

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ****ПМ. 01 Управление ассортиментом товаров**

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	36

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 01 Управление ассортиментом товаров

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Управление ассортиментом товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

#### иметь практический опыт:

- ✓ анализа ассортиментной политики торговой организации;
- ✓ выявления потребности в товаре (спросе);
- ✓ участия в работе с поставщиками и потребителями;
- ✓ приёмки товаров по количеству и качеству;
- ✓ размещения товаров;
- ✓ контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- ✓ обеспечение товародвижения в складах и магазинах;
- ✓ эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- ✓ участия в проведении инвентаризации товаров.

#### уметь:

- ✓ распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- ✓ формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- ✓ применять средства и методы маркетинга для формирования спрос и стимулирования сбыта;
- ✓ рассчитывать показатели ассортимента;
- ✓ оформлять договора с контрагентами;
- ✓ контролировать их выполнение, в т. ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- ✓ предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- ✓ готовить ответы на претензии покупателей;

- ✓ производить закупку и реализацию товаров;
- ✓ учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
- ✓ соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- ✓ рассчитывать товарные потери;
- ✓ планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- ✓ соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
- ✓ соблюдать требования техники безопасности и охраны труда

**знать:**

- ✓ ассортимент товаров однородных групп определённого класса, их потребительские свойства;
- ✓ товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели
- ✓ виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
- ✓ технологические процессы товародвижения;
- ✓ формы документального сопровождения товародвижения;
- ✓ правила приёмки товаров;
- ✓ способы размещения товаров на складах и в магазинах;
- ✓ условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
- ✓ основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
- ✓ классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- ✓ требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- ✓ нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
- ✓ законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- ✓ обязанности работников в области охраны труда;
- ✓ причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
- ✓ фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- ✓ возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом).

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

**всего** - 666 часов, в том числе:

**максимальная учебная нагрузка обучающегося по МДК** – 558 часов, включая:

обязательную учебную нагрузку обучающегося – 372 часа, в т.ч. лабораторные и практические занятия - 120 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 186 часов;

**учебная практика** – 36 часов.

**производственная практика** – 72 часа

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Управление ассортиментом товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выявлять потребность в товарах.
ПК 1.2.	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
ПК 1.3.	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 1.4.	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
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 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические 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 1.1. – ПК 1.4.	Раздел 1. Формирование ассортимента, обеспечение товароведных характеристик	322	206	66	20	116	36			
	Раздел 2. Организация и проведение работ по обеспечению товародвижения	172	122	44		50				
	Раздел 3. Изучение конъюнктуры рынка, выявление и формирование спроса на товары	64	44	10		20				
	Учебная практика	36						36		
	Производственная практика (по профилю специальности)	72								72
	<b>Всего:</b>	<b>666</b>	<b>372</b>	120	20	<b>186</b>	36	<b>36</b>	<b>72</b>	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 01 Управление ассортиментом товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствуют элементы программы
1	2	3	4
Раздел 1. Формирование ассортимента, обеспечение товароведных характеристик			
МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров			
Тема 1.1. Зерномучные товары	<b>Содержание</b>		
	1. Классификация крупы и муки по видам сырья, технологии обработки, степени измельчения. Сравнительная характеристика ассортимента важнейших видов круп. Сравнительная характеристика ассортимента пшеничной и ржаной муки.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2. Изучение классификации хлеба по видам муки, рецептуре, способам выпечки. Сравнительная характеристика ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий разных видов и наименований по сырью, пищевой ценности.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
1. Определение товарного сорта крупы и муки по органолептическим и физико-химическим показателям.	2		



Тема 1.2 Плодоовощные товары	<b>Содержание</b>			
	1.	Общие критерии товароведной характеристики плодов и овощей: виды и разновидности, назначение, строение, состав, условия и сроки хранения.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Переработанная плодоовощная продукция	2	
	3.	Грибы свежие и переработанные: виды, отличия	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
1.	Определение товарного сорта квашеных овощей по органолептическим и физико-химическим показателям	2		
Тема 1.3. Вкусовые товары	<b>Содержание</b>			
	1.	Вкусовые товары: понятие, назначение. Классификация и ассортимент.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Ассортимент и классификация чая, кофе, кофейных напитков	2	
	3.	Табачные изделия: классификация, виды, отличия	2	
	4.	Алкогольные напитки: понятие, назначение. Отличительные признаки от других напитков. Состав пищевая ценность. Классификация на подгруппы.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
1.	Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям	2		
Тема 1.4. Кондитерские товары	<b>Содержание</b>			
	1.	Кондитерские товары: классификация и ассортимент. Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей по составу, особенностям производства.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Конфетные изделия: виды, ассортимент	2	
	3.	Карамельные изделия: классификация, ассортимент, отличия	2	
	4.	Мучные кондитерские товары: виды, ассортимент, отличия	2	
	5.	Сравнительная характеристика шоколада разных видов и наименований по составу, сырью, рецептуре, особенностям производства.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>		2	
	<b>Практические занятия</b>			

	1.	Оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий	2	
Тема 1.5. Пищевые жиры	<b>Содержание</b>			
	1.	Классификация пищевых жиров по виду сырья и способам обработки. Состав и пищевая ценность разных видов и подвидов.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям	2	
	2.	Изучение ассортимента и показателей качества маргарина по стандарту	2	
Тема 1.6. Молочные товары	<b>Содержание</b>			
	1.	Молочные товары: химический состав и пищевая ценность. Частная классификация ассортимента по температурному режиму обработки, жирности, вводимым добавкам.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Кисломолочные товары: классификация, ассортимент	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Оценка качества молока, сливок по органолептическим и физико-химическим показателям	2	
	2.	Оценка качества масла коровьего по органолептическим и физико-химическим показателям	2	
Тема 1.7. Яйцо и продукты его переработки	<b>Содержание</b>			
	1.	Яйцо и продукты его переработки: понятие, назначение, отличия от других групп продовольственных товаров.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Анализ действующего стандарта для изучения показателей качества, в том числе показателей безопасности	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Определение вида и категории яиц	2	
Тема 1.8. Мясные товары	<b>Содержание</b>			ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	1.	Классификация мясных товаров. Сравнительная характеристика остывшего, охлажденного, замороженного и повторно замороженного мяса по сохраняемости и использованию. Классификация субпродуктов.	2	
	2.	Классификация птицы по группам (домашняя и дичь), видам, возрасту,	2	

		способам обработки и назначению. Особенности дичи по составу, пищевой ценности, способам обработки.		
	3.	Классификация колбасных изделий: виды, ассортимент, отличия.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Оценка качества мяса по органолептическим показателям.	2	
	2.	Сравнительная характеристика ассортимента вареных, варено-копченых, копченых и сырокопченых колбас разных сортов по тканевому и химическому составу, сырью, специфике производства, использованию.	2	
	3.	Изучение ассортимента мясокопченостей. Сравнительная характеристика основных видов и наименований. Классификация ассортимента мясных консервов.	2	
Тема 1.9. Рыбные товары	<b>Содержание</b>			
	1.	Рыбные товары: классификация, особенности пищевой ценности, факторы, формирующие качество и ассортимент.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Соленые и маринованные рыбные товары	2	
	3.	Копченые рыбные товары, балычные товары: виды, ассортимент.	2	
	4.	Рыбные консервы: классификация, ассортимент, маркировка	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Сравнительная характеристика ассортимента консервов и пресервов разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент икры.	2	
	2.	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям, предусмотренным стандартом.	2	
Тема 1.10. Пищевые концентраты	<b>Содержание</b>			
	1.	Классификация ассортимента пищевых концентратов по видам сырья, способам производства и внешним признакам.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>			
Тема 1.11. Продукты детского питания	<b>Содержание</b>			
	1.	Сравнительная характеристика ассортимента продуктов детского питания на зерновой, плодоовощной, молочной, мясной и рыбной основах по составу сырья, пищевой ценности, производству, назначению.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4

	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>			
Тема 1.12. Товары из пластмасс	<b>Содержание</b>			
	1.	Пластмассы: понятие, классификация, общие свойства. Основные виды пластмасс, применяемые в производстве товаров народного потребления. Классификация и характеристика ассортимента.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение ассортимента товаров из пластмасс, их товароведной характеристики	2	
Тема 1.13. Товары бытовой химии	<b>Содержание</b>			
	1.	Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация, состояние и перспективы развития рынка. Обзор ассортимента.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение ассортимента товаров бытовой химии, их товароведной характеристики	2	
Тема 1.14. Силикатные товары	<b>Содержание</b>			
	1.	Силикаты: стекло и керамика: понятие, краткая историческая справка. Классификация стеклянных и керамических товаров. Обзор рынка	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Обзор ассортимента силикатных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество стеклянных и керамических товаров.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение ассортимента стеклянных товаров, их товароведной характеристики	2	
	2.	Изучение ассортимента керамических товаров, их товароведной характеристики	2	
Тема 1.15. Металлические товары	<b>Содержание</b>			
	1.	Металлы: классификация, основные виды металлов, их свойства, применение. Факторы, формирующие ассортимент и качество металлохозяйственных товаров. Металлохозяйственные товары:	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4

		классификация, обзор рынка.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение ассортимента металлохозяйственных товаров, их товароведной характеристики	2	
Тема 1.16. Мебельные товары	<b>Содержание</b>			
	1.	Мебельные товары: понятие, назначение, классификация. Состояние и перспективы развития современного рынка мебельных товаров и факторов, формирующих ассортимент и качество мебели	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Ассортимент мебельных товаров, их товароведные характеристики и факторы, формирующих ассортимент и качество мебели	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>			
Тема 1.17. Строительные товары	<b>Содержание</b>			
	1.	Строительные товары: понятие, назначение, классификация. Факторы, формирующие их ассортимент и качество	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение ассортимента строительных товаров.	2	
Тема 1.18. Электробытовые товары	<b>Содержание</b>			
	1.	Электробытовые товары: понятие, назначение, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Обзор ассортимента.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Обзор ассортимента электробытовых товаров, их товароведной характеристики	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>			
Тема 1.19. Текстильные товары	<b>Содержание</b>			
	1.	Текстильные товары: понятие, классификация, факторы, формирующие ассортимент и качество. Текстильные волокна: понятие, классификация, свойства, применение. Ткани: понятие, классификация, обзор ассортимента.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение ассортимента хлопчатобумажных и льняных тканей, их	2	

		товароведной характеристики		
	2.	Изучение ассортимента шелковых и шерстяных тканей, их товароведной характеристики	2	
Тема 1.20. Ковры и ковровые изделия	<b>Содержание</b>			
	1.	Классификация и назначение ковров и ковровых изделий и факторы, формирующие их ассортимент и качество	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Обзор ассортимента ковров и ковровых изделий, их товароведной характеристики	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>			
Тема 1.21. Швейные и трикотажные товары	<b>Содержание</b>			
	1.	Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Обзор ассортимента.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение ассортимента швейных товаров, их товароведной характеристики.	2	
	2.	Изучение ассортимента трикотажных товаров, их товароведной характеристики.	2	
Тема 1.22. Обувные товары	<b>Содержание</b>			
	1.	Обувные товары: понятие, назначение, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Обзор ассортимента.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение ассортимента обуви, ее товароведной характеристики.	2	
Тема 1.23. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	<b>Содержание</b>			
	1.	Пушно-меховые товары: понятие, назначение, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Обзор ассортимента.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Обзор ассортимента.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>			
Тема 1.24.	<b>Содержание</b>			

Парфюмерно-косметические товары	1.	Парфюмерные товары: понятие, назначение, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4	
	2.	Косметические товары: понятие, назначение, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество.	2		
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>				
	<b>Практические занятия</b>				
	1.	Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров, их товароведной характеристики	2		
Тема 1.25. Музыкальные товары	<b>Содержание</b>				
	1.	Музыкальные товары: понятие, назначение, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>				
	<b>Практические занятия</b>				
	1.	Изучение ассортимента музыкальных товаров, их товароведной характеристики	2		
Тема 1.26. Фототовары	<b>Содержание</b>				
	1.	Фототовары: понятие, назначение, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество.	2		
	2.	Обзор ассортимента фотоаппаратов, их товароведной характеристики	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>				
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>				
Тема 1.27. Бытовые электронные товары	<b>Содержание</b>				
	1.	Бытовые электронные товары: понятие, назначение, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>				
	<b>Практические занятия</b>				
	1.	Изучение ассортимента и параметров бытовой электронной аппаратуры, их товароведной характеристики	2		
Тема 1.28. Ювелирные товары и часы	<b>Содержание</b>				
	1.	Обзор ассортимента, классификации и назначения ювелирных товаров и факторов, формирующих их ассортимент и качество	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4	

	2.	Обзор ассортимента, классификации и назначения часов и факторов, формирующих их ассортимент и качество	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>			
Тема 1.29. Изделия народных художественных промыслов и сувениры	<b>Содержание</b>			
	1.	Изделия народных художественных промыслов: понятие, назначение, классификация.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Сувенирная продукция: понятие, назначение, классификация.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение ассортимента изделий народных художественных промыслов и сувениров и факторов, формирующих их качество	2	
Тема 1.30. Микробиология, санитария и гигиена	<b>Содержание</b>			
	1.	Основные понятия микробиологии. Характеристика основных групп микроорганизмов (бактерии, грибы, дрожжи)	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Химический состав микробной клетки	2	
	3.	Биоповреждения и борьба с насекомыми на торговых предприятиях Астраханской области	2	
	4.	Причины брожения	2	
	5.	Биоповреждения и защита непродовольственных товаров. Санитарно-пищевое законодательство.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>		2	
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования готовых микропрепаратов	2	
	2.	Приготовление питательных сред для микроорганизмов	2	
	3.	Изучение микробиологии важнейших пищевых продуктов. Порядок контроля за доброкачественностью товаров. Приготовление дезинфицирующих растворов	2	
	4.	Анализ методов определения количества микроорганизмов	2	
	<b>Курсовая работа (проект)</b>	Выбор и утверждение темы курсовой работы		2
Ознакомление с общими положениями по написанию курсовой работы		2		



	Определение цели и актуальности курсовой работы	2	
	Составление плана курсовой работы	2	
	Подбор, изучение, анализ литературы и отбор фактического материала	2	
	Требования к структуре и содержанию введения и заключения	2	
	Требования к структуре и содержанию первой главы курсовой работы	2	
	Требования к структуре и содержанию первой главы курсовой работы	2	
	Технические требования к оформлению курсовой работы	2	
	Подготовка к защите курсовой работы.	2	
Примерная тематика курсовой работы (проекта)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Состояние рынка и факторы, формирующие ассортимент кофе</li> <li>2. Информация о металлической посуде, и ее значение в стимулировании сбыта</li> <li>3. Современные тенденции развития и формирования ассортимента одежды в розничной торговле</li> <li>4. Факторы, влияющие на конкурентоспособность твёрдых сычужных сыров</li> <li>5. Состояние рынка холодильников и организация коммерческой деятельности в торговом предприятии</li> <li>6. Современные тенденции развития и формирования ассортимента аудиоаппаратуры в розничной торговле</li> <li>7. Состояние рынка и факторы, формирующие ассортимент творога и творожных изделий</li> <li>8. Формирование ассортимента косметических товаров и пути их совершенствования в торговом предприятии</li> <li>9. Формирование ассортимента соковой продукции и пути её совершенствования</li> <li>10. Формирование ассортимента игрушек и пути его совершенствования в торговом предприятии</li> <li>11. Формирование ассортимента кисломолочной продукции и пути её совершенствования</li> <li>12. Управление ассортиментом спортивных товаров, реализуемых в торговом предприятии</li> <li>13. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств сырокопченых колбас</li> <li>14. Современные тенденции развития и формирования ассортимента синтетических моющих средств в розничной торговле</li> <li>15. Товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий,</li> </ol>		

	<p>реализуемых в розничной торговой сети</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>16. Исследование ассортимента гигиенических средств по уходу за полостью рта в розничной торговле</li> <li>17. Исследование ассортимента печенья в розничной торговле</li> <li>18. Анализ ассортимента и правила продажи мебели в торговом предприятии</li> <li>19. Формирование товарного ассортимента масла коровьего в розничной торговле</li> <li>20. Формирование товарного ассортимента кожаной обуви в розничной торговле</li> <li>21. Исследование ассортимента шоколада в розничной торговле</li> <li>22. Анализ ассортимента ювелирных товаров и правила их продажи в торговом предприятии</li> <li>23. Формирование ассортимента растительного масла и пути его совершенствования в розничной торговой сети</li> <li>24. Управление ассортиментом телевизоров в торговом предприятии</li> <li>25. Современные тенденции развития и формирования ассортимента чая в розничной торговле</li> <li>26. Формирование ассортимента фототоваров и пути их совершенствования в торговом предприятии</li> <li>27. Современные тенденции развития и формирования ассортимента карамели, реализуемой в розничных торговых предприятиях</li> <li>28. Современные тенденции формирования ассортимента плодоовощных консервов</li> </ol>		
<b>Самостоятельная работа при изучении 1 раздела</b>		116	
	<p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение ассортимента керамической бытовой посуды в розничной торговой сети г. Астрахани</li> <li>2. Современный ассортимент холодильников</li> <li>3. Современный ассортимент стиральных машин</li> <li>4. Изучение ассортимента пушно-мехового полуфабриката</li> <li>5. Изучение ассортимента галантерейных товаров</li> <li>6. Изучение ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров</li> <li>7. Изучение ассортимента множительной техники и средств оперативной</li> </ol>		

	<p>полиграфии</p> <ol style="list-style-type: none"><li>8. Изучение ассортимента игрушек</li><li>9. Изучение ассортимента спортивных и туристических товаров</li><li>10. Изучение ассортимента охотничьих и рыболовных товаров</li><li>11. Изучение ассортимента нетканых материалов.</li><li>12. Изучение ассортимента искусственного меха, их товароведной характеристики</li><li>13. Изучение ассортимента ковров, их товароведной характеристики</li><li>14. Этапы развития микробиологии. Задачи современной микробиологии</li><li>15. Систематика основных групп микроорганизмов</li><li>16. Возбудители биоповреждений продовольственных товаров</li><li>17. Патогенные микроорганизмы</li><li>18. Методы оценки биостойкости материалов</li><li>19. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов</li><li>20. Распространение микроорганизмов в природе</li><li>21. Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил и требований для предприятий торговли</li><li>22. Личная гигиена обслуживающего персонала</li><li>23. Создание таблицы ассортимента сухарных и бараночных изделий.</li><li>24. Изучение отдельных подгрупп плодоовощных консервов, реализуемых в супермаркете «Семейный Магнит» (создание картотеки журнальных статей)</li><li>25. Общность и различия свежих и замороженных плодов и овощей, реализуемых в гастрономе «Михайловский» (создание презентации).</li><li>26. Перспективы развития рынка плодоовощных товаров, импорт плодов и овощей, сокращение потерь (создание картотеки журнальных статей)</li><li>27. Создать таблицу товароведной характеристики распространенных видов: плодов, овощей и грибов, реализуемых в ЗАО Тандер «Магнит».</li><li>28. Создание таблицы классификации и ассортимента картофелепродуктов, реализуемых в ОАО «Покупочка».</li><li>29. Быстрозамороженные плоды и овощи, реализуемые в ООО «Городок» (создание презентации)</li><li>30. Новинки ассортимента безалкогольных напитков, реализуемые в ООО «ДАИР» (создание картотеки журнальных статей)</li><li>31. Карамельные изделия. Ирис (создание презентации)</li></ol>		
--	---	--	--

