное обоснование результатов работы⁷

Устное обоснование должно быть лаконичным, кратким, основано на нормативных документах в гостиничной индустрии.

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да/нет) |
|---|---|-----------------|
| ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров | умение планирования деятельности с помощью управленческих решений | да / нет |
| ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию | готовность профессиональных и личностных качеств реализовывать мероприятия по предупреждению или списанию товарных потерь | да / нет |
| ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями | умение оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями | да / нет |
| ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества | демонстрация умений организации оценки качества, диагностики дефектов, определения градации качества | да / нет |
| ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению | умение контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов | да / нет |

⁷ если предусмотрено

| | | |
|--|---|----------|
| сопроводительных документов | | |
| ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. | точность обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. | да / нет |
| ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные | аргументированность и обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки способов измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные | |
| ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю. | правильность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области работы с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю | |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; участие в профориентационной деятельности; участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; систематическое ознакомление с профессиональными периодическими изданиями, профессиональной литературы | да / нет |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | полнота представления ответственности за результаты своей работы; правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, оборудования, инструментов; принимать нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля при работе гостиницы или туристического комплекса | да / нет |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | уровень владения различными способами поиска информации; выбор полезной информации адекватность полезности выбранной информации; оперативность поиска необходимой информации; степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования; оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации | да / нет |
| ОК 6 Работать в коллективе и | эффективное общение с коллегами, руководством, | да / нет |

| | | |
|---|--|-----------------|
| <p>в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> | <p>клиентами; степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; степень владения безконфликтного общения; соблюдение принципов профессиональной этики; полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды</p> | |
| <p>ОК 7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> | <p>поиск путей повышения профессионального и личностного развития; побуждение к деятельности по самообразованию; планирование повышения квалификации</p> | <p>да / нет</p> |
| <p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p> | <p>умение соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p> | <p>да / нет</p> |

6. Оценочная ведомость по профессиональному модулю ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохранности товаров.



Министерство образования и науки Российской Федерации

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования

«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме

Кафедра _____

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

Ф.И.О. _____,

обучающийся (-аяся) на 2 курсе по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**, освоил (-а) программу профессионального модуля **ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохранности товаров.**

в объеме **522** часов с «_____» _____ 20__ г. по «_____» _____ 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля
очная форма обучения

Таблица 1

| Элемент модуля | Форма контроля и оценивания | |
|--|---------------------------------------|---|
| | Промежуточная аттестация ⁸ | Текущий контроль ⁹ |
| МДК.03.01. Теоретические основы товароведения | 2 семестр – экзамен | - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; |
| МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | 2 семестр – экзамен | - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; |
| МДК.03.03. Управление качеством | 2 семестр – экзамен | - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних |

⁸ Соответствует учебному плану (экзамен, дифференцированный зачет)

⁹ Соответствует рабочей программе в части 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»

| | | |
|---|--|--|
| | | заданий; - результаты тестирования; |
| ПП.03.01.Учебная практика | 2 семестр – дифференцированный зачет | - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования |
| ПП.03.01.Производственная практика (по профилю специальности) | 2 семестр – дифференцированный зачет | - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования |
| ПМ.03 | 4 семестр – экзамен (квалификационный) | - выполнение индивидуального практического задания |

заочная форма обучения

Таблица 1

| Элемент модуля | Форма контроля и оценивания | |
|--|--|---|
| | Промежуточная аттестация ¹⁰ | Текущий контроль ¹¹ |
| МДК.03.01. Теоретические основы товароведения | 2 курс – экзамен | - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; |
| МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | 2 курс – экзамен | - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; |
| МДК.03.03. Управление качеством | 2 курс – экзамен | - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; |
| ПП.03.01.Учебная практика | 2 курс – дифференцированный зачет | - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования |
| ПП.03.01.Производственная практика (по профилю специальности) | 2 курс – дифференцированный зачет | - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; |

¹⁰ Соответствует учебному плану (экзамен, дифференцированный зачет)

¹¹ Соответствует рабочей программе в части 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»

| | | |
|-------|--|--|
| | | - результаты тестирования |
| ПМ.03 | 3 курс – экзамен (квалификационный) | - выполнение индивидуального практического задания |

Экспертиза

контрольно-оценочных средств профессионального модуля

ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров.

Нами, инспекторами К.Г.Бергер директор ООО «СтЭлМон», Л.С. Самохиной преподавателем ТПСД проведена содержательная экспертиза контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров.

- 1) Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих профессиональных компетенций (ПК).
- 2) Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации.
- 3) Формы и методы контроля и оценки освоения ПК позволяют оценить сформированность ПК.
- 4) Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК).
- 5) Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации.
- 6) Формы и методы контроля и оценки освоения ОК позволяют оценить сформированность ОК.

Разработанные филиалом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артёме, контрольно-оценочные средства позволяют оценить знания, умения и освоенные компетенции студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по профессиональному модулю ПМ.01 Организация работы структурного подразделения

Эксперты:

_____ К.Г.Бергер

_____ Л.С. Самохина