	<p>32. Создание таблицы товароведной характеристики восточных сладостей, реализуемых в ООО «ЛЕНТА»</p> <p>33. Создание картотеки ФЗ о торговле: ФЗ «Об ограничении вреда курения».</p> <p>34. Изучение маркировки мясных консервов по натуральным образцам, реализуемых в гипермаркете «Семейный Магнит».</p> <p>35. Создание таблицы товароведной характеристики мороженого, реализуемого в ЗАО Тандер «Семейный Магнит».</p> <p>36. Анализ фактического ассортимента маргарина в розничной торговле (по предварительному сбору информации)</p> <p>37. Новинки ассортимента виноградных вин, реализуемых в ООО «Покупочка» (создание презентации)</p> <p>38. Изучение ассортимента молочных товаров (создание презентации), реализуемых в «Метро Кеш энд Керри»</p> <p>39. Анализ фактического ассортимента растительных масел (по предварительному сбору информации)</p> <p>40. Создание таблицы ассортимента товаров из нерыбного водного сырья, реализуемого в гастрономе «Михайловский»</p>			
<b>Раздел 2. Организация и проведение работ по обеспечению товародвижения</b>				
Тема 2.1. Немеханическое оборудование предприятий торговли	<b>Содержание</b>			
	1.	Введение в дисциплину. Назначение и классификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели торговых предприятий. Типизация, унификация и стандартизация торговой мебели.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Виды торговой мебели. Выбор торговой мебели и расчет ее потребности	2	
	3.	Торговый инвентарь: назначение, классификация. Требования, предъявляемые к торговому инвентарю. Правила эксплуатации, техника безопасности при эксплуатации торгового инвентаря.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Составление схем размещения мебели в торговых залах и складах магазина	2	
2.	Определение вида и назначения торгового инвентаря.	2		
Тема 2.2. Измерительное оборудование	<b>Содержание</b>			
	1.	Измерительное оборудование: понятие, назначение. Классификация измерительного оборудования, требования, предъявляемые к нему. Меры	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4

		массы, меры объёма, меры длины.		
	2.	Весоизмерительное оборудование: типы, назначение, классификация. Виды торговых весов, их характеристика.	2	
	3.	Сравнительная характеристика по устройству и правилам эксплуатации. Оснащение торговых организаций весоизмерительным оборудованием. Требования безопасности при эксплуатации весов. Уход за измерительным оборудованием.	2	
	4.	Требования предъявляемые к торговым весам. Поверка измерительного оборудования. Государственный и ведомственный надзор за измерительным оборудованием.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации весоизмерительного оборудования.	2	
	2.	Сравнительный анализ весов различных типов	2	
	3.	Приобретение практических навыков эксплуатации весов различных типов	2	
	4.	Изучение правовой базы государственного метрологического контроля за средствами измерений: сфера и порядок проведения.	2	
Тема 2.3. Механическое оборудование	<b>Содержание</b>			
	1.	Измельчительно-режущее оборудование предприятий торговли: назначение, классификация, область применения	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Подъемно-транспортное оборудование предприятий торговли: назначение, классификация, область применения	2	
	3.	Фасовочно-упаковочное оборудование предприятий торговли: назначение, классификация, область применения	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение устройства и принципа действия мясорубок и машин для нарезки гастрономических товаров.	2	
	2.	Изучение устройства и принципа действия подъемно-транспортного оборудования	2	
	3.	Изучение устройства и принципа действия фасовочно-упаковочного оборудования	2	

Тема 2.4 Тепловое оборудование	<b>Содержание</b>			
	1.	Тепловое оборудование предприятий торговли: классификация, область применения	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение устройства и принципа действия теплового оборудования, используемого на предприятиях торговли	2	
Тема 2.5. Технологическое оборудование	<b>Содержание</b>			
	1.	Значение холодильного оборудования. Способы получения холода и характеристика источников охлаждения.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Классификация торгового холодильного оборудования; требования, предъявляемые к нему. Назначение и технические характеристики различных видов торгового холодильного оборудования.	2	
	3.	Холодильные машины и агрегаты: типы, устройства, техническая характеристика, правила эксплуатации.	2	
	4.	Оборудование для приготовления и продажи напитков: назначение, классификация, типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.	2	
	5.	Система защиты товаров в торговых организациях: назначение и классификация. Устройство и технические характеристики различных видов оборудования.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение устройства и принципа действия компрессионной холодильной машины	2	
	Тема 2.6. Контрольно – кассовые машины	<b>Содержание</b>		
1.		Контрольно-кассовая техника: назначение, классификация и требования, предъявляемые к ККТ.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
2.		Государственный реестр контрольно-кассовых машин. Порядок регистрации ККМ. Техническое обслуживание.	2	
3.		Типовые правила эксплуатации ККМ. Основные этапы эксплуатации ККМ: подготовительный, основной и заключительный.	2	
4.		Кассовые POS-терминалы: типы, назначение, техническая характеристика,	2	

		правила эксплуатации.		
	5.	Пластиковые карты. Правила проведения операций в торговых предприятиях с помощью пластиковых карт.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение устройства и основных режимов работы контрольно-кассовых машин	2	
	2.	Приобретение практических навыков по выполнению оперативных функций кассира в течение рабочей смены и после ее окончания на различных типах ККТ.	2	
	3.	Заполнение кассовой документации.	2	
Тема 2.7. Управление охраной труда	<b>Содержание</b>			
	1.	Правовые и нормативные основы безопасности труда. Основные законодательные и нормативные правовые акты.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Организационные основы охраны труда. Государственные органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за охраной труда.	2	
		Обязанности работников в области охраны труда.	2	
		Ответственность за нарушение требований безопасности труда и законодательства по охране труда.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение законов и нормативно-правовых актов, содержащих государственные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации.	2	
Тема 2.8. Обеспечение безопасности труда	<b>Содержание</b>			
	1.	Классификация опасных и вредных производственных факторов и травм. Причины возникновения и профилактика производственного травматизма. Расследование и учет несчастных случаев.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Производственная санитария и гигиена труда. Гигиеническая оценка условий труда.	2	
	3.	Требования безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования.	2	

	4.	Применение средств коллективной и индивидуальной защиты.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Составление инструкции по технике безопасности.	2	
Тема 2.9. Основные положения коммерческой деятельности в торговых организациях	<b>Содержание</b>			
	1.	Информация в коммерческой деятельности. Информационное обеспечение коммерческой деятельности, роль информации в коммерции, виды коммерческой информации, коммерческая корреспонденция. Товарная информация и товарные знаки, правовая охрана товарных знаков	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Реклама в коммерческой деятельности. Понятие и роль рекламы на товарном рынке, средства современной рекламы и их характеристика, рекламно – информационное оформление магазина	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение понятия коммерческая тайна и ее охрана. Коммерческая тайна – понятие, виды закрытых (секретных) документов и сведений; виды документов, которые не могут составлять коммерческую тайну, защита коммерческой тайны, правила работы с секретными документами.		
	2.	Определение эффективности торговой рекламы	2	
Тема 1.10. Оптовая торговля	<b>Содержание</b>			
	1.	Товароснабжение. Цели и задачи товароснабжения. Размер поставки, частота завоза, методы доставки.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Сущность и значение закупочной работы. Формы договорных отношений. Договор купли-продажи и поставки. Виды договоров, применяемых в торговле, порядок их заключения и расторжения	2	
	3.	Договор купли-продажи и поставки. Виды договоров, применяемых в торговле, порядок их заключения и расторжения	2	
	4.	Организация перевозок грузов. Значение и функции транспорта в системе товародвижения, характеристика основных видов транспортных средств. Организация перевозок грузов ж/д транспортом, автомобильным, воздушным и водным транспортом	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			



	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Оформление документов: договоров поставки, договоров купли – продажи	2	
	2.	Определение товарного сорта крупы и муки по органолептическим и физико-химическим показателям.	2	
Тема 1.11. Розничная торговля	<b>Содержание</b>			
	1.	Организация розничной торговли. Торговое – предприятие – как основное звено розничной торговой сети, специализация и типизация в розничной торговой сети. Организация труда в магазинах. Обслуживающий персонал предприятий розничной торговли.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Изучение типов предприятий, осуществляющих торговую деятельность в Астраханской области (сравнительная характеристика)	2	
Тема 1.12. Формирование ассортимента и управление товарными запасами на предприятиях торговли	<b>Содержание</b>			
	1.	Ассортимент товаров. Ассортимент – понятие, классификация, номенклатура свойств и показателей ассортимента.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Факторы формирования ассортимента на предприятиях оптовой и розничной торговли. Управление ассортиментом товаров в магазинах.	2	
	3.	Управление товарными запасами на предприятиях торговли. Товарные запасы, товарные ресурсы – понятие, классификация, виды, факторы формирования товарных запасов, методы управления товарными запасами. Источники поступления товаров в торговую сеть, формы завоза товаров в магазины.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Расчет потребности предприятий в товарных ресурсах	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении 2 раздела</b>			50	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
1. Технический прогресс в торговле, его задачи и основные пути реализации.				
2. Применение системы товародвижения с использованием тары-оборудования в торговле. Ее эффективность.				
3. Роль весоизмерительного оборудования в комплексной механизации и автоматизации технологических процессов в торговле. Электронные				

	<p>весоизмерительные комплексы.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Анализ технической оснащённости магазинов самообслуживания подъемно-транспортным оборудованием и пути эффективного его использования.</li> <li>5. Роль контрольно-кассовых машин при организации механизированного учета и контроля денежных средств.</li> <li>6. Требования техники безопасности на торговом предприятии.</li> <li>7. Электронные настольные и платформенные (товарные) весы: сравнительная характеристика по устройству, техническим характеристикам и правилам эксплуатации, надежности..</li> <li>8. Правила эксплуатации измельчительно-режущего оборудования. Опасные зоны машин и механизмов.</li> <li>9. Характеристика видов теплового оборудования предприятий торговли.</li> <li>10. Сравнительная характеристика торгового холодильного оборудования по устройству, техническим показателям, правилам эксплуатации, их преимущества и недостатки.</li> <li>11. Эксплуатация и техническое обслуживание торговых автоматов.</li> <li>12. Деактиваторы и магнитные съёмники: виды и назначение. Теленаблюдение, мониторы, системы видеонаблюдения для крупных торговых организаций.</li> <li>13. Причины возникновения, расследование и учет несчастных случаев на производстве.</li> <li>14. Сущность и развитие торговли</li> <li>15. История развития торговли в России</li> <li>16. История развития коммерческой деятельности в России</li> <li>17. Складское хозяйство, устройство и планировка товарных складов</li> <li>18. Организация розничной торговли</li> <li>19. Основы технологии торговли</li> <li>20. Сущность процесса товародвижения</li> <li>21. Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий</li> <li>22. Логистика, развитие логистики в Астраханской области</li> <li>23. Отпуск товаров со склада. Документальное оформление</li> <li>24. Источники поступления товаров в торговую сеть, формы завоза товаров в магазины.</li> <li>25. Современные тенденции розничной торговли.</li> </ol>		
<b>Раздел 3. Изучение конъюнктуры рынка, выявление и формирование спроса на товары</b>			

Тема 3.1. Товары, как средство удовлетворения потребностей	<b>Содержание</b>			
	1.	Маркетинговое понимание товара, его характеристика	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Классификация товаров. Признаки классификации: цель применения товаров, характер потребления товаров, поведение потребителя, товары производственного назначения, услуги	2	
	3.	Создание новых товаров. Понятие нового товара с точки зрения маркетинга. Основные этапы разработки товара-новинки. Рыночная атрибутика товаров. Требования к товарной – знаковой символике и упаковке товара.	2	
	4.	Цена товара и методы её формирования. Методики формирования цен с учётом затрат производства, с учётом спроса и предложения, с учётом его потребительской стоимости, с ориентацией на конкурентов.	2	
	5.	Ценовая стратегия. Виды цен. Виды ценовых стратегий, направленных на психологическое воздействие на покупателя.	2	
	6.	Анализ формирования товарного ассортимента. Этапы жизненного цикла и поведение покупателей на каждом этапе ЖЦТ.	2	
	7.	Определение этапа жизненного цикла товара и разработка маркетинговых мероприятий.	2	
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Анализ ценовой политики организации	2	
2.	Изучение видов цен, связанных с различными особенностями торгового процесса и условий купли-продажи.	2		
Тема 3.2. Методы маркетинга	<b>Содержание</b>			
	1.	Понятие продвижения товара. Виды, цели и средства продвижения товара.	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
	2.	Классификация методов маркетинга. Методы изучения рынка. Назначение, разновидности методов, их возможности, достоинства и недостатки.	2	
	3.	Методы проведения наблюдений и опросов, виды и разновидности опросов.	2	
	4.	Реклама. Роль, функции и цели рекламы. Её основные характеристики. Функции рекламы. Виды рекламы.	2	
	5.	Средства рекламы. Рекламная кампания: цели, виды, организация.	2	

		Эффективность рекламы.		
6.		Маркетинговые исследования рынка. Виды исследования. Методы маркетинговых исследований.	2	
7.		Изучение средств продвижения товаров. Понятие о сбыте и сбытовой политики. Виды сбыта. Виды и типы торговых посредников	2	ОК. 1-ОК9 ПК 1,1-1,4
8.		Установление уровней каналов распределения товаров и оценка эффективности сбытовой политики организации.	2	
9.		Анализ методов формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОССТИС)	2	
10.		Методика проведения опроса потребителей по выявлению потребностей.	2	
		<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>		
		<b>Практические занятия</b>		
1.		Организация рекламной компании. Составление рекламных текстов.	2	
2.		Проведение маркетинговых исследований рынка определённого вида товаров и услуг.	2	
3.		Изучение стратегии и планирования маркетинга. Критерии выбора стратегии. Стратегическое планирование в организации	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении 3 раздела</b>				
		<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>		
		1. Маркетинговое понимание товара. Классификация товаров.		
		2. Концепция жизненного цикла товара. Этапы жизненного цикла товара. Создание новых товаров.		
		3. Рыночная атрибутика товаров. Упаковка товара. Брэнд: понятие, создание, оценка стоимости. Брэндинг как высокоэффективная технология завоевания и удержания потребителя.		
		4. Типы и виды торгового посредника в оптовой и розничной торговле.		
		5. Мерчандайзинг- искусство продаж.		
		6. Личные продажи. Эффективность личных продаж.		
		7. Контроль в маркетинге.		
		8. Маркетинговая информационная система.		
		9. Маркетинговые исследования. Виды и типы маркетинговых исследований. Методы маркетинговых исследований.		
		10. Стратегия маркетинга. Понятие и основные требования к её формированию.		

<b>Консультации по МДК 01.01</b>		-	
<b>Промежуточная аттестация по МДК 01.01 в форме в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>Учебная практика Виды работ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ фактического состояния ассортимента строительных материалов в розничной сети</li> <li>2. Анализ фактического состояния ассортимента электробытовых товаров в розничной сети</li> <li>3. Ролевая игра по теме «Одежда»</li> <li>4. Ролевая игра по теме «Кожаная обувь»</li> <li>5. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества</li> <li>6. Изучение видов и сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту</li> <li>7. Ознакомление с ассортиментом кофе и оценка его качества</li> <li>8. Определение вида и оценка качества сухого молока</li> <li>9. Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации различных видов торгово-технологического оборудования.</li> <li>10. Приобретение практических навыков эксплуатации весоизмерительного оборудования.</li> <li>11. Приобретение практических навыков эксплуатации контрольно-кассового оборудования.</li> <li>12. Изучение правил приемки товаров по количеству (инструкций о приемке товаров по количеству). Составление актов о приемки товаров по количеству, актов об установленном расхождении в количестве. Оформление необходимых документов при приемке товаров по количеству</li> <li>13. Изучение правил приемки товаров по качеству (инструкций о приемке товаров по качеству). Составление актов о приемки товаров по качеству, актов об установленном расхождении в качестве. Оформление необходимых документов при приемке товаров по качеству</li> <li>14. Ознакомление с принципами мерчендайзинга и внедрение в практическую сферу торговли и оказания услуг</li> <li>15. Решение ситуационных задач по Закону «О защите прав потребителей»</li> <li>16. Определение ценовой политики предприятия. Установление цен на товары с учётом ценовой политики.</li> <li>17. Разработка плана маркетинга по формированию спроса и стимулирования</li> </ol>	<b>36</b>	

	<p>сбыта товара.</p> <p>18. Подготовка и проведение маркетинговых исследований в торговом предприятии.</p>		
<p><b>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности))</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по охране труда, электро – и пожарной безопасности.</li> <li>2. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, санитарии, гигиены.</li> <li>3. Организация рабочего места.</li> <li>4. Личная гигиена обслуживающего персонала</li> <li>5. Изучение организационно-правовой характеристики предприятия.</li> <li>6. Определение целей, задач и функций предприятия.</li> <li>7. Изучение должностной инструкции товароведа.</li> <li>8. Определение роли и функций товароведа в достижении уставных целей.</li> <li>9. Изучение информационной обеспеченности предприятия розничной торговли.</li> <li>10. Ознакомление с целями и задачами, поставленными руководством предприятия в области ассортиментной политики предприятия.</li> <li>11. Изучение факторов, определяющих ассортимент товаров на предприятии.</li> <li>12. Распознавание и классификация товаров, находящихся в торговом зале.</li> <li>13. Распознавание и классификация товаров, находящихся в секциях, отделах.</li> <li>14. Составление схемы размещения ассортимента товаров однородных групп.</li> <li>15. Выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым спросом.</li> <li>16. Выявление ассортимента товаров, пользующихся повышенным спросом.</li> <li>17. Ознакомление с порядком и правилами приемки товаров по количеству.</li> <li>18. Ознакомление с порядком и правилами приемки товаров по качеству.</li> <li>19. Анализ действующего стандарта для изучения показателей качества</li> <li>20. Ознакомление с различными видами торгового инвентаря и правилами безопасности при его эксплуатации.</li> <li>21. Приобретение практических навыков работы на различных видах электронного весоизмерительного оборудования.</li> <li>22. Приобретение практических навыков по подготовке ККТ к работе.</li> </ol>	<p><b>72</b></p>	

	<p>23. Заполнение кассовой документации</p> <p>24. Приобретение практических навыков по, выполнению оперативных функций работы кассира.</p> <p>25. Изучение порядка проведения ревизии товаров в организации.</p> <p>26. Разработка графика документооборота на предприятии.</p> <p>27. Разработка графика поставки товаров.</p> <p>28. Анализ основных поставщиков предприятия.</p> <p>29. Ознакомление с сопроводительными документами.</p> <p>30. Составление опросников, анкет с целью выявления потребности в товарах и проведение анкетирования.</p> <p>31. Изучение логистики товародвижения на предприятии.</p> <p>32. Ознакомление и принятие участия в составлении карт товародвижения.</p> <p>33. Анализ методов формирования спроса и стимулирования сбыта</p> <p>34. Подготовка предложений по совершенствованию управления ассортиментом товаров.</p> <p>35. Подготовка предложений по улучшению коммерческой деятельности на предприятии.</p> <p>36. Оформление отчета о выполненной работе на производственной практике.</p>		
	<b>Всего</b>	<b>666</b>	
<b>Промежуточная аттестация по учебной практике в форме зачета</b>			
<b>Промежуточная аттестация по производственной практике в форме зачета</b>			
<b>Промежуточная аттестация по профессиональному модулю: экзамен по модулю</b>			

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля требует наличия следующих специальных помещений:

Учебные кабинеты:

«Менеджмент и маркетинг»,

«Химия и микробиология»,

«Лаборатория товароведения и экспертизы качества непродовольственных товаров»,

«Лаборатория технического оснащения торговых организаций».

Оборудование учебных кабинетов:

- рабочее место по количеству обучающихся,

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование.

Оснащенные базы практики, в соответствии с Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. "Гражданский кодекс Российской Федерации" (ГК РФ) Часть 2 от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (действующая редакция) Раздел IV. Отдельные виды обязательств. Глава 30. Купля-продажа
2. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения.
3. ГОСТ Р 51304-99. Услуги розничной торговли
4. ГОСТ Р 51305-99. Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу.
5. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и по качеству (П-6, П-7).
6. Закон РФ "О защите прав потребителей" от 07.02.1992 n 2300-1 (действующая редакция)
7. Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ (действующая редакция) "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации
8. "Правила продажи отдельных видов товаров (действующая редакция)
9. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. / Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2012 № 325 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ – 29 от 02.01.2000 с изменениями на 13 июля 2020 года
10. СанПиН 42-123-5771-91 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами



11. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (действующая редакция)
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением.
13. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания.
14. Рыжиков, С. Н., Управление ассортиментом товаров : учебник / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. — Москва : КноРус, 2021. — 322 с. — ISBN 978-5-406-06170-1. — URL: <https://book.ru/book/938665>
15. Лифиц, И. М., Оценка конкурентоспособности товаров и услуг : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2021. — 252 с. — ISBN 978-5-406-05839-8. — URL: <https://book.ru/book/938383>
16. Грибов, В. Д., Основы маркетинга сферы услуг : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2021. — 168 с. — ISBN 978-5-406-08011-5. — URL: <https://book.ru/book/938869>
17. Парамонова, Т. Н., Маркетинг : учебное пособие / Т. Н. Парамонова, И. Н. Красюк. — Москва : КноРус, 2021. — 189 с. — ISBN 978-5-406-08292-8. — URL: <https://book.ru/book/939281>
18. Васюкова, А. Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-02715-8. — URL: <https://book.ru/book/936275>
19. Косолапова, Н. В., Охрана труда : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2021. — 181 с. — ISBN 978-5-406-02471-3. — URL: <https://book.ru/book/936237>
20. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018 - 480 с
21. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие / Н.В. Гранаткина. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 256 с.
22. Девясилов В.А. Охрана труда: Учебник / В.А. Девясилов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум, 2017. - 512 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-91134-430-6, 3000 экз.
23. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров Автор:Елисеева Л.Г.(ред.) Издательство: Дашков и К°,2018.- 930 с.
24. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 398 с
25. Покусаева А.Д.Товароведение потребительских товаров: Учебное пособие / Под ред. А.Д. Покусаевой и др. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2017. - 384 с.: ил.
26. Репина Е.А.Основы менеджмента: Учебное пособие/Е.А.Репина,М.А. Чернышев,Т.Ю.Анопченко.-М.:НИЦИНФРА-М:Академцентр,2016.-240 с.

27. Ходыкин, А. П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник / А. П. Ходыкин, А. А. Ляшко, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 3-е изд., испр. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017.- 544 с.  
Дополнительные источники:

11. Наумов А.И. Менеджмент: Учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, 2016. - 288 с.

Интернет ресурсы:

1. Правовая информационно-справочная система «Консультант-плюс»;
2. справочная нормативная система NormaCS 1.0;
3. [www. standard.ru](http://www.standard.ru)
4. [www.ostest.ru](http://www.ostest.ru),
5. [www.ean.ru](http://www.ean.ru),
6. [www.stg.ru](http://www.stg.ru),
7. [www.gost.ru](http://www.gost.ru)
8. [www.marketolog.ru](http://www.marketolog.ru)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.	- соответствие выявления потребностей в товарах требованиям запросов покупателей и объемам продаж торговых предприятий	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	- правильность оформления договоров с контрагентами, своевременность выполнения договоров с контрагентами, в том числе, поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству; - правильность составления претензий за невыполнение контрагентами договорных обязательств; - точность составления ответов на претензии покупателей.	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	- целесообразность планирования мер по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Комплексный экзамен по профессиональному модулю
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	- правильность оформления документального сопровождения товародвижения	

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по профессиональному модулю  
ПМ 01 Управление ассортиментом товаров**

по

Специальность 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских  
товаров

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
  - 2.1 Планируемые результаты освоения профессионального модуля
3. Фонды оценочных средств
  - 3.1 ФОС для текущего контроля
  - 3.2 ФОС для рубежного контроля
  - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

## 1.1. Общие положения

Фонды оценочных средств (ФОСы) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся освоивших программу профессионального модуля ПМ 01 «Управление ассортиментом товаров» по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

ФОС включает контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате освоения ПМ обучающийся должен овладеть профессиональными и общими компетенциями, соответствующими профессиональному виду деятельности:

Таблица 1

Коды	ПК и ОК	Показатели оценки результата
ПК 1.1	Выявлять потребность в товарах.	Правильность определения ассортимента продовольственных товаров различных групп (зерномучные, вкусовые и др.); Правильность определения ассортимента непродовольственных товаров различных групп (обувные, текстильные и др.);
ПК 1.2	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	Правильность выбора соответствующих мероприятий по формированию спроса и стимулированию сбыта, соблюдение норм охраны труда и техники безопасности
ПК 1.3	Управлять товарными запасами и потоками.	Соответствие количества товарных запасов для организации бесперебойной торговли
ПК 1.4	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	Правильность составления договоров поставки товаров народного потребления
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	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров. Оценка эффективности и качества выполнения задач.
ОК. 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров.

ОК. 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные.
ОК. 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Работа на компьютерах, выполнение самостоятельных работ с помощью информационных технологий.
ОК. 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК. 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.
ОК. 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самоанализа и коррекции результатов собственной работы.
ОК. 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Изучение и анализ инноваций в области управления ассортиментом товаров.

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка

**Иметь практический опыт:**

- анализа ассортиментной политики торговой организации;
- выявления потребности в товаре (спросе);
- участия в работе с поставщиками и потребителями;
- приёмки товаров по количеству и качеству;
- размещения товаров;
- контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- обеспечение товародвижения в складах и магазинах;
- эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- участия в проведении инвентаризации товаров.

**уметь:**

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;

- применять средства и методы маркетинга для формирования спрос и стимулирования сбыта;
- рассчитывать показатели ассортимента;
- оформлять договора с контрагентами;
- контролировать их выполнение, в т. ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- готовить ответы на претензии покупателей;
- производить закупку и реализацию товаров;
- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
- соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- рассчитывать товарные потери;
- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда.

**знать:**

- ассортимент товаров однородных групп определённого класса, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели
- виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
- технологические процессы товародвижения;
- формы документального сопровождения товародвижения;
- правила приёмки товаров;
- способы размещения товаров на складах и в магазинах;
- условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
- основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;

- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом).

### 3. Фонды оценочных средств

#### 3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по ПМ 01 Управление ассортиментом товаров в соответствии с учебным планом и рабочей программой ПМ 01 Управление ассортиментом товаров

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров	Тестирование, защита практических работ	ДЗ
УП	Выполнение дневника-отчета	ДЗ, Аттестационный лист
ПП	Отчёт по практике	ДЗ
ПМ	Экзамен (квалификационный)	

#### Задания для оценивания освоения МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров

##### Вариант № 1

1. Цель товароведения – изучение основополагающих характеристик товара, ....., а также их изменений на всех этапах товароведения.

2. Принципы товароведения

1. Безопасность	2.	3.	4.	5.
--------------------	----	----	----	----

3. Определите группы классификация однородных продовольственных товаров

№	Подклассы	Группы однородных товаров
---	-----------	---------------------------



II	Растительного происхождения	1.Зерномучные 2. 3 4. 5. 6. 7.

4. Определите контрольную цифру для определения подлинности товара:



5. Товарная обработка - совокупность операций по подготовки товаров к реализации. Выделите одну из операций товарной обработки и дайте ей характеристику.

6.Из перечисленных компетенций выберите те из них, которые относятся к профессиональным компетенциям:

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

2. Управлять товарными запасами и потоками.

3. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности

4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

7.Определить последовательность сборки режущего узла электромясорубки.

(проставьте цифры)

а. двусторонний нож

б. крупная ножевая решетка

в. подрезная ножевая решетка и двусторонний нож

г. мелкая ножевая решетка

8.Расположите последовательно операции при подготовке к работе фритюрной ванны (проставьте цифры):

а. установить температуру фритюра;

б. уложить изделия в лоток;

в. закрыть сливной кран;

г. опустить лоток с изделиями во фритюр;

д. наполнить ванну маслом;

е. отделить излишки масла.

9. Укажите назначение оборудования:

фритюрница-\_\_\_\_\_

пончиковый аппарат-\_\_\_\_\_

печь-гриль-\_\_\_\_\_

10. Определите показатель полноты ассортимента карамели, если карамель с медовой начинкой составляет 5 наименований, общее количество наименований в данном магазине 19.

Кп =

### Вариант № 2

1. Цель кодирования – систематизация объектов \_\_\_\_\_

и распознать любой объект среди множества других.

2. Любой товар имеет основополагающие товароведные характеристики, выделите их, согласно таблице:

1.	2.	3. Количественная характеристика	4.
----	----	----------------------------------	----

3. Перечислите критерии состояния потребительского рынка:

4. Какая из товароведных характеристик включает данное понятие и что изображено на рисунке:



5. Согласно рисунка выделите группу товара, подгруппу, вид, разновидность.



6. Определите группы классификация однородных продовольственных товаров

Животного происхождения	1.
	2.
	3. Мясные товары
	4.
	5.

7. Определите контрольную цифру для определения подлинности товара:



8. Согласно, приведённой формулы определите показатель широты ассортимента конфет, если кондитерские изделия в общем объёме составляют 34 наименования, а конфеты 18 наименований.

Кш =

9. Выделите классификацию потребительских свойств и показателей качества

непродовольственных товаров, согласно предложенной таблице:

характер удовлетворения потребностей	комплекс потребительских свойств	
	1 ступень	2 ступень
потребность в сохранение свойства изделий в течении определённого времени.	_____	1. _____ 2. долговечность 3. _____ 4. _____

10. Рассчитайте калорийность 100 граммов товара «вафли с жировой начинкой «Минутки», если пищевая ценность равна:

белки-4,3 г;

жиры-31,3 г;

углеводы-58,9 г.

### Вариант № 3

1. Что указывают цифры штрих-кода (первые три, следующие четыре, следующие пять, последняя цифра)?



2. Перспективы развития потребительского рынка:

1.	2.	3. Поддержка социально незащищённых слоёв населения	4.	5.	6.
----	----	---	----	----	----

3. Каким показателем ассортимента по широте охвата характеризуется данные йогурты?



4. Товарная партия - это совокупность единичных экземпляров товаров ..... по определённому признаку. Такими признаками являются:

5. Согласно предложенному рисунку дайте классификацию товарного знака

1) По объектам ТИ: \_\_\_\_\_

2) По форме предъявления ТИ: \_\_\_\_\_

3) По виду собственности владельца: \_\_\_\_\_



6. Определите подкласс и группы классификация однородных непродовольственных товаров?

I	Текстильные и одёжно-обувные товары	1. 2. 3.
II		1. 2. Ювелирные товары

7. Согласно рисунка, выделите группу товара, подгруппу, вид, разновидность.



8. Определите показатель новизны ассортимента чая, если в продажу поступил чай «Царица Цейлона», «Бодрое утро», а общее количество наименований составляет 23.

9. Какой метод оценки качества товара показан на рисунке, его преимущества и недостатки?



10. Рассчитайте калорийность 100 граммов хлеба ржано-пшеничного заварного, если пищевая ценность равна: белки - 6,4 г., жиры - 1,9 г., углеводы - 46,9 г.



#### Вариант № 4

1. Рассчитайте калорийность 100 граммов товара «биокефир» с массовой долей жира 1%, если пищевая ценность равна: белки-2,8 г; жиры-1,0 г; углеводы-3,6 г.

2. Информационный знак – это обширный блок информационных данных о товаре. Определите группу и подгруппу информационного знака на рисунке:



3. Энергетическая ценность (калорийность) определяется количеством энергии,

используется для обеспечения физиологических функций организма.

4. Согласно рисунка, определите специфические факторы, влияющие на формирование ассортимента



5. Согласно предложенному рисунку дайте классификацию товарного знака

- По объектам ТИ:

- По форме предъявления ТИ:

- По виду собственности владельца:



6. Определите подкласс и группы классификация однородных непродовольственных товаров?

III	Гигиенические товары	1. 2. Косметические
IV		1. 2. 3. 4. 5. Музыкальные 6. 7. 8. 9. Товары для отдыха

7. Согласно рисунка, выделите группу товара, подгруппу, вид, разновидность.



8. Определите контрольную цифру для определения подлинности товара:



9. Определите показатель полноты ассортимента конфет, если конфеты с помадной начинкой составляет 7 наименований, общее количество наименований в данном магазине 25.

Кп =

10. Определите эргономические свойства, обуславливающие удобство и комфорт в потреблении, принципы их классификации по направлениям:

1.	2.	3. психофизиологические свойства	4.
----	----	--	----

### 3.2 Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по ПМ 01 Управление ассортиментом товаров в соответствии с учебным планом и рабочей программой ПМ 01 Управление ассортиментом товаров

#### Вариант 1

1. Требования к торговой мебели, определяющие цвет, форму мебели, гармоничное сочетание с интерьером торгового зала называются:
  - а. эстетическими
  - б. экономическими
  - в. эксплуатационными
  - г. эргономическими
2. Мебель, которая устанавливается вдоль стен торгового зала (по его периметру) называется:
  - а. островной;
  - б. пристенной;
  - в. встроенной;
  - г. навесной
3. Различная степень измельчения продукта в электромясорубке достигается за счет:
  - а. изменения продолжительности обработки;
  - б. использования ножевых решеток различного диаметра;
  - в. изменения плотности прилегания ножей и неподвижных ножевых решеток;
  - г. изменения скорости вращения ножей.
4. К метрологическим требованиям к весоизмерительному оборудованию относятся (выбрать три пункта):
  - а. точность взвешивания
  - б. максимальная скорость взвешивания
  - в. чувствительность

- г. наглядность показаний
- д. постоянство показаний взвешивания
- е. надежность

5. Установите соответствие между различными видами подъемно-транспортного оборудования и их классификационными характеристиками.

- |  |   |
|--|---|
| А) наклонный<br>роликовый<br>транспортёр | а) транспортирующая машина непрерывного действия для горизонтального перемещения грузов с электрическим приводом.   |
| Б) электрическая тележка                 | б) транспортирующая машина периодического действия для горизонтального перемещения грузов с электрическим приводом. |
| В) ленточный транспортёр                 | в) транспортирующая машина периодического действия для вертикального перемещения грузов с электрическим приводом:   |
| Г) лифт                                  | г) гравитационная транспортирующая машина   |

А \_\_\_\_\_ Б \_\_\_\_\_ В \_\_\_\_\_ Г \_\_\_\_\_

6. Определить последовательность операций при взвешивании продукта в таре на весах электронных ВЭ-15Т2.

- а) установить тару с грузом на грузоприемную платформу весов
- б) нажать клавишу «Т»
- в) пользуясь клавишами «Ввод», ввести цену на товар
- г) установить тару без груза на грузоприемную платформу весов

7. Определите способ снятия показаний в различных видах механических весов.

- |               |   |
|---------------|---|
| А) РН-10Ц13У  | а) местный, с документальной регистрацией;      |
| Б) РС-150Ц24В | б) дистанционный, с визуальным отчетом;         |
| В) РН- 10Ц14  | в) местный, с визуальным отчетом;               |
| Г) РС-200Ц23  | г) дистанционный, с документальной регистрацией |

А \_\_\_\_\_ Б \_\_\_\_\_ В \_\_\_\_\_ Г \_\_\_\_\_

8. Назначение холодильного оборудования.

9. Дайте определение

Устойчивость весоизмерительного оборудования-

10. Дайте определение

Компрессор- \_\_\_\_\_

11. Какие операции необходимо осуществить после окончания работы теплового оборудования?

12. Перечислите требования к торговой мебели:

- а. \_\_\_\_\_  
 б. \_\_\_\_\_  
 в. \_\_\_\_\_  
 г. \_\_\_\_\_

### Вариант 2

1. Витрины служат для:
  - 1) хранения товаров;
  - 2) показа товаров;
  - 3) выкладки и продажи товаров;
  - 4) обслуживания покупателей.
2. Мебель, которая крепится на стенах торгового зала, называется:
  - 1) островной;
  - 2) пристенной;
  - 3) встроенной;
  - 4) навесной
3. Режущий механизм электромясорубки состоит:
  - 1) из вращающихся в разных направлениях ножей и ножевых решеток
  - 2) из неподвижных ножей и вращающихся ножевых решеток
  - 3) из неподвижных ножевых решеток и вращающихся ножей
  - 4) из вращающихся ножей
4. Какие весы обладают наибольшей скоростью взвешивания?
  - 1) механические торговые
  - 2) механические лабораторные
  - 3) электронные
  - 4) механические товарные
5. Укажите соответствие назначения инвентаря его виду:

Назначение инвентаря	Вид инвентаря
----------------------	---------------



а. Для вскрытия тары б. Вспомогательный в. Рекламно-выставочный г. Санитарно-гигиенический д. Противопожарный е. Счётный ж. Для подготовки и продажи продовольственных товаров з. Для определения качества товаров и. Для хранения рабочего запаса товаров к. Для подготовки и продажи непродовольственных товаров	1) монетница 2) фляги, лотки 3) щит с инструментами 4) гвоздодёр, клещи, молоток 5) щетки, урны 6) подставки, вазы, ёмкости 7) корзины для покупателей 8) ножи, совки, лопатки 9) метры, рожки 10) пробоотборник, овоскоп, виноскоп.
---	---

а \_\_\_\_\_ б \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ г \_\_\_\_\_ д \_\_\_\_\_ е \_\_\_\_\_ ж \_\_\_\_\_ з \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ к \_\_\_\_\_

6. Установите соответствие между различными видами подъемно-транспортного оборудования и их классификационными характеристиками.

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| А) спиральный спуск   | а) транспортирующая машина непрерывного действия для горизонтального перемещения грузов с электрическим приводом. |
| Б) ручная тележка     | б) транспортирующая машина периодического действия для горизонтального перемещения грузов с ручным приводом.      |
| В) цепной транспортер | в) транспортирующая машина периодического действия для вертикального перемещения грузов с электрическим приводом  |
| Г) лифт               | г) гравитационная транспортирующая машина   |

7. Определите способ снятия показаний в различных видах механических весов.

- |               |   |
|---------------|---|
| А) РН-10Ц13У  | д) местный, с документальной регистрацией;      |
| Б) РС-150Ц24В | е) дистанционный, с визуальным отчетом;         |
| В) РН- 10Ц14  | ж) местный, с визуальным отчетом;               |
| Г) РС-200Ц23  | з) дистанционный, с документальной регистрацией |

8. Укажите назначение оборудования:

фритюрница- \_\_\_\_\_  
 пончиковый аппарат- \_\_\_\_\_  
 печь-гриль- \_\_\_\_\_

9. Дайте определение

Чувствительность весоизмерительного оборудования- \_\_\_\_\_

10. Дайте определение  
Конденсатор- \_\_\_\_\_
11. Какие операции необходимо осуществить при подготовке к работе термоупаковочной машины:
- 

12. Опишите правила эксплуатации  
электромясорубки \_\_\_\_\_

### **3.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен по модулю)**

На выполнение итоговой работы по дисциплине дается 12 академических часов, входящих в общее количество часов рабочей программы.

#### **Вариант 1**

Письменно выполнить практические задания и устно обоснуйте результат:

1. Проведите экспресс-анализ рынка молочных товаров, реализуемых в магазинах г. Астрахани и Астраханской области на определение конкурентоспособности продукции местных товаропроизводителей, сделайте вывод.
2. Разработайте анкету по выявлению потребностей в молочных товарах, соответствие их запросам покупателей для формирования торгового ассортимента.
3. На основании данных анализа анкеты оформите договор с контрагентом на поставку молочных товаров в розничную торговую сеть. Реквизиты для заполнения договора: Поставщик: ОАО «Волгоградский молокозавод», адрес: г. Волгоград, тел. 8874391462, ИНН 3086145678, р/сч 41523468991014 в ОАО «Сбербанк» г. Волгоград, Покупатель: Гастроном «Михайловский», адрес: г. Астрахань, ул. Марии Максаковой 8, тел. (8512) 483122, ИНН 37891085993, р/сч 41354458810 в ОАО «Банк Москвы».
4. Составьте претензию за невыполнение контрагентом договорных обязательств, если в процессе приемки выявлено: сыр «Российский» поступил в количестве 340 кг на сумму 117300 рублей; в соответствии с договором № 298 от 20.03.2018 г. Предприятие обязано было поставить сыра «Российский» 590 кг на сумму 203550 рублей.

4. 5Подберите оборудование для размещения данной группы товаров в торговом зале с учетом требований к условиям хранения.
5. Опишите требования охраны труда и правила безопасной эксплуатации оборудования
6. Разработайте мероприятия, направленные на ускорение оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.

### **Вариант № 2**

Письменно выполните практические задания и устно обоснуйте результат:

1. Проведите экспресс-анализ рынка колбасных изделий, реализуемых в магазинах г. Астрахани и Астраханской области на определение конкурентоспособности продукции местных товаропроизводителей, сделайте вывод.
2. Разработайте анкету по выявлению потребностей в колбасных изделиях, соответствие их запросам покупателей для формирования торгового ассортимента.
3. На основании данных анализа анкеты оформите договор с контрагентом на поставку колбасных изделий в розничную торговую сеть. Реквизиты для заполнения договора: Поставщик: ОАО «Великолужский мясокомбинат» в лице генерального директора Алмаева В.К., адрес: г. Великие луки, ул. Санейная, д. 15, ИНН 2857151025, р/сч 423457681015 в ОАО «Банк Москвы». Покупатель: ООО «Даир», в лице генерального директора Палкиной О.А., адрес: г. Астрахань, ул. Яблочкова, д. 19; тел. (8512) 36-12-00, ИНН 4085102817, р/сч 178295171027 в ЗАО «Евроазиатский торгово-промышленный банк».
4. Составьте претензию за невыполнение контрагентом договорных обязательств, если в процессе приёмки партииколбасных изделий: Московская – 250 кг, Краковская – 320 кг. При приемке по качеству выявлено, что колбаса «Московская» в количестве 45 кг имеет отставание оболочки (является следствием высокой влажности при транспортировании); колбаса Краковская в количестве 68 кг имеет пустоты (наличие в фарше воздушных полостей, образующихся при недостаточно плотном шприцевании).

5. Подберите оборудование для размещения данной группы товаров в торговом зале с учетом требований к условиям хранения.
6. Опишите требования охраны труда и правила безопасной эксплуатации оборудования
7. Разработайте мероприятия, направленные на ускорение оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.

### **Вариант № 3**

Письменно выполните практические задания и устно обоснуйте результат:

1. Проведите экспресс-анализ рынка масла из коровьего молока, реализуемого в магазинах г. Астрахани и Астраханской области на определение конкурентоспособности продукции местных товаропроизводителей, сделайте вывод.
2. Разработайте анкету по выявлению потребностей в масле из коровьего молока, соответствие его запросам покупателей для формирования торгового ассортимента.
3. На основании данных анализа анкеты оформите договор с контрагентом на поставку масла из коровьего молока в розничную торговую сеть. Реквизиты для заполнения договора: Поставщик: ИП Маслов, адрес: г. Астрахань, ул. Ботвина, д. 12; тел. (8512) 36-57-12, ИНН 3086145789, р/сч 451028478912 в ЗАО «Банк Русский стандарт». Покупатель: ООО «Городок», адрес: г. Астрахань, ул. Яблочкова, д. 18, тел. (8512) 57-29-00 ИНН 3715698010, р/сч 411215658712 в ОАО «Сбербанк России».
4. Составьте претензию за невыполнение контрагентом договорных обязательств, если в процессе приёмки выявлено, что товар (масло коровье) «Простоквашино» поступило 10 марта 2018г., по договору № 15 от 15.02.2018г. товар должен поступить 28 апреля 2018г.
5. Подберите оборудование для размещения данной группы товаров в торговом зале с учетом требований к условиям хранения.

6. Опишите требования охраны труда и правила безопасной эксплуатации оборудования.
7. Разработайте мероприятия, направленные на ускорение оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.

#### **Вариант № 4**

Письменно выполните практические задания и устно обоснуйте результат:

1. Проведите экспресс-анализ рынка муки, реализуемой в магазинах г. Астрахани и Астраханской области на определение конкурентоспособности продукции местных товаропроизводителей, сделайте вывод.
2. Разработайте анкету по выявлению потребностей в муке, соответствие её запросам покупателей для формирования торгового ассортимента.
3. На основании данных анализа анкеты оформите договор с контрагентом на поставку муки в розничную торговую сеть. Реквизиты для заполнения договора: Поставщик: ОАО «Кропоткинский хлебокомбинат», г. Кропоткин, ул. Звезды, д. 57 тел. (85453) 25-40-57, ИНН 5810294567, р/сч 41571028121478 в ОАО «Сбербанк России» Краснодарской области. Покупатель: ИП Петров С.Г., адрес: г. Астрахань, ул. Дмитрова, д. 5, ИНН 681078154362, р/сч 48102879151610 в ОАО «Банк ВТБ-24» г. Астрахани.
4. Составьте претензию за невыполнение контрагентом договорных обязательств, если в процессе приёмки выявлено, что мука пшеничная в количестве 50 кг по цене 47 рублей за кг на сумму 2350 рублей поступила в РТС 1 сорта: по договору № 58 от 15.03.18 г. мука пшеничная должна была поступить высшего сорта.
5. Подберите оборудование для продажи данной группы товаров. Охарактеризуйте правила эксплуатации торгового оборудования.
6. Перечислите виды инструктажа и составьте инструкцию по технике безопасности для продавца.
7. Разработайте мероприятия, направленные на ускорение оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.

### Вариант №5

Письменно выполните практические задания и устно обоснуйте результат:

1. Проведите экспресс-анализ рынка макаронных изделий, реализуемых в магазинах г. Астрахани и Астраханской области на определение конкурентоспособности продукции местных товаропроизводителей, сделайте вывод.
2. Разработайте анкету по выявлению потребностей в макаронных изделиях, соответствие их запросам покупателей для формирования торгового ассортимента.
3. На основании данных анализа анкеты оформите договор с контрагентом на поставку макаронных изделий в розничную торговую сеть. Реквизиты для заполнения договора: Поставщик: ОАО «Донмакаронпром», в лице генерального директора Бадалянина А.Э., адрес: г. Москва, ул. Донная, д. 59, тел. (8495) 287-05-48, р/сч 471568108715 в Центральном банке г. Москва. Покупатель: Лиманское ПО, адрес: п. Лиман, Лиманского района, Астраханской области, ул. Ленина, д. 8, ИНН 6879100056, р/сч 891058869715 в ОАО Сбербанк г. Астрахани.
4. Составьте претензию за невыполнение контрагентом договорных обязательств, если в процессе приёмки выявлено что макаронные изделия поступили в РТС 15 апреля 2018 г. по договору поставщика должны были поступить 10 апреля 2018 г.
5. Подберите оборудование для продажи данной группы товаров. Охарактеризуйте правила эксплуатации торгового оборудованию.
6. Перечислите виды инструктажа и составьте инструкцию по технике безопасности для продавца.
7. Разработайте мероприятия, направленные на ускорение оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.

### Вариант № 6

Письменно выполните практические задания и устно обоснуйте результат:

1. Проведите экспресс-анализ рынка крупы, реализуемой в магазинах г. Астрахани и Астраханской области на определение конкурентоспособности продукции местных товаропроизводителей, сделайте вывод.
2. Разработайте анкету по выявлению потребностей в крупе, соответствие её запросам покупателей для формирования торгового ассортимента.
3. На основании данных анализа анкеты оформите договор с контрагентом на поставку крупы в розничную торговую сеть. Реквизиты для заполнения договора: Поставщик: ОАО «Астраханский мелькомбинат», адрес: г. Астрахань, ул. Рыбинская, д. 1, тел. (8512) 32-45-57 ИНН 8895678910, р/сч 42586795610 в ОАО «Банк ВТБ» г. Астрахань. Покупатель: ИП Сидоров В.Н., г. Астрахань, ул. Звездная, д. 18, тел. (8512) 25-00-12, р/сч 489910125714 в ОАО «Сбербанк России» г. Астрахань.
4. Составьте претензию за невыполнение контрагентом договорных, если в процессе приёмки выявлено, что крупа ядрица быстрорастворивающейся поступила в мешках по 12 кг в количестве 60 кг, по договору должно было поступить – 168 кг.
5. Подберите оборудование для продажи данной группы товаров. Охарактеризуйте правила эксплуатации торгового оборудованию.
6. Перечислите виды инструктажа и составьте инструкцию по технике безопасности для продавца.
7. Разработайте мероприятия, направленные на ускорение оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.

### **Вариант №7**

Письменно выполните практические задания и устно обоснуйте результат:

1. Проведите экспресс-анализ рынка мяса домашней птицы, реализуемой в магазинах г. Астрахани и Астраханской области на определение конкурентоспособности продукции местных товаропроизводителей, сделайте вывод.

2. Разработайте анкету по выявлению потребностей в мясе домашней птицы, соответствие её запросам покупателей для формирования торгового ассортимента.
3. На основании данных анализа анкеты оформите договор с контрагентом на поставку мяса домашней птицы в розничную торговую сеть. Реквизиты для заполнения договора: Поставщик: АО «Птицефабрика Камызякская 2», адрес: г. Камызяк, ул. Любича, 16, ИНН 30781056, р/сч 4210451586781514 в ЗАО «ЕАТП Банк». Покупатель: ЗАО Тандер МАГНИТ, ул. Звездная, д. 34, ИНН 30748510, р/сч 421086789457 в ЗАО «Сбербанк России» г. Астрахань.
4. Составьте претензию за невыполнение контрагентом договорных обязательств, если в процессе приёмки выявлено, что мясо цыплят бройлеров поступило в ненадлежащей упаковке, не замаркировано.
5. Подберите оборудование для размещения данной группы товаров в торговом зале с учетом требований к условиям хранения.
6. Опишите требования охраны труда и правила безопасной эксплуатации оборудования.
7. Разработайте мероприятия, направленные на ускорение оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.

### **Вариант №8**

Письменно выполните практические задания и устно обоснуйте результат:

1. Проведите экспресс-анализ рынка рыбы мороженой, реализуемой в магазинах г. Астрахани и Астраханской области на определение конкурентоспособности продукции местных товаропроизводителей, сделайте вывод.
2. Разработайте анкету по выявлению потребностей в рыбе мороженой, соответствие её запросам покупателей для формирования торгового ассортимента.
3. На основании данных анализа анкеты оформите договор с контрагентом на поставку рыбы мороженой в розничную торговую сеть. Реквизиты для заполнения договора: Поставщик: ОАО «Морозко», адрес: г. Астрахань, ул.



Победы, д. 86, ИНН 30891086, р/сч 4810786614 в ЗАО «Банк-ВТБ» г. Астрахань. Покупатель: ООО «Даир», адрес: г. Астрахань, ул. Боевая, д. 89, тел. (8512) 50-67-99, р/сч 489910146789 в ЗАО «ЕАТП Банк».

4. Составьте претензию за невыполнение контрагентом договорных обязательств, если в процессе приёмки выявлено, что поступил сазан мороженный в количестве 50 кг по цене 150 руб. за кг на сумму 7500 руб., по договору должно было поступить – 160 кг на сумму 24000 руб.
5. Подберите оборудование для размещения данной группы товаров в торговом зале с учетом требований к условиям хранения.
6. Опишите требования охраны труда и правила безопасной эксплуатации оборудования.
7. Разработайте мероприятия, направленные на ускорение оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.

### **Вариант №9**

Письменно выполните практические задания и устно обоснуйте результат:

1. Проведите экспресс-анализ рынка стеклянной посуды, реализуемой в магазинах г. Астрахани и Астраханской области на определение конкурентоспособности продукции разных товаропроизводителей, сделайте вывод.
2. Разработайте анкету по выявлению потребностей в стеклянной посуде, соответствие её запросам покупателей для формирования торгового ассортимента.
3. На основании данных анализа анкеты оформите договор с контрагентом на поставку стеклянной посуды в розничную торговую сеть. Реквизиты для заполнения договора: Поставщик: ОАО «Донстекло», г. Москва, ул. Мира, д. 8, ИНН 36781048, р/сч 785567890102814 в ОАО «Сбербанк России» г. Москва. Покупатель: «Посуда Центр», г. Астрахань, ул. Магистральная, 29, ИНН 37681048, р/сч 42345678141648 в ОАО «ВТБ-24» г. Астрахань.
4. Составьте претензию за невыполнение контрагентом договорных обязательств, если в процессе приёмки выявлено, что из поступивших 2400

стаканов стеклянных: из них 150 штук поступили не маркированные, 230 битые с отколотым краем.

5. Подберите оборудование для размещения данной группы товаров в торговом зале. Охарактеризуйте требования к торговому оборудованию.
6. Перечислите виды инструктажа и составьте инструкцию по технике безопасности для продавца.
7. Разработайте мероприятия, направленные на ускорение оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.

### **Вариант №10**

1. Письменно выполните практические задания и устно обоснуйте результат:
2. Проведите экспресс-анализ рынка кожаной обуви, реализуемой в магазинах г. Астрахани и Астраханской области на определение конкурентоспособности продукции разных товаропроизводителей, сделайте вывод.
3. Разработайте анкету по выявлению потребностей в кожаной обуви, соответствие её запросам покупателей для формирования торгового ассортимента.
4. На основании данных анализа анкеты оформите договор с контрагентом на поставку кожаной обуви в розничную торговую сеть. Реквизиты для заполнения договора: Поставщик: ОАО «Эколас», г. Астрахань, ул. Анри Барбюса, д. 34, ИНН 30871456, р/сч 4567891420 в ОАО «Сбербанк России». Покупатель: ИП Петров С.Г., г. Астрахань, ул. Звездная, д. 5, ИНН 3078146810, р/сч 48104567145678 в ОАО «ВТБ-24».
5. Составьте претензию за невыполнение контрагентом договорных обязательств, если в процессе приёмки выявлено, что обувь женская из натуральной кожи поступила в РТС в количестве 20 пар по цене 3500 на сумму 70 000 рублей, по договору № 5 от 15.04.2018 г. – 25 пар на сумму 87500 рублей.
6. Подберите оборудование для размещения данной группы товаров в торговом зале. Охарактеризуйте требования к торговому оборудованию.

7. Перечислите виды инструктажа и составьте инструкцию по технике безопасности для продавца.
8. Разработайте мероприятия, направленные на ускорение оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.

### 5.Критерии оценки

Наименование критерий оценки компетенции	Максимальное количество баллов по критерию	Полученное количество баллов по критерию
1:		
Точность определения элементов конкурентоспособности и их параметров	8	
Аргументированность и ясность выводов и предложений	6	
2:		
Соответствие требованиям составления анкет	6	
Ясность и доступность формулировки вопросов анкеты	6	
Корректность поставленных вопросов в анкете	5	
Соответствие вопросов анкет для формирования торгового ассортимента	5	
3		
Правильность последовательности действий при оформлении договора	7	
Точность определения содержания разделов прав и обязанностей сторон	7	
4:		
Правильность последовательности действий при приёмке товара по количеству и качеству	7	
Выполнение требований Инструкции по приёмке товаров по количеству и качеству	7	
5:		
Правильность оформления претензии	5	
Точность проведения расчётов в претензии	8	
6:		
Правильность определения норм естественной убыли	8	
Точность проведения расчета норм естественной убыли	8	
7.		
Правильность и обоснованность мероприятий, направленных на ускорение оборачиваемости и сокращению товарных потерь	7	
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>	

### Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.

##### Основные источники:

28. "Гражданский кодекс Российской Федерации" (ГК РФ) Часть 2 от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (действующая редакция) Раздел IV. Отдельные виды обязательств. Глава 30. Купля-продажа
29. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения.
30. ГОСТ Р 51304-99. Услуги розничной торговли
31. ГОСТ Р 51305-99. Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу.
32. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и по качеству (П-6, П-7).
33. Закон РФ "О защите прав потребителей" от 07.02.1992 n 2300-1 (действующая редакция)
34. Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ (действующая редакция) "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации
35. "Правила продажи отдельных видов товаров (действующая редакция)
36. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. / Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2012 № 325 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ – 29 от 02.01.2000 с изменениями на 13 июля 2020 года
37. СанПиН 42-123-5771-91 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами
38. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (действующая редакция)
39. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением.
40. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания.
41. Рыжиков, С. Н., Управление ассортиментом товаров : учебник / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. — Москва : КноРус, 2021. — 322 с. — ISBN 978-5-406-06170-1. — URL: <https://book.ru/book/938665>

42. Лифиц, И. М., Оценка конкурентоспособности товаров и услуг : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2021. — 252 с. — ISBN 978-5-406-05839-8. — URL: <https://book.ru/book/938383>
43. Грибов, В. Д., Основы маркетинга сферы услуг : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2021. — 168 с. — ISBN 978-5-406-08011-5. — URL: <https://book.ru/book/938869>
44. Парамонова, Т. Н., Маркетинг : учебное пособие / Т. Н. Парамонова, И. Н. Красюк. — Москва : КноРус, 2021. — 189 с. — ISBN 978-5-406-08292-8. — URL: <https://book.ru/book/939281>
45. Васюкова, А. Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-02715-8. — URL: <https://book.ru/book/936275>
46. Косолапова, Н. В., Охрана труда : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2021. — 181 с. — ISBN 978-5-406-02471-3. — URL: <https://book.ru/book/936237>
47. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018 - 480 с
48. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие / Н.В. Гранаткина. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 256 с.
49. Девясилов В.А. Охрана труда: Учебник / В.А. Девясилов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум, 2017. - 512 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-91134-430-6, 3000 экз.
50. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров Автор:Елисеева Л.Г.(ред.) Издательство: Дашков и К°,2018.- 930 с.
51. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 398 с
52. Покусаева А.Д.Товароведение потребительских товаров: Учебное пособие / Под ред. А.Д. Покусаевой и др. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2017. - 384 с.: ил.
53. Репина Е.А.Основы менеджмента: Учебное пособие/Е.А.Репина,М.А. Чернышев,Т.Ю.Анопченко.-М.:НИЦИНФРА-М:Академцентр,2016.-240 с.
54. Ходыкин, А. П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник / А. П. Ходыкин, А. А. Ляшко, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 3-е изд., испр. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017.- 544 с.  
Дополнительные источники:
12. Наумов А.И. Менеджмент: Учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, 2016. - 288 с.  
Интернет ресурсы:
10. Правовая информационно-справочная система «Консультант-плюс»;
11. справочная нормативная система NormaCS 1.0;

12. [www. standard.ru](http://www.standard.ru)

13. [www.ostest.ru](http://www.ostest.ru),

14. [www.ean.ru](http://www.ean.ru),

15. [www.stg.ru](http://www.stg.ru),

16. [www.gost.ru](http://www.gost.ru)

17. [www.marketolog ru](http://www.marketolog.ru)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛ	
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26



## 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

### 1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1 Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
№ ОК	Наименование ОК
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 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### 1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД	Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров
ПК	Наименование ПК
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
ПК 2.2.	Организовывать и проводить оценку качества товаров
ПК 2.3.	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приёмки товаров по количеству и качеству;</li> <li>– контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;</li> <li>– идентификации товаров однородных групп определённого класса;</li> <li>– оценки качества товаров;</li> <li>– диагностирования дефектов;</li> <li>– участия в экспертизе товаров.</li> </ul>
Уметь	<p>оформлять договора с контрагентами;  соблюдать условия и сроки хранения товаров;  рассчитывать товарные потери;  планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров,  расшифровывать маркировку товара и входящие в её состав  информационные знаки;  -выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки  качества;  -определять их действительные значения и соответствие  установленным требованиям;  - отбирать пробы и выборки из товарных партий;  -проводить оценку качества различными методами (органолептически  и инструментально);  - определять градации качества;  - оценивать качество тары и упаковки;  - диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;  - определять причины возникновения дефектов.  - идентификации товаров однородных групп определённого класса;  - оценки качества товаров;  - диагностирования дефектов;  - участия в экспертизе товаров</p>
Знать	<p>правила приёмки товаров;  условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;  основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;  виды, формы и средства информации о товарах;  - правила маркировки товаров;  - правила отбора проб и выборок из товарных партий;  - факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;  - требования действующих стандартов к качеству товаров однородных  групп определённого класса;  - органолептические и инструментальные методы оценки качества;  - градации качества;  - требования к таре и упаковке;  - виды дефектов; причины их возникновения.</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего часов – 510 час

в том числе в форме практической подготовки – 100 часов

Из них на освоение МДК – 340 часов

в том числе самостоятельная работа – 170 часов

практики, в том числе учебная – 36 часов

производственная – 36 часа

Промежуточная аттестация – экзамен по модулю.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические 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 2.1. – 2.3. ОК 1-9	Раздел 1. Оценка и экспертиза качества непродовольственных товаров	255	170	50		85				
ПК 1.1. – 1.4. ОК 1-9	Раздел 2. Оценка и экспертиза качества продовольственных товаров	255	170	50		85				
	Учебная практика	36						36		
	Производственная практика (по профилю специальности)	36								36
	Всего:	510	340	100	-	170	-	36		36

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад.ч./в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ПК,ОК
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Оценка и экспертиза качества непродовольственных товаров</b>			
<b>МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>		<b>255/170 (50)</b>	
<b>Тема 1.1. Оценка качества и экспертиза стеклянных и керамических бытовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	1. Требования к качеству стеклянных бытовых товаров.	2	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9
	2. Основные виды дефектов хозяйственных товаров из пластмасс	2	
	3. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных бытовых товаров	2	
	4. Требования к качеству керамических бытовых товаров. Основные виды дефектов.	2	
	5. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение бытовых керамических товаров стеклянных бытовых товаров	2	
	6. Порядок и методы проведения экспертизы стеклянных бытовых товаров.	2	
	7. Оформление результатов экспертизы	2	
	8. Оценка и экспертиза качества керамических бытовых товаров на соответствие требований стандартов	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	9. Оценка и экспертиза качества стеклянных бытовых товаров на соответствие требований стандартов	2	
	10. Порядок и методы проведения экспертизы керамических бытовых товаров. Оформление результатов экспертизы	2	
<b>Тема 1.2. Оценка качества и экспертиза хозяйственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ПК 2.1-2.3
	11. Требования к качеству хозяйственных товаров из пластмасс.	2	ОК 1-9
	12. Требования к качеству металлической посуды. Основные виды дефектов.	2	
	13. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлической посуды	2	

	14.	Оценка и экспертиза качества металлической посуды на соответствие требований стандартов	2	
	15.	Оценка экспертиза качества товаров из пластмасс на соответствие требований стандартов	2	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	16.	Порядок и методы проведения экспертизы хозяйственных товаров из пластмасс.	2	
	17.	Оформление результатов экспертизы	2	
	18.	Порядок и методы проведения экспертизы металлической посуды. Оформление результатов экспертизы	2	
<b>Тема 1.3 Оценка качества и экспертиза хозяйственных товаров</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>	
	19.	Требования к качеству товаров бытовой химии.	2	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9
	20.	Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение	2	
	21.	Порядок и методы проведения экспертизы товаров бытовой химии. Оформление результатов экспертизы	2	
	22.	Требования к качеству электробытовых товаров.	2	
	23.	Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Гарантийные сроки эксплуатации, сроки службы.	2	
	24.	Оценка и экспертиза качества электрических машин общего назначения.	2	
	25.	Требования к качеству строительных товаров.	2	
	26.	Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение	2	
	27.	Требования к качеству мебели. Основные виды дефектов. Маркировка, упаковка.	2	
	28.	Порядок и методы проведения экспертизы мебели. Оформление результатов экспертизы	2	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	29.	Оценка и экспертиза качества товаров бытовой химии на соответствие требований стандартов	2	
	30.	Порядок и методы проведения экспертизы электробытовых товаров. Экспертиза электрических машин в процессе эксплуатации. Оформление результатов экспертизы	2	
31.	Порядок и методы проведения экспертизы строительных товаров. Оформление результатов экспертизы	2		
<b>Тема 1.4.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>	

<b>Оценка качества и экспертиза текстильных и швейных товаров</b>	32.	Требования к качеству тканей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9
	33.	Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения тканей.	2	
	34.	Требования к качеству швейных товаров: показатели, причины возникновения, влияние на качество.	2	
	35.	Требования к качеству швейных товаров: дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
	36.	Порядок и методы проведения экспертизы качества швейных товаров.	2	
	37.	Требования к качеству трикотажных товаров.	2	
	38.	Маркировка, упаковка, особенности транспортирования	2	
	39.	Условия хранения трикотажных товаров.	2	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>10</b>	
	40.	Оценка и экспертиза качества тканей на соответствие требований стандартов	2	
	41.	Порядок и методы проведения экспертизы тканей. Оформление результатов экспертизы	2	
	42.	Порядок проведения экспертизы размера и роста швейного изделия.	2	
	43.	Оценка и методы проведения экспертизы трикотажных товаров. Оформление результатов экспертизы качества швейных и трикотажных товаров на соответствие требований стандартов	2	
	44.	Порядок и методы проведения экспертизы трикотажных товаров. Оформление результатов экспертизы	2	
<b>Тема 1.5. Оценка качества и экспертиза пушно-меховых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	ПК 2.1-2.3
	45.	Требования к качеству пушно-меховых товаров: показатели, причины возникновения, влияние на качество.	2	
	46.	Требования к качеству пушно-меховых товаров: дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
	47.	Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения пушно-меховых товаров	2	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
48.	Оформление результатов экспертизы пушно-меховых товаров.	2		

	49.	Порядок и методы проведения экспертизы пушно-меховых товаров. Оформление результатов экспертизы	2	
<b>Тема 1.6.</b> <b>Оценка качества обуви</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	50.	Требования к качеству обуви: показатели, дефекты, причины возникновения. влияние на качество.	2	ПК 2.1-2.3
	51.	Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения.	2	ОК 1-9
	52.	Порядок и методы проведения различных экспертиз кожаной обуви. Оформление результатов экспертизы	2	
	53.	Оформление результатов экспертизы обуви.	2	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	54.	Оценка и экспертиза качества обуви на соответствие требований стандартов	2	
<b>Тема 1.7.</b> <b>Экспертиза качества косметических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	55.	Требования к качеству парфюмерно-косметических товаров: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	ПК 2.1-2.3
	56.	Маркировка, упаковка, особенности транспортирования парфюмерно-косметических товаров	2	ОК 1-9
	57.	Маркировка, упаковка, условия хранения парфюмерно-косметических товаров		
	58.	Порядок и методы проведения экспертизы парфюмерно-косметических товаров.	2	
	59.	Оформление результатов экспертизы парфюмерно-косметических товаров.	2	
	60.	Оценка и экспертиза качества парфюмерно-косметических товаров на соответствие требований стандартов	2	
<b>Тема 1.8.</b> <b>Оценка качества и экспертиза культурно-бытовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	
	61.	Требования к качеству музыкальных инструментов. Показатели качества. Дефекты: виды, причины возникновения, способы обнаружения.	2	ПК 2.1-2.3
	62.	Требования к качеству бытовой электронной аппаратуры. Показатели качества. Дефекты: виды, причины возникновения, способы обнаружения.	2	ОК 1-9
	63.	Порядок и методы проведения экспертизы бытовой электронной аппаратуры.	2	
	64.	Оформление результатов экспертизы бытовой электронной аппаратуры	2	
	65.	Требования к качеству фототоваров. Показатели качества. Дефекты: виды, причины возникновения, способы обнаружения.	2	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	

	66.	Оценка и экспертиза качества музыкальных инструментов на соответствие требований стандартов	2	
	67.	Порядок и методы проведения экспертизы музыкальных инструментов. Оформление результатов экспертизы	2	
	68.	Оценка и экспертиза качества фототоваров на соответствие требований стандартов	2	
	69.	Порядок оформления и методы проведения экспертизы фототоваров.	2	
<b>Тема 1.9.</b> <b>Оценка качества и экспертиза игрушек</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	ПК 2.1-2.3
	70.	Требования к качеству игрушек. Показатели качества. Дефекты: виды, причины возникновения, способы обнаружения. Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и хранения игрушек.	2	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	71.	Оценка и экспертиза качества игрушек на соответствие требований стандартов	2	
	72.	Составление акта экспертизы	2	
<b>Тема 1.10.</b> <b>Оценка качества и экспертиза школьно-письменных и рыболовно-охотничьих товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	ПК 2.1-2.3  ОК 1-9
	73.	Требования к качеству школьно-письменных и канцелярских товаров. Показатели качества. Дефекты: виды, причины возникновения, способы обнаружения. Маркировка, упаковка, особенности тбанспортирования и хранения.	2	
	74.	Требования к качеству спортивных и туристических товаров. Показатели качества. Дефекты: виды, причины возникновения, способы обнаружения.	2	
	75.	Требования к качеству рыболовных и охотничьих товаров. Показатели качества. Дефекты: виды, причины возникновения, способы обнаружения. Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и хранения.	2	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	76.	Порядок и методы проведения экспертизы школьно-письменных товаров. Оформление результатов экспертизы	2	
	77.	Порядок и методы проведения экспертизы канцелярских товаров. Оформление результатов экспертизы	2	
	78.	Порядок и методы проведения экспертизы рыболовных товаров. Оформление результатов экспертизы	2	



	79.	Порядок и методы проведения экспертизы охотничьих товаров. Оформление результатов экспертизы	2	
<b>Тема 1.11. Оценка качества и экспертиза персональных компьютеров и средств связи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	80.	Требования к качеству персональных компьютеров и средств связи. Показатели качества.	2	ПК 2.1-2.3
	81.	Дефекты персональных компьютеров и средств связи: виды, причины возникновения, способы обнаружения.	2	ОК 1-9
	82.	Порядок и методы проведения экспертизы персональных компьютеров и средств связи. Оформление результатов экспертизы	2	
<b>Тема 1.12. Оценка качества и экспертиза изделий народных художественных промыслов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	83.	Требования к качеству изделий народных художественных промыслов. Показатели качества.		ПК 2.1-2.3 ОК 1-9
	84.	Порядок и методы проведения экспертизы изделий народных художественных промыслов.	2	
	85.	Оформление результатов экспертизы	2	
	<b>Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 11</b>		<b>86</b>	
	1.	Оценка качества ковров: показатели, причины возникновения, влияние на качество	2	
	2.	Оценка качества ковров: дефекты, причины возникновения, влияние на качество		
	3.	Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения ковров.	2	
	4.	Оценка качества мягкой мебели: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
	5.	Оценка качества канцелярских товаров: показатели, причины возникновения, влияние на качество.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	6.	Оценка качества канцелярских товаров, дефекты, причины возникновения, влияние на качество		
	7.	Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения ткани.	2	
	8.	Идентификация товаров бытовой химии по ассортиментной принадлежности	2	
	9.	Идентификация керамических бытовых товаров по ассортиментной принадлежности	2	
	10.	Идентификация кожаной женской обуви по ассортиментной принадлежности	2	
11.	Идентификация кожаной мужской обуви по ассортиментной принадлежности			

12.	Идентификация стиральных машин по ассортиментной принадлежности		
13.	Идентификация холодильников по ассортиментной принадлежности		
14.	Идентификация обувных товаров по ассортиментной принадлежности		
15.	Идентификация бытовой электронной аппаратуры по ассортиментной принадлежности	2	
16.	Идентификация стеклянных бытовых товаров по ассортиментной принадлежности	2	
17.	Идентификация хозяйственных товаров из пластмасс по ассортиментной принадлежности	2	
18.	Идентификация металлических бытовых товаров по ассортиментной принадлежности	2	
19.	Идентификация строительных товаров по ассортиментной принадлежности	2	
20.	Идентификация мебели по ассортиментной принадлежности	2	
21.	ка качества нетканых материалов и искусственных мехов: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
22.	Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и хранения нетканых материалов и искусственных мехов	2	
23.	Оценка качества галантерейных товаров.	2	
24.	Показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество галантерейных товаров.	2	
25.	Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения галантерейных товаров.	2	
26.	Идентификация часов по ассортиментной принадлежности.	2	
27.	Идентификация тканей по ассортиментной принадлежности.	2	
28.	Идентификация швейных товаров по ассортиментной принадлежности.	2	
29.	Идентификация трикотажных товаров по ассортиментной принадлежности.	2	
30.	Идентификация пушно-меховых товаров по ассортиментной принадлежности .	2	
31.	Идентификация фототоваров по ассортиментной принадлежности.	2	
32.	Идентификация керамических бытовых товаров по ассортиментной принадлежности.	2	
33.	Идентификация хозяйственных товаров из пластмасс по ассортиментной принадлежности.	2	
34.	Идентификация металлической посуды по ассортиментной принадлежности.	2	
35.	Идентификация товаров бытовой химии по ассортиментной принадлежности.	2	
36.	Идентификация швейных товаров по ассортиментной принадлежности.	2	
37.	Идентификация кожаной обуви по ассортиментной принадлежности.	2	
38.	Идентификация парфюмерно-косметических товаров по ассортиментной принадлежности	2	
39.	Особенности экспертизы качества обуви, возвращённой покупателями.	2	

	40.	Особенности экспертизы качества фототоваров, возвращённых покупателями.	2	
	41.	Особенности экспертизы качества мягкой мебели, возвращённой покупателями.	2	
	42.	Особенности экспертизы качества электронной аппаратуры, возвращённой покупателями.	2	
	43.	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	2	
	<b>Учебная практика раздела 1</b>			
	<b>Виды работ</b>			
	1	Определение наименования товара по штриховому коду	2	
	2	Оценка качества товаров	2	
	3	Диагностика дефектов по внешним признакам	2	
	4	Расшифровка маркировки товаров	2	
	5	Оценка качества товаров органолептическим методом	2	
	6	Изучение профессиональной терминологии	2	
	7	Работа с нормативными документами	2	
	8	Организация проведения товароведной экспертизы товаров по качеству. Ролевые игры	2	
	9	Идентификация и фальсификация товаров. Решение проблемно-ситуационных задач	2	
<b>Раздел 2. Оценка и экспертиза качества продовольственных товаров</b>			<b>255/170 (50)</b>	
<b>Тема 2.1. Оценка и экспертиза качества зерномучных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	<b>ПК 2.1-2.3 ОК 1-9</b>
	1.	Требования к качеству зерна. Основные виды дефектов	2	
	2.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение зерна.	2	
	3.	Требования к качеству зерномучных товаров. Основные виды дефектов.	2	
	4.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение зерномучных товаров.	2	
	5.	Экспертиза качества зерномучных товаров на соответствие требований стандартов	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>4</b>	
	6.	Основные этапы проведения экспертизы качества зерна.	2	
7.	Оценка и экспертиза качества зерномучных товаров на соответствие требований стандартов	2		
<b>Тема 2.2. Оценка и экспертиза</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	<b>ПК 2.1-2.3 ОК 1-9</b>
	8.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение свежих плодов.	2	

<b>качества свежих плодов, овощей</b>	9.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение свежих овощей.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>4</b>	
	10.	Оценка качества свежих плодов и овощей на соответствие требований стандартов	2	
	11.	Экспертиза качества свежих плодов и овощей на соответствие требований стандартов	2	
<b>Тема 2.3. Оценка и экспертиза качества переработанных плодов, овощей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	
	12.	Требования к качеству переработанных овощей	2	<b>ПК 2.1-2.3 ОК 1-9</b>
	13.	Требования к качеству переработанных грибов.	2	
	14.	Основные этапы проведения экспертизы качества свежих и переработанных плодов.	2	
	15.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение свежих и переработанных овощей. грибов.	2	
	16.	Оформление результатов экспертизы качества свежих и переработанных овощей и грибов.	2	
	17.	Требования к качеству свежих и переработанных плодов. Основные виды дефектов.	2	
	18.	Требования к качеству пряностей и приправ, чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Основные виды дефектов.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>4</b>	
	19.	Оценка и экспертиза качества переработанных плодов и овощей на соответствие требований стандартов	2	
	20.	Основные этапы проведения экспертизы качества свежих и переработанных овощей и грибов.	2	
<b>Тема 2.4. Оценка и экспертиза качества, чая, кофе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	<b>ПК 2.1.- ПК 2.3 ОК 1-9</b>
	21.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пряностей и приправ, чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков.	2	
	22.	Требования к качеству безалкогольных напитков. Основные виды дефектов.	2	
	23.	Требования к качеству слабоалкогольных напитков. Основные виды дефектов.	2	
	24.	Требования к качеству алкогольных напитков. Основные виды дефектов.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>6</b>	
	25.	Основные этапы проведения экспертизы качества пряностей и приправ. Оформление результатов экспертизы.	2	

	26.	Основные этапы проведения экспертизы качества кофе и кофейных напитков. Оформление результатов экспертизы.	2	
	27.	Основные этапы проведения экспертизы качества, чая и чайных напитков. Оформление результатов экспертизы.	2	
<b>Тема 2.5. Оценка и экспертиза качества вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	<b>ПК 2.1-2.3</b>
	28.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков.	2	<b>ОК 1-9</b>
	29.	Оценка и экспертиза качества вкусовых товаров на соответствие требований стандартов.	2	
	30.	Требования к качеству крахмала. Основные виды дефектов.	2	
	31.	Требования к качеству сахара. Основные виды дефектов.	2	
	32.	Требования к качеству мёда. Основные виды дефектов.	2	
	33.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение крахмала, сахара и мёда.	2	
	34.	Требования к качеству сахаристых кондитерских изделий. Основные виды дефектов.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>4</b>	
	35.	Основные этапы проведения экспертизы качества безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков. Оформление результатов экспертизы.	2	
	36.	Основные этапы проведения экспертизы качества крахмала, сахара и мёда. Оформление результатов экспертизы.	2	
<b>Тема 2.6. Оценка и экспертиза качества сахаристых кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>ПК 2.1.- ПК 2.3 ОК 1-9</b>
	37.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сахаристых кондитерских изделий.	2	
	38.	Экспертиза качества сахаристых кондитерских изделий на соответствие требований стандартов	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>2</b>	
39.	Оценка качества сахаристых кондитерских изделий на соответствие требований стандартов	2		
<b>Тема 2.7. Оценка и экспертиза качества мучных кондитерских</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	<b>ПК 2.1-2.3 ОК 1-9</b>
	40.	Основные этапы проведения экспертизы качества мучных кондитерских изделий.	2	
	41.	Основные этапы проведения экспертизы качества сахаристых кондитерских изделий.	2	
	42.	Требования к качеству мучных кондитерских изделий. Основные виды дефектов.	2	

изделий	43.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>2</b>	
	44.	Оценка и экспертиза качества мучных кондитерских изделий на соответствие требований стандартов	2	
<b>Тема 2.8. Оценка и экспертиза качества молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	
	45.	Требования к качеству молока и молочных консервов. Основные виды дефектов.	2	<b>ПК2.1.- ПК 2.3 ОК 1-9</b>
	46.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение молока	2	
	47.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение молочных консервов	2	
	48.	Требования к качеству кисломолочных продуктов. Основные виды дефектов.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>8</b>	
	49.	Основные этапы проведения экспертизы качества молока и молочных консервов. Оформление результатов экспертизы.	2	
	50.	Экспертиза качества молока и молочных продуктов на соответствие требований стандартов.	2	
	51.	Основные этапы проведения экспертизы качества кисломолочных продуктов. Оформление результатов экспертизы.	2	
	52.	Оформление результатов экспертизы.	2	
<b>Тема 2.9. Оценка и экспертиза качества жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24</b>	
	53.	Требования к качеству масла коровьего. Основные виды дефектов.	2	
	54.	Требования к качеству сыров. Основные виды дефектов.	2	
	55.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение масла коровьего и сыров	2	
	56.	Требования к качеству растительных масел. Основные виды дефектов.	2	
	57.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение растительных масел.	2	
	58.	Требования к качеству пищевых животных жиров. Основные виды дефектов.	2	
	59.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пищевых животных жиров	2	
	60.	Основные этапы проведения экспертизы качества пищевых животных жиров.	2	

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	61. Основные этапы проведения экспертизы качества масла коровьего.	2	
	62. Основные этапы проведения качества масла коровьего и сыров.	2	
	63. Основные этапы проведения экспертизы качества растительных масел. Оформление результатов экспертизы	2	
	64. Оценка и экспертиза качества пищевых жиров на соответствие требований стандартов	2	
<b>Тема 2.10. Оценка и экспертиза качества мясных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	<b>ПК 2.1-2.3 ОК 1-916 4</b>
	65. Требования к качеству мяса убойных животных и птицы. Основные виды дефектов.	2	
	66. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мяса убойных животных и птицы.	2	
	67. Требования к качеству мясных товаров. Основные виды дефектов.	2	
	68. Основные этапы проведения экспертизы качества мяса убойных животных. Оформление результатов экспертизы.	2	
	69. Основные этапы проведения экспертизы качества мяса птицы.	2	
	70. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мясных товаров.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	71. Оценка качества мяса и мясных продуктов на соответствие требований стандартов на соответствие требований стандартов.	2	
	72. Экспертиза качества мяса и мясных продуктов на соответствие требований стандартов на соответствие требований стандартов.	2	
<b>Тема 2.11. Оценка и экспертиза качества яичных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>ПК 2.1-2.3 ОК 1-9</b>
	73. Требования к качеству яиц и яичных продуктов. Основные виды дефектов.	2	
	74. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение яиц и яичных продуктов	2	
	75. Основные этапы проведения экспертизы качества яиц и яичных продуктов.	2	
	76. Оформление результатов экспертизы.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	77. Оценка и экспертиза качества яиц и яичных продуктов на соответствие требований стандартов	2	

<b>Тема 2.12.</b> <b>Оценка и экспертиза</b> <b>качества рыбных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	<b>ПК 2.1.-</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ОК 1-9</b>
	78.	Требования к качеству рыбы и рыбных товаров. Основные виды дефектов.	2	
	79.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение рыбы.	2	
	80.	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение рыбных товаров.	2	
	81.	Оценка и экспертиза качества рыбных товаров на соответствие требований стандартов.	2	
	82.	Основные этапы проведения экспертизы качества рыбы.	2	
	83.	Требования к качеству нерыбных товаров.	2	
	84.	Основные дефекты нерыбных товаров	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>2</b>	
85.	Основные этапы проведения экспертизы качества рыбы.	2		
<b>Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 2</b>			<b>84</b>	
1.	Оценка качества зерномучных товаров: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2		
2.	Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения.	2		
3.	Оценка качества свежих овощей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2		
4.	Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения.	2		
5.	Оценка качества переработанных овощей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2		
6.	Оценка качества вкусовых товаров: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2		
7.	Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения.	2		
8.	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	2		
9.	Основные этапы проведения экспертизы качества рыбных товаров. Оформление результатов экспертизы.	2		
10.	Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.	2		
11.	Экспертиза качества фруктово-ягодных кондитерских изделий на желатине	2		



12	Экспертиза качества маринованных овощей	2	
13	Экспертиза качества кофе	2	
14	Экспертиза качества мороженой рыбы	2	
15	Экспертиза качества копченой рыбы	2	
16	Экспертиза качества мороженого мяса говядины	2	
17	Экспертиза качества мороженого мяса баранины	2	
18	Экспертиза качества мороженого мяса свинины	2	
19	Экспертиза качества переработанных сыров	2	
20	Экспертиза качества маргарина	2	
21	Идентификация крахмала, сахара и мёда по ассортиментной принадлежности.	2	
22	Оценка качества молока и молочных товаров: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
23	Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения.	2	
24	Оценка качества кисломолочных товаров: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
25	Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения.	2	
26	Идентификация пищевых жиров по ассортиментной принадлежности.	2	
27	Оценка качества мяса: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения.	2	
28	Оценка качества мясных товаров: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
29	Идентификация яиц и яичных продуктов по ассортиментной принадлежности. Оценка качества рыбы: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
30	Оценка качества рыбных товаров: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
31	Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения рыбных товаров.	2	
32	Оценка качества нерыбных продуктов моря: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
33	Оценка качества рыбных пресервов: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	

	34	Оценка качества рыбных полуфабрикатов: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
	35	Оценка качества икры: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
	36	Оценка качества икорных товаров: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
	37	Оценка качества рыбных консервов: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
	38	Оценка качества молока показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
	39	Экспертиза качества мороженого мяса других видов животных, разрешенных к убою на территории АО	2	
	40	Экспертиза качества охлажденной рыбы	2	
	41	Экспертиза качества кофейных напитков	2	
	42	Экспертиза качества фруктово-ягодных кондитерских изделий на агароиде	2	
		<b>Учебная практика раздела 2</b>	<b>18</b>	
		<b>Виды работ</b>		
	1	Определение наименования товара по штриховому коду	2	
	2	Оценка качества продовольственных товаров	2	
	3	Диагностика дефектов по внешним признакам. показателям качества.	2	
	4	Расшифровка маркировки продовольственных товаров.	2	
	5	Оценка качества продовольственных товаров органолептическим методом.	2	
	6	Изучение профессиональной терминологии по экспертизе качества товаров.	2	
	7	Работа с нормативными документами (ГОСТ, ОСТ,СТ)	2	
	8	Организация проведения товароведной экспертизы продовольственных товаров по качеству. Ролевые игры	2	
	9	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Решение проблемно-ситуационных задач	2	
		<b>Производственная практика</b>	<b>36</b>	
		<b>Виды работ</b>		

	1	Познакомиться с Уставом предприятия. определить цели, задачи и функции предприятия.	4	
	2	Определить цели, задачи и функции предприятия.	2	
	3	Разработать схему организационной структуры предприятия .	6	
	4	Изучить должностную инструкцию эксперта	4	
	5	Определить роль и функции эксперта в достижении уставных целей	4	
	6	Изучить нормативно-техническую документацию, применяемую экспертом в оценочной деятельности	4	
	7	Составить перечень необходимых для проведения экспертизы документов	4	
	8	Ознакомиться с видами экспертиз, проводимых предприятием, порядки их проведения, документальным оформлением.	2	
	9	Принять участие в проведение различных видов товарных экспертиз.	2	
	10	Составить отчёт о выполненной работе на практике.	4	
<b>Всего</b>			<b>510/170 (100)</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебной лаборатории Товароведение и экспертиза потребительских товаров.

Оборудование учебной лаборатории

- рабочее место по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование.

Оснащенные базы практики, в соответствии с образовательной программой по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. В.В. Березина Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / В.В. Березина. - М.: Дашков и К, 2021. - 200 с.
2. С.А. Вилкова Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Словарь-справочник / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2019. - 264 с.
3. И.Ш. Дзахмишева Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, С.И. Балаева. - М.: Дашков и К, 2020. - 344 с.
4. Л.Г. Елисеева Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др. - М.: Дашков и К, 2021. - 375 с.
5. С.В. Колобов Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие М.: Дашков и К, 2019. - 400 с.
6. А.А. Ляшко Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. - М.: Дашков и К, 2020. - 676 с.
7. О.К. Мотовилов Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебное пособие / О.К. Мотовилов и др. - СПб.: Лань, 2021. - 313 с
8. И.М. Петрушко Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебное пособие / И.М. Петрушко. - СПб.: Лань, 2019. - 320 с.
9. Ф.А. Петрище Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. - М.: Дашков и К, 2019. - 502 с.
10. Т.П. Славнова Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно- меховых товаров: Учебное пособие для бакалавров / Т.П. Славнова, С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2019. - 168 с.

11. Л.А. Трисвятский Товароведение зерна и продуктов его переработки: Учебник / Л.А. Трисвятский, И.С. Шатилов. - М.: Альянс, 2019. - 415 с.
12. А.П. Ходыкин Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для СПОрта и активного отдыха: Учебник для бакалавров / А.П. Ходыкин, А.А. Ходыкин. - М.: Дашков и К, 2019. - 352 с.
13. Т.И. Чалых Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева. - М.: Дашков и К, 2020. - 760 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Криштафович, В. И., Оценка качества товаров и основы экспертизы : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. — Москва: КноРус, 2021. — 167 с. — ISBN 978-5-406-09462-4. — URL: <https://book.ru/book/943125>
2. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2020. — 246 с. — ISBN 978-5-406-10483-5. — URL: <https://book.ru/book/945207>
3. Отосина, В. Н., Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров : учебно-практическое пособие / В. Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2020. — 209 с. — ISBN 978-5-406-10296-1. — URL: <https://book.ru/book/944943>
4. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2020. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11095-9. — URL: <https://book.ru/book/947530>
5. Дмитриченко, М. И., Экспертиза и оценка качества продовольственных товаров : учебник / М. И. Дмитриченко, А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2021. — 611 с. — ISBN 978-5-406-11482-7. — URL: <https://book.ru/book/948888>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. "Гражданский кодекс Российской Федерации" (ГК РФ) Часть 2 от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (действующая редакция от 24.07.2023 N 339-ФЗ) Раздел IV. Отдельные виды обязательств. Глава 30. Купля-продажа
2. Закон РФ "О защите прав потребителей" от 07.02.1992 n 2300-1 (ред. от 04.08.2021г.)
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ – от 13.07.2020 N 194-ФЗ)
4. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов: Учебное пособие / Афанасенко О.Я., - 2-е изд. - Мн.:РИПО, 2019. - 132 с.
5. Григорян Е.С. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 265 с.

6. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Ю.В. Данильчук. - 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2021. — 176 с.
7. Зачесова И.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с
8. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров / Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2023. - 192 с.
9. Проспекты, каталоги, заводские инструкции на торговое оборудование и др.
10. Журналы: «Российская торговля», «Мир измерений», «Современная торговля» и др.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	Точность определения соответствия ассортиментной характеристике товаров, классификационным группировкам	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических занятий.
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	Правильность определения градации качества товаров в соответствии с требованиями нормативных документов	<b>Текущий контроль</b> Задания для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы
ПК 2.3. Проводить товароведную экспертизу.	Соответствие выполненного задания при проведении товароведной экспертизы требованиям эксперта более высокой квалификации	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей специальности	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров	- Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления профессиональных задач; - в области управления ассортиментом товаров	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации, -использование различных источников, включая электронные	- Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Использовать справочно-нормативную систему NormaCS 1.0; NormaCS 1.0; интернет-сайты, правовую информационно- интернет-сайты, правовую информационно- справочную систему «Консультант-плюс» справочную систему «Консультант-плюс»	- Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практик от предприятий социальных партнёров в ходе обучения	- Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы. Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализ инноваций в области организации и анализ инноваций в области организации и проведении экспертизы и оценки качества товаров</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике</p>



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по ПМ 02

**Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
  - 2.1 Планируемые результаты освоения профессионального модуля
3. Фонды оценочных средств
  - 3.1 ФОС для текущего контроля
  - 3.2 ФОС для рубежного контроля
  - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

## Пояснительная записка

Фонды оценочных средств (ФОСы) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся освоивших программу профессионального модуля ПМ 02 Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств профессионального модуля – совершенствование содержания профессионального модуля для формирования профессионально - значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущего контроля , рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

### 2.Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания профессионального модуля.

Структурные элементы ФОС по профессиональному модулю:

- результаты освоения ПМ, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущего контроля по ПМ;
- разноформатные задания для рубежного контроля по ПМ;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по ПМ.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

#### 2.1 Планируемые результаты освоения ПМ02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

Планируемые результаты освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1. ОК 7.	оформлять договора с контрагентами;	правила приёмки товаров;
ПК 2.2. ОК 6.	соблюдать условия и сроки хранения товаров;	условия и сроки транспортирования и хранения

		товаров однородных групп
ПК 2.3 ОК 8.	рассчитывать товарные потери;	основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров
ПК 2.1 ОК 9.	планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров,	виды, формы и средства информации о товарах;
ПК 2.2 ОК 4.	расшифровывать маркировку товара и входящие в её состав информационные знаки;	правила маркировки товаров;
ПК 2.1 ОК 2.	выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;	- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
ПК 2.2 ОК 5.	определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям	факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
ПК 2.3. ОК 6.	отбирать пробы и выборки из товарных партий;	требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определённого класса;
ПК 2.1 ОК 7.	проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);	органолептические и инструментальные методы оценки качества, градации качества;
ПК 2.2. ОК 5.	- определять градации качества;	требования к таре и упаковке;
ПК 2.1 ОК 9.	- оценивать качество тары и упаковки;	- виды дефектов; причины их возникновения.
ПК 2.2 ОК 2.	диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов.	
ПК 2.1 ОК 4.	- идентификации товаров однородных групп определённого класса;	
ПК 2.2. ОК 7.	оценки качества товаров;	
ПК 2.1. ОК 9.	- диагностирования дефектов;	
ПК 2.4. ОК 7.	участия в экспертизе товаров	

### 3. Фонды оценочных средств

#### 3.1 Фонд оценочных средств, для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров в соответствии с учебным планом и рабочей программы ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

### Вариант 1

1. Расшифруйте маркировку молочных консервов, поступивших без этикетки, если, на крышке банки следующие обозначения:

М 41 87 3

10 02 23

2. Согласно рисунка, проведите зависимость между показателем качества - процент жирности сметаны и состояние консистенции в готовом виде при реализации.



3. При приёмке по качеству среднего образца сливочного масла «Простоквашино» товароведом-экспертом выявлена пожелтевшая кромка масла. Ваши дальнейшие действия по вопросу реализации масла?

4. В гипермаркет «О Кей» поступили груши помологического сорта «Конференция», упакованные в ящиках по 20 кг в каждом в количестве 80 ящичков. Определите при приёмке количество упаковочных единиц и массу объединенной пробы для проведения экспертизы качества на рабочем месте товароведа-эксперта.

5. Согласно предложенного образца маргарина «Молочный» проверьте правильность производственной маркировки и допишите недостающую информацию согласно ГОСТа.



6. При приёмке по качеству соленой сельди товароведом-экспертом выявлено: загар, окисление жира (ржавчина), фуксин. Объясните причины производственных дефектов соленой сельди.

7. Потребитель обратился к товароведу магазина стройматериалов. Ему необходимо приобрести 40 обрезных досок хвойных пород (шириной 60мм, толщиной 40мм и длиной 6000мм). Определите, сколько всего куб. м. составит 40 шт. досок обрезных хвойных пород (шириной 60мм, толщиной 40мм и длиной 6000мм).

## Вариант № 2

1. Макароны подразделяют на *группы*: А, Б, В и на высший, первый и второй сорта.

Группа А — это \_\_\_\_\_

группа Б — это \_\_\_\_\_

группа В — из пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сортов.

2. Группу твердых сыров и группу сыров из овечьего молока товароведы-эксперты органолептически оценивают по бальной системе:

1.	3. Цвет теста – 5 баллов	5.
2.	4.	6.

3. Органолептически качество вин оценивают по 10-балльной системе по следующим показателям: прозрачности, цвету, букету, вкусу и типичности.

Как товаровед-эксперт определите критерии баллов виноградных вин.

10 баллов	9 баллов – почти совершенное вино	8 баллов	7 баллов	6 баллов	5 баллов
-----------	--	----------	----------	----------	----------

4. При приемке ананасов товароведы-эксперты руководствуются требованиями международного стандарта, а также техническими условиями контракта на поставку. При оценке качества ананасов учитывают следующие показатели:

1.	3.	5.
2. наличие султана	4.	6.
7.	8.	9.

5. Расшифруйте маркировку консервов, поступивших в розничную торговую сеть без этикеток.

08 11 23

85 Д 491

1 Р

6. При приёмке по качеству филе из судака товароведом-экспертом выявлено: легкое пожелтение по кромкам блока; сухая, волокнистая консистенция (после отваривания), остатки костей оснований плавников. Определите категорию качества рыбного филе?

7. При определении сорта швейных изделий в соответствии с требованиями стандарта товароведом - экспертом учитывается:

1.	3.
2.	4.

### Вариант № 3

1. При проверке качества швейного изделия, мужского костюма состоящего из двух предметов пиджака и брюк изготовленного из шерстяной ткани, товаровед обнаружил дефекты:

- а) несимметричность уступов лацканов пиджака 0,5 см;
- б) укорочение верхней стороны банта брюк 0,2 см;
- в) деформация материала по линии швов брюк, ухудшающая товарный вид.

В соответствии с требованиями стандарта определите сорт костюма мужского?

2. Особенности проведения экспертизы качества пушно-меховых товаров, возвращённых покупателями.

3. Покупательницей в магазине обуви «Эколас» 08 августа была приобретена пара женских сапог зимних, 05 ноября того же года покупательница обратилась в магазин с претензией к качеству товара, требуя на основании статьи 18 «Закона о защите прав потребителей», произвести возврат денежных средств потраченных на некачественный товар. В процессе непродолжительной эксплуатации, под вкладной стелькой в левой полупаре покупательницей был обнаружен дефект, выступающий механический крепитель. Правомерно ли заявление покупательницы, будет ли учитываться в данном случае срок сезонности обуви при расчете срока ее эксплуатации? Ваши действия, как товароведа магазина?

4. Дайте заключение о качестве стеклянной посуды, если при приемке посуды из стекла были обнаружены дефекты:

- а) редкорасположенная свиль;
- б) редкорасположенная «мошка»;
- в) не портящая товарного вида косина края.

5. Каков гарантийный срок эксплуатации женской повседневной кожаной обуви в соответствии со стандартами?

6. Согласно требованиям нормативно-технической документации, оценка качества обуви производится....

7. В соответствии с требованиями стандарта дайте заключение о качестве и определите сорт фаянсовой посуды, имеющей дефекты:

- а) блюда фаянсовые с бесцветной глазурью имеют дефекты – наколы глазури мелкие, редкорасположенные не ухудшающие товарный вид изделия;  
 б) выгорка диаметром 4мм на оборотной стороне в количестве 1 штуки;

#### Вариант № 4

1. При оценке качества водки, ликеро-водочных изделий товароведа-эксперты органолептически определяют

1.	2.	3. аромат (букет)	4.	5.
----	----	----------------------	----	----

2. В гипермаркет «О Кей» поступили 10 ноября апельсины сорта «Королёк», которые заложили на хранение на 1,5 месяца для предстоящей новогодней торговли. Определите относительную влажность воздуха, температуру и сроки хранения апельсинов.

3. При оценке качества желеино-мармелада «Фруктово-ягодный», выработанного на поточно-механизированных линиях, товароведом-экспертом выявлено в фабричной упаковке весом 450 граммов деформированных изделий составляет в среднем 25 граммов. Соответствует ли это требуемым нормам по стандарту Ваши действия как товароведа-эксперта?

4. В гипермаркет «Семейный Магнит» поступили яблоки помологического сорта «Ренет Симиренко», упакованные в ящиках по 25 кг в каждом в количестве 250 ящиков. Определите при приёмке количество упаковочных единиц и массу объединенной пробы для проведения экспертизы качества на рабочем месте товароведа-эксперта.

5. . Расшифруйте маркировку куриного яйца, если она включает следующие обозначения:

Д 0	С 2
04 23	03 23

6. Какому сорту соответствуют изделия из фарфора имеющие маркировку:

- а) краской синего цвета;  
 б) краской красного цвета;

7. В соответствии с требованиями стандарта определите сорт пальто мужского из драпа прямого силуэта, если при проверке качества обнаружены дефекты:

- а) несовпадение ярко выраженного рисунка материала (в клетку) по среднему шву полочки и спинки 0,5 см;



б) укорочение одного борта с другим 1,1 см;  
в/заломы в количестве 2 шт. на расстояние 15 см;  
г/опал.

Критерии оценки:

95-100 баллов – отлично;

80-94 баллов - хорошо;

79-65 баллов – удовлетворительно.

Наименование критериев оценки компетенции	Максимальное количество баллов по критерию	Полученное количество баллов по критерию
<i>1:</i>		
Точность определения элементов конкурентоспособности и их параметров	8	
Аргументированность и ясность выводов и предложений	6	
<i>2:</i>		
Соответствие требованиям составления анкет	6	
Ясность и доступность формулировки вопросов анкеты	6	
Корректность поставленных вопросов в анкете	5	
Соответствие вопросов анкет для формирования торгового ассортимента	5	
<i>3</i>		
Правильность последовательности действий при оформлении договора	7	
Точность определения содержания разделов прав и обязанностей сторон	7	
<i>4:</i>		
Правильность последовательности действий при приёмке товара по количеству и качеству	7	
Выполнение требований Инструкций приёмке товаров	7	
<i>5:</i>		
Правильность оформления претензии	5	
Точность проведения расчётов в претензии	8	
<i>6:</i>		
Правильность определения норм естественной убыли	8	
Точность проведения расчета норм естественной убыли	8	
<i>7.</i>		
Правильность и обоснованность мероприятий, направленных ускорение оборачиваемости и сокращению товарных потерь	7	

### 3.3 Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам первого семестра

Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров. в соответствии с учебным планом и рабочей программы ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

#### Вариант 1

В ЗАО Тандер «Экстра» (г. Астрахань, площадь Вокзальная 19) от ООО «Фермерское хозяйство» Астраханская область с. Сасыколи ферма 3 по товарно-транспортная накладная № 245 от 25.03.2023 года, согласно договор/контракт № 478 от 11.01.2023 года поступила свекла свежая в количестве 138 мешков, общим весом брутто 3450,0 кг, вес одного мешка составляет 150 грамм.

В результате 100% визуального осмотра предъявленной партии товара свекла свежая на территории склада ЗАО Тандер «Экстра» г. Астрахани и произведенного отбора проб оказалось:

- 1150,0 кг не соответствует требованиям ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети» и является не пригодным для дальнейшей реализации и употребления в пищу;

- 2300,0 кг соответствует требованиям ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети» и подлежит реализации.

Составить:

✓ акт экспертизы,  
 ✓ определить выборку в количестве \_\_\_\_\_ упаковочных единиц (\_\_\_ мешка) согласно ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети»;

из мешков, отобранных в выборку из разных слоев отобрать точечные пробы и составить объединенную пробу (кг).

#### Вариант № 2

В адрес ООО «ПАК», Россия, г. Астрахань, ул. Красная Набережная, 13, офис 33 21.03.2023 года от поставщика (страна, иносфирма): СНООВ GOOSTARAN TONEKA, TONEKABON-SHIROOD NEXT TO IMAM ZADEN, IRAN поступила морковь свежая, упакованная в полипропиленовые мешки с ручками (биг-бэги), внутри которых морковь дополнительно упакована в полиэтиленовые мешки в количестве 34 мешка общим весом брутто 15000,0 кг и общим весом нетто 148800,0 кг.

Для проведения экспертизы качества, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям стандарта ГОСТ 26767-85\* «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети» от партии моркови свежей определите: выборку в упаковочных единицах (мешках) в кг, размер точечной пробы, вес объединённой пробы в кг.

Составить:

- ✓ акт экспертизы,
  - ✓ определить выборку в количестве \_\_\_\_\_ упаковочных единиц (\_\_\_ мешка) согласно ГОСТ 26767-85\* «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети» ;
- из мешков, отобранных в выборку из разных слоев составить объединенную пробу (кг).

### **3.4 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен/дифференцированный зачет)**

На выполнение экзаменационной работы по ПМ дается 12 академических часов/ на диф.зачет по МДК выделяется 2 часа входящих в общее количество часов рабочей программы.

#### БИЛЕТ № 1.

1. Требования к качеству зерномучных товаров. Основные виды дефектов.
2. Требования к качеству стеклянных бытовых товаров.
3. Дайте заключение о качестве печенья сахарного из пшеничной муки I сорта «Юбилейное», если при проведении экспертизы по физико-химическим показателям выявлено: влажность 4,5%, содержание сахара 25%, массовая доля жира 22%, содержание золы 0,05%, намокаемость 165%, щёлочность 1,5°.

#### БИЛЕТ № 2.

1. Требования к качеству свежих и переработанных овощей. Основные виды дефектов. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Характеристика основных видов дефектов стеклянных бытовых товаров.
3. Определите сорт пальто мужского из драпа, если при проверке качества обнаружены дефекты:
  - а/несовпадение ярко выраженного рисунка материала (в клетку) по среднему шву полочки и спинки 0,5 см;
  - б/укорочение одного борта с другим 1,1 см;
  - в/заломы в количестве 2 шт. на расстояние 15 см;
  - г/опал.

#### БИЛЕТ № 3.

1. Требования к качеству пряностей и приправ. Основные виды дефектов. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Порядок и методы проведения экспертизы стеклянных бытовых товаров. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение стеклянных бытовых товаров.
3. Составьте производственную марку и маркировку сыра «Российского», выработанного в г. Кострома 06.02.23г. ванна № 7.

## БИЛЕТ № 4.

1. Требования к качеству свежих и переработанных плодов. Основные виды дефектов. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Требования к качеству керамических бытовых товаров. Основные виды дефектов.
3. 01.2023 года от ООО «Мебель» в бюро товарных экспертиз поступила заявка о проведении экспертизы качества товара корпусной офисной мебели поступившей по договору поставки. Данная мебель поступила в адрес «Мебель» 10.03.2022 года. В период хранения на складе получателя были обнаружены дефекты в виде отслоения облицовочного шпона от основы на лицевых деталях мебели. Являются ли действия покупателя о назначении экспертизы правомерными? Являются ли имеющиеся дефекты дефектами производственного или непроизводственного характера при соблюдении получателем надлежащих условий хранения? (Гост 16371-2014 «Мебель. Общие технические условия»).

## БИЛЕТ № 5.

1. Порядок и методы проведения экспертизы чая, кофе и кофейных напитков. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Порядок и методы проведения экспертизы керамических бытовых товаров. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
3. При проведении экспертизы качества зефира «Бело-розовый» товароведом-экспертом выявлено: влажность 18%, общая кислотность- 6,6%, массовая доля редуцирующих веществ – 13,3%, содержание золы- 0,035%, содержание бензойной кислоты – 0,055%, содержание солей меди 8,35 мг/кг. Дайте заключение о качестве.

## БИЛЕТ № 6.

1. Основные этапы проведения экспертизы качества безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков. Основные виды дефектов.
2. Требования к качеству хозяйственных товаров из пластмасс.
3. Определите сорт шапки-ушанки из искусственного меха, в которой обнаружены дефекты:  
а/нарушение рисунчатого эффекта;  
б/не проклейка грунта;  
в/ввязывание концов ворса в грунт.

## БИЛЕТ № 7.

1. Основные этапы проведения экспертизы качества крахмала, сахара и мёда. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.
2. Требования к качеству металлической посуды. Основные виды дефектов.

3. При проведении экспертизы качества джема из чёрной смородины товароведом-экспертом выявлено: массовая доля фруктовой части 43%, массовая доля растворимых сухих веществ 72%, содержание аскорбиновой кислоты – 0,025%, содержание аскорбиновой кислоты – 0,023%, содержание минеральных примесей 0,005%, содержание примесей растительного происхождения 0,003%. Дайте заключение о качестве, определите вид упаковки.

#### БИЛЕТ № 8.

1. Порядок и методы проведения экспертизы мучных кондитерских изделий. Оформление результатов экспертизы. Основные виды дефектов.

2. Порядок и методы проведения экспертизы хозяйственных товаров из пластмасс.

3. При проверке качества товаровед обнаружил дефекты в костюме мужском из шерстяной ткани:

а/несимметричность уступов лацканов 0,5 см;

б/укорочение верхней стороны банта брюк 0,2 см;

в/деформация материала по линии швов, ухудшающий товарный вид.

Определите сорт костюма мужского? (ГОСТ 12566-98 «Изделия швейные бытового назначения. Определение сортности»).

#### БИЛЕТ № 9.

1. Требования к качеству папирос, сигарет, курительного табака.

Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.

2. Порядок и методы проведения экспертизы металлической посуды. Оформление результатов экспертизы.

3. На торговую базу прибыла партия яблок в ящиках весом нетто 18 кг:

«Анис» полосатый» - 130 ящиков

«Грушовка московская» - 160 ящиков

«Джонатан» - 210 ящиков.

«Кальвиль снежный» - 260 ящиков

Сколько ящиков надо вскрыть для составления средних образцов. Каков вес средних образцов.

#### БИЛЕТ № 10.

1. Основные этапы проведения экспертизы качества печенья сахарного.

2. Требования к качеству товаров бытовой химии. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.

03.01.02.2023 г. в Бюро товарных экспертиз поступила заявка от покупателя проведения экспертизы качества мягкой мебели приобретённой 01.07.2022г.

Покупатель обратился с жалобой на появление значительных провалов настилочного материала на сиденье.

-Правомерны ли действия покупателя о назначении экспертизы по истечении гарантийного срока эксплуатации мебели?

-Можно ли отнести имеющиеся дефекты к дефектам производственного характера если потребителем были соблюдены требования к условиям эксплуатации и уходу за мебелью.

(ГОСТ 19917-2014 «Мебель для сидения и лежания. Общие технические условия». Закон «О законе прав потребителя».

#### БИЛЕТ № 11.

1.Основные этапы проведения экспертизы качества молока и молочных консервов. Оформление результатов экспертизы. Основные виды дефектов.

2.Порядок и методы проведения экспертизы товаров бытовой химии. Оформление результатов экспертизы.

3.Расшифруйте маркировку молочных консервов:

АМКК

М 76 464 1

10 01 23

#### БИЛЕТ № 12.

1.Основные этапы проведения экспертизы масла коровьего. Оформление результатов экспертизы.

2.Требования к качеству строительных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.

3.В торгующую организацию поступила партия стеклянной посуды. При приёмке товаров по количеству расхождений не было, по качеству – были обнаружены дефекты: а/в стаканах из обыкновенного стекла – переплавление края, посечки; б/в вазах для цветов из цветного стекла – непортящие товарный вид царапины и редкорасположенная мошка. Сделайте заключение о качестве поступившей посуды. Назовите сроки приёмки товаров по качеству?

#### БИЛЕТ № 13.

1.Порядок и методы проведения экспертизы качества кисломолочных продуктов. Основные виды дефектов.

2.Порядок и методы проведения экспертизы электробытовых товаров. Экспертиза электрических машин в процессе эксплуатации.

3.Расшифруйте маркировку консервов:

АМ КК

М 87 464 1

05 12 23

87 – сливки сгущённые с сахаром

76 – молоко цельное сгущённое с сахаром.

## БИЛЕТ № 14.

1. Основные этапы проведения экспертизы сыров.
2. Требования к качеству мебели. Основные виды дефектов.
3. В маркировке на платье из основовязаного трикотажного полотна значится: арт. 26857А, сорт II.

При проверке качества обнаружены дефекты:

а/штопка в общей сложности на открытой части 0,7 см.

б/ласы

в/збристость равномерно расположенная по петельным рядам.

Проверьте правильность маркировки.

## БИЛЕТ № 15.

1. Требования к качеству растительных масел. Основные виды дефектов.
2. Порядок и методы проведения экспертизы мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.
3. Расшифруйте маркировка масла сливочное «Крестьянское», если на упаковке из кошированной фольги, маркировка включает следующие обозначения:

02. 03 23

А ЛБ

## БИЛЕТ № 16.

1. Основные этапы проведения экспертизы качества икры и икорных товаров. Оформление результатов экспертизы.
2. Требования к качеству тканей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.
3. Пальто зимнее на утепляющей подкладке было приобретено потребителем 20 сентября 2019 г. и возвращено в магазин 25 февраля 2020 года в виду выявления скрытого дефекта производственного характера. Магазин отказался принимать изделие, у потребителя сославшись на то, что изделие было в эксплуатации более 6-ти месяцев.  
-Правомерны ли действия продавца, учитывается ли сезонность при определении срока эксплуатации таких изделий?

## БИЛЕТ № 17.

1. Основные этапы проведения экспертизы переработанных сыров. Оформление результатов экспертизы.
2. Требования к качеству швейных товаров: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.
3. Расшифруйте производственную маркировку маргарина «Сливочный», если на упаковке из под пергаменты маркировка включает следующие обозначения:

04 02 23

ММ жирность 60%

ОАО «Евдаковский масложировой комбинат».

БИЛЕТ № 18.

1. Требования к качеству мяса убойных животных и птицы.
2. Порядок и методы проведения экспертизы тканей. Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения тканей.
3. На склад поступила партия обуви, при приёмке по количеству расхождений не установлено. При проверке качества женской кожаной обуви обнаружены дефекты:
  - замины
  - выступающие механические крепители на детали основной стельки
  - неустойчивость покрытия кож.

Дайте заключение о качестве поступившей женской кожаной обуви?

БИЛЕТ № 19.

1. Основные этапы проведения экспертизы мясных товаров. Оформление результатов экспертизы.
  2. Порядок и методы проведения экспертизы качества швейных товаров. Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения.
  3. Согласно маркировке сыра плавленого «Кисломолочный» определите группу сыров, срок реализации:
    - масса нетто – 85г.
    - ГОСТ Г 52685-2006
    - массовая доля жира – 20,2%
    - массовая доля жира – 45%
    - Дата выпуска 18 01 20
- ООО ПКФ «АСТСЫРПРОМ».

БИЛЕТ № 20.

1. Основные этапы проведения экспертизы качества яйца куриного. Оформление результатов экспертизы.
  2. Требования к качеству трикотажных товаров: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и условия хранения.
  3. В поступившей партии сапог женских зимних при приёмке по качеству были обнаружены следующие пороки:
    - разная длина и ширина одноимённых деталей в паре, более 2-х мм;
    - разная высота между полупарами более 5-ти мм.
- Дайте заключение о качестве обуви. (ГОСТ 28371-89 «Обувь. Определение сортности»).



## БИЛЕТ № 21.

1. Требования к качеству рыбы и рыбных товаров.
2. Особенности проведения экспертизы качества швейных изделий, возвращённых покупателями.
3. Составьте ветеринарное клеймо на свинину беконную I категории; поросят молочников V категории упитанности.

## БИЛЕТ № 22.

1. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение рыбы и рыбных товаров.
2. Требование к качеству пушно-меховых товаров: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.
3. Плащ из натуральной кожи-велюр имеет дефекты:  
а/свищи в количестве 2-х штук  
б/пятна площадью не более 1 см в количестве 5-ти шт.  
Сделайте заключение о качестве.  
(ГОСТ 12566-98 «Изделия швейные бытового назначения. Определение сортности»).

## БИЛЕТ № 23.

1. Требования к качеству мяса домашней птицы и дичи. Условия и сроки хранения.
2. Порядок и методы проведения экспертизы пушно-меховых товаров. Оформление результатов экспертизы.
3. Составьте производственную маркировку на мясо домашней птицы (куры) полупотрошёные, I категории упитанности, реализуемые птицефабрикой «Астраханская».

## БИЛЕТ № 24.

1. Особенности вязки колбасных изделий. Вязка варёных колбас, полукопчёных колбас, сырокопчёных колбас.
2. Особенности проведения экспертизы качества пушно-меховых товаров, возвращённых покупателями.
3. Потребитель обратился к товароведу магазина стройматериалов. Ему необходимо приобрести 40 обрезных досок хвойных пород. Сколько куб. м. составит 40 шт. досок шириной 60, высотой 20 и длиной 6000 мм?

## БИЛЕТ № 25.

1. Упаковка, хранение, требования к качеству нерыбных продуктов моря.
2. Требования к качеству обуви: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.
3. Расшифруйте производственную маркировку рыбных консервов.

## БИЛЕТ № 26.

1. Упаковка, транспортирование и хранение рыбы и рыбных товаров. Основные виды дефектов.

2. Порядок и методы проведения различных экспертиз кожаной обуви. Гарантийные сроки. Оформление результатов экспертизы.

3. Определите сорт швейного изделия мужская верхняя сорочка, предназначенная для носки с заправкой в брюки из хлопчатобумажной ткани, размер 176-104, имеющей дефекты:

а/несимметричность уступа концов воротника в размере 0,2 см.

б/местное утолщение нити основы до восьмикратной толщины на расстоянии 25 см от низа изделия в 1 случае.

(ГОСТ 12566-98 «Изделия швейные бытового назначения. Определение сортности»).

## БИЛЕТ № 27.

1. Основные этапы проведения экспертизы качества рыбы холодного и горячего копчения. Оформление результатов экспертизы.

2. Основные виды экспертизы мебели. Гарантийные сроки. Оформление результатов экспертизы.

3. В поступившей партии обуви при приёмке по качеству были обнаружены следующие пороки:

-неправильно расположенные (соединённые) детали;

-не приклеенная (плохо приклеенная) подошва.

Оцените критичность обнаруженных дефектов и дайте заключение о качестве?

## БИЛЕТ № 28.

1. Особенности проведения экспертизы количества и качества мясных консервов (группа консервы кусковые).

2. Особенности проведения экспертизы количества и качества строительных товаров при наличии некоммерческого акта транспортной организации.

3. Определите вид дефекта хлеба и батона и дайте ему товароведную характеристику.



**БИЛЕТ № 29.**

1. Особенности проведения экспертизы качества рыбных консервов рыборастворительных в томатном соусе.
2. Особенности проведения экспертизы качества мебели бывшей в эксплуатации. Гарантийные сроки.
3. Дайте заключение о качестве стеклянной посуды, если при приёмке были обнаружены дефекты:
  - редкорасположенная свиль;
  - слабовыраженный голубоватый оттенок;
  - редкорасположенная мошка;
  - не портящая товарного вида косина края.

**БИЛЕТ № 30.**

1. Требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы. Основные виды дефектов.
2. Особенности проведения экспертизы количества пиломатериалов. Оформление результатов экспертизы.
3. Определите по размеру и вязке батона колбасы группу в зависимости от способа термической обработки, от особенностей сырья и способа формовки:

**4.Список литературы****Основные печатные издания**

1. В.В. Березина Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / В.В. Березина. - М.: Дашков и К, 2021. - 200 с.
2. С.А. Вилкова Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Словарь-справочник / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2019. - 264 с.
3. И.Ш. Дзахмишева Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, С.И. Балаева. - М.: Дашков и К, 2020. - 344 с.

4. Л.Г. Елисеева Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др. - М.: Дашков и К, 2022. - 375 с.
5. С.В. Колобов Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие М.: Дашков и К, 2019. - 400 с.
6. А.А. Ляшко Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. - М.: Дашков и К, 2023. - 676 с.
7. О.К. Мотовилов Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебное пособие / О.К. Мотовилов и др. - СПб.: Лань, 2021. - 313 с
8. И.М. Петрушко Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебное пособие / И.М. Петрушко. - СПб.: Лань, 2019. - 320 с.
9. Ф.А. Петрище Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. - М.: Дашков и К, 2019. - 502 с.
- 10.Т.П. Славнова Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно- меховых товаров: Учебное пособие для бакалавров / Т.П. Славнова, С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2019. - 168 с.
- 11.Л.А. Трисвятский Товароведение зерна и продуктов его переработки: Учебник / Л.А. Трисвятский, И.С. Шатилов. - М.: Альянс, 2019. - 415 с.

#### **Основные электронные издания**

1. Криштафович, В. И., Оценка качества товаров и основы экспертизы : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. — Москва: КноРус, 2022. — 167 с.
2. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с.
3. Отосина, В. Н., Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров : учебно-практическое пособие / В. Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2023. — 209 с.

4. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А. Х. Ашряпова. - Москва : КноРус, 2023.- 225 с.
5. Дмитриченко, М. И., Экспертиза и оценка качества продовольственных товаров : учебник / М. И. Дмитриченко, А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2023.

#### **Дополнительные источники**

1. "Гражданский кодекс Российской Федерации" (ГК РФ) Часть 2 от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (действующая редакция от 24.07.2023 N 339-ФЗ) Раздел IV. Отдельные виды обязательств. Глава 30. Купля-продажа
2. Закон РФ "О защите прав потребителей" от 07.02.1992 n 2300-1 (ред. от 04.08.2023г.)
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ – от 13.07.2020 N 194-ФЗ)
4. ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» от 18.03.2023 N 68-ФЗ, от 28.04.2023 N 168-ФЗ)
5. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов: Учебное пособие Афанасенко О.Я., - 2-е изд. - Мн.:РИПО, 2019. - 132 с.
6. Григорян Е.С. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2023. - 265 с.
7. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Ю.В. Данильчук. - 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2022. — 176 с.
8. Зачесова И.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03 Организация работ в подразделении организации**

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ 03 Организация работ в подразделении организации**

#### **1.1. Область применения программы профессионального модуля**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Управление ассортиментом товаров и соответствующие ему **общие компетенции**:

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 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать **профессиональными компетенциями**:

ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию.



Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки руководителей предприятий торговли и товароведов. Опыт работы не требуется.

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

**иметь практический опыт:**

- планирования работы подразделения;
- оценки эффективности деятельности подразделения организация;
- принятия управленческих решений;

**уметь:**

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- учитывать особенности менеджмента в торговле;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели деятельности подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;

**знать:**

- сущность и характерные черты современного менеджмента;
- внешнюю и внутреннюю среду организации;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- систему методов управления;
- процесс и методику принятия и реализации управленческих решений;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего – 210 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 140 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 70 часов,  
учебной практики – 36 часов,  
производственной практики – 72 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, консультации		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 3.1- 3.2	Раздел 1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделения организации	74	50	20	20	24	-		-
ПК 3.3- 3.4	Раздел 2. Организация деятельности подразделения	92	60	14		32			-
ПК 3.5	Раздел 3. Оформление учетно-отчетной документации подразделения	44	30	8		14			-
	Учебная практика	36						36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Всего:	210	140	42	20	70	-	36	72

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 03 Организация работ в подразделении организации

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Код ПК,ОК
1	2	3	
МДК 03.01. Управление структурным подразделением организации			
Раздел 1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделения организации		<b>82</b>	
Тема 1.1. Понятие, принципы и методы планирования	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Планирование как основа экономики предприятий торговли Сущность и необходимость планирования на уровне торговых предприятий. Задачи, цели и функции планирования. Особенности, правила и принципы планирования торговых предприятий. Методы планирования и их сущность: балансовый, метод технико-экономических расчетов (нормативный), программно-целевой метод, методы системного анализа, экономико-математические методы.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
Тема 1.2. Система планов организации	<b>Содержание</b>	<b>32</b>	
	1. <b>Система планирования в торговых предприятиях</b> Классификация планов торгового предприятия. Стратегическое планирование работы торгового предприятия: цели, задачи, направления. Текущее (годовое) планирование: сущность, роль и содержание планов. Контроль выполнения планов и его типы.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
	2. <b>Методологические основы планирования</b> Бизнес-план торгового предприятия: содержание и особенности разработки плана. Система экономических показателей плана работы торгового предприятия: натуральные, стоимостные, количественные, качественные.	2	
	3. <b>Основные фонды предприятия торговли</b> Сущность, значение и виды основных фондов торгового предприятия. Виды оценки основных фондов. Цены и амортизация основных фондов. Методика начисления амортизации. Воспроизводство основных фондов. Система показателей обеспеченности и эффективности использования основных фондов и методика их расчета. Пути эффективности использования основных фондов в торговом предприятии.	2	

	4.	<b>Оборотные средства торгового предприятия.</b> Экономическая сущность и состав оборотных средств торгового предприятия. Показатели эффективности использования оборотных средств торгового предприятия. Оборотные средства торгового предприятия и методика их расчета. Планирование потребности торгового предприятия в оборотных средствах.	2	
	5.	<b>Трудовые ресурсы торгового предприятия.</b> Сущность трудовых ресурсов торгового предприятия, их состав. Производительность и эффективность труда в торговом предприятии. Система показателей по труду и методика их определения. Пути эффективного использования трудовых ресурсов торгового предприятия.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
	6.	<b>Оплата труда в торговом предприятии.</b> Сущность и функции оплаты труда. Организация оплаты труда в торговом предприятии. Формы оплаты труда и система материального стимулирования в предприятиях торговли.	2	
	7.	<b>Планирование фонда оплаты труда.</b> Методы планирования. Особенности планирования оплаты труда на предприятиях торговли.	2	
	8.	<b>Товарооборот – основной показатель работы торгового предприятия.</b> Экономическая сущность и состав товарооборота, его назначение. Виды товарооборота: розничный и оптовый товарооборот. Структура товарооборота. Показатели товарооборота. Планирование розничного товарооборота.	2	
	9.	<b>Издержки обращения торгового предприятия.</b> Сущность и классификация издержек обращения. Система показателей для анализа издержек обращения и методика их расчета. Пути сокращения издержек обращения.	2	
	10.	<b>Ценообразование в торговом предприятии.</b> Экономическая сущность цен, их функции и принципы ценообразования. Система цен. Методика установления розничной цены. Экономическая обоснованность торговой надбавки.	2	
	<b>Практические занятия</b>		12	
	1.	Расчет показателей использования основных фондов	2	
	2.	Планирование потребности в оборотных средствах и определение эффективности их использования	2	
	3.	Расчет показателей по труду и эффективность использования трудовых ресурсов.	4	

	4.	Расчет расценок для оплаты труда и планирование фонда заработной платы	4	
<b>Тема 1.3</b> Оценка экономической эффективности работы предприятия	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	1.	<b>Экономическая эффективность работы торгового предприятия</b> Экономическая эффективность, её сущность и виды.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
	2.	<b>Система показателей экономической эффективности.</b> Пути повышения экономической эффективности.	2	
	3.	<b>Доходы и прибыль торгового предприятия.</b> Экономическая сущность валового дохода и источники его получения. Факторы, влияющие на размер валового дохода. Прибыль, её сущность и функции. Виды прибыли и методика их расчета.	2	
	4.	<b>Рентабельность.</b> Система показателей для определения рентабельности, методика их расчета.. пути повышения рентабельности	2	
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1.	Расчет показателей эффективности товарооборота	2	
	2.	Расчет показателей для анализа издержек обращения и цен на товары	2	
	3.	Расчет показателей экономической эффективности работы торгового предприятия.	4	
	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении Раздела ПМ 1.</b> Самостоятельная работа с конспектом занятий, учебной и экономической литературой, средствами массовой информации. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.			<b>16</b>	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9

<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
1.Изучение сущности и различия понятий «инвестиции» и «капитальные вложения». 2.Изучение системы показателей для оценки эффективности капитальных вложений. 3.Произведение расчетов показателей обеспеченности, состояния и движения, экономической эффективности использования основных средств (по заданию преподавателя). 4.Расчет показателей оборачиваемости оборотных средств (по заданию преподавателя). 5.Изучение сущности понятий «профессия», «специальность», «квалификация», «должность» (с использованием экономических словарей). 6.Определение уровня производительности труда в торговом предприятии (по заданию преподавателя). 7.Изучение порядка оплаты труда (основной и стимулирующей) по конкретному торговому предприятию (по заданию преподавателя). 8.Изучение уровня цен на основные продукты питания в розничной сети города (по заданию преподавателя).			
<b>Учебная практика</b>		<b>12</b>	
<b>Виды работ:</b>			
1. Расчет показателей обеспеченности состояния, движения и экономической эффективности использования основных фондов торгового предприятия. 2. Расчет обеспеченности, потребности и экономической эффективности использования оборотных средств 3. Расчет показателей по труду, эффективность его использования в торговле. Расчет расценок и стимулирующих надбавок для оплаты труда работников торговли. 4. Расчет структуры план, плана выполнения и экономических показателей использования товарооборота. 5. Расчет и анализ издержек обращения в торговой организации. 6. Расчет показателей экономической эффективности работы торговых предприятий.			
<b>Производственная практика (по профилю специальности) – не предусмотрено</b>		-	
<b>Консультации</b>		4	
1. Определение показателей экономической эффективности по торговому предприятию (по заданию преподавателя). 2.Расчёт уровня рентабельности торгового предприятия. Понятие ликвидности.			
<b>Раздел ПМ 2.</b>		<b>106</b>	
Организация деятельности подразделения			

<b>МДК 03.01.</b> Управление структурным подразделением организации			
<b>Тема 2.1.</b> Сущность и характерные черты современного менеджмента и организации.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	1.	<b>Цели, задачи и сущность управленческой деятельности</b> Основные категории менеджмента: субъекты и объекты управления, система управления. Основные формы и специфические особенности управленческого труда (эвристический, административный, операторный). Менеджмент, как составная часть управления. Особенности менеджмента в торговле.	2
	2.	<b>Роль менеджера в управлении организацией</b> Менеджер: понятие, его место в организации, роли и сущность деятельности. Требования, предъявляемые к личностно - деловым качествам менеджера (профессиональная компетентность, организаторские способности, морально - этическая зрелость) Типы менеджеров и уровни управления.	2

1	2	3	4
	3. <b>Современные подходы в менеджменте</b> Количественный, процессный, системный, ситуационный, их характеристика, особенности. Характерные черты современного менеджмента, его сущность. Национальные особенности менеджмента (японский, американский и др.). Использование мирового опыта менеджмента в условиях России.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
	4. <b>Организации и их основные характеристики</b> Организация: понятие, признаки. Роль организаций в жизни человека Виды организаций. Общие характерные черты всех организаций. Специфика торговых организаций.	2	
	5. <b>Внешняя среда организации и ее элементы</b> Понятие среды организации. Взаимосвязанность, подвижность, сложность и неопределенность внешней среды. Факторы прямого и косвенного воздействия, их характеристика и взаимосвязь.	2	
	6. <b>Внутренняя среда организации</b> Основные внутренние переменные: цели, задачи, структура, технология и персонал, их характеристика. Взаимосвязь факторов внутренней среды	2	



<b>Тема 2.2</b> Функции менеджмента. Управленческий цикл	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
	1	<b>Функции управления</b> Понятие и классификация функций управления. Общие функции: планирование, организация, координация, мотивация, контроль. Цикл менеджмента: понятие, содержание. Характеристика общих функций цикла. Специальные функции: производственные, заготовительные, торговые (сбытовые), маркетинга, инноваций и др.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
	2	<b>Функция планирования</b> Роль планирования в управлении организацией. Виды планов: долгосрочные, стратегические, среднесрочные, краткосрочные, тактические, оперативные. Основные стадии планирования. Характеристика целей организации. Планирование работы подразделения.	2	
	3	<b>Функция организация</b> Организация (организовывание) – как функция менеджера. Понятия «делегирование», «полномочия», «ответственность». Сущность и значение делегирования. Содержание и виды организационных полномочий (линейные и аппаратные) и ответственности (исполнительская и управленческая). Пределы полномочий.	2	
	4	<b>Организационные структуры управления</b> Понятие и принципы построения организационных структур управления. Требования, предъявляемые к организационным структурам управления. Структурные подразделения, звенья и ступени управления. Типы структур управления: линейная, функциональная, комбинированная, управление по проекту, матричная, их преимущества и недостатки.	2	
	5	<b>Функция мотивации</b> Сущность понятий: мотивация, потребности, вознаграждения. Критерии мотивации: потребности (первичные и вторичные), стимулы (принуждение, материальное поощрение, моральное поощрение, самоутверждение), вознаграждение (внутреннее и внешнее).	2	

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
----------	----------	----------	----------

	6	<b>Теории мотивации</b> Сущность содержательных теорий мотивации (А. Маслоу, К. Альдерфера Д. Мак Клелланда, Ф. Герцберга). Сущность процессуальных теорий мотивации (теория ожидания В. Врума, теория справедливости Адамса, теория постановки целей, концепция партисипативного управления). Использование содержательных и процессуальных теорий в менеджменте.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
	7.	<b>Контроль деятельности экономического субъекта</b> Сущность и назначение контроля. Виды контроля: предварительный, текущий, заключительный. Внутренний и внешний контроль. Этапы контроля. Организация и проведение контроля. Психологические аспекты проведения контроля.	2	
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Определение мотивации деятельности. Тестирование	2	
	2.	Делегированию полномочий в подразделении организации. Решение ситуационных задач	2	
	3.	Контроль и оценка результатов работы исполнителей. Решение проблемно-ситуационных задач.	2	
<b>Тема 2.3 Система методов управления</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	<b>Методы управления</b> Понятие, классификация, взаимосвязь и взаимозависимость методов управления. Экономические методы управления: планирование, государственное регулирование, материальное стимулирование, их сущность, назначение, область применения. Особенности использования экономических методов управления на микро- и макроуровне. Организационно-распорядительные методы управления: организационное нормирование, регламентирование, организационно-методическое инструктирование, распорядительное воздействие; их сущность и назначение. Социально-психологические методы управления (методы социального воздействия, психологические): понятие, назначение, особенности их применения. Основные методы социальной психологии, используемые в управлении (опрос, интервью, беседа, анкетирование, тестирование). Принципы управления: общие и частные, понятие и характеристика.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Оценка социально-психологических показателей коллектива. Построение матриц и социограммы	2	
<b>Тема 2.4 Коммуникации</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	

в управлении	1	<b>Коммуникация в организации</b> Коммуникации: понятие, виды (вербальные и невербальные, внутренние и внешние, горизонтальные и вертикальные), роль в организации. Коммуникационный процесс: понятие, его элементы и этапы.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
	2	<b>Построение эффективных коммуникаций в организации</b> Помехи в развитии коммуникаций (искажение сообщений, информационные перегрузки, неудовлетворительная структура организации). Пути улучшения системы коммуникаций в организации (управленческое регулирование, система обратной связи, система сбора предложений, информационные сообщения, современные информационные технологии).	2	

1	2	3	4	
	3	<b>Принципы делового общения в коллективе</b> Деловое и управленческое общение: понятия, назначение. Психология и этика делового общения. Роль общения для современного менеджера. Формы общения: опосредованное, непосредственное.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
	4	<b>Деловое и управленческое общение</b> Искусство строить отношения с партнерами. Организация общения. Особенности и правила ведения деловых бесед, совещаний и переговоров: планирование, факторы повышения эффективности, фазы, Техника телефонных переговоров. Поза, мимика, жесты в процессе делового общения, их значение.	2	
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Коммуникации в управлении. Ролевые игры и тренинги	2	
Тема 2.5 Управленческое решение	<b>Содержание</b>		4	
	1	<b>Управленческое решение</b> Управленческие решения: понятие, сущность, классификация. Требования, предъявляемые к управленческим решениям. Условия и процесс принятия управленческих решений. Организация и контроль исполнения (реализации) управленческих решений. Методы принятия эффективных управленческих решений: математическое моделирование, методы экспертных оценок, «мозговой штурм», теория игр и др., их характеристика, особенности применения. Оценка их эффективности.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
	<b>Практические занятия</b>		2	

Тема 2.6 Руководство: власть и партнерство	1.	Принятие управленческого решения с использованием метода «мозговой штурм».	2	
	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1	<b>Руководство и власть</b> Руководство и власть: понятия. Виды власти: основанная на принуждении, вознаграждении, эталонная, экспертная, законная, харизма. Источники власти. Неформальные группы, их значение и управление ими.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
	2	<b>Лидерство и личное влияние</b> Лидерство: понятие, подходы к нему. Модели лидеров («один из нас», «лучший из нас», «воплощение добродетели», «оправдывающий ожидания»). Влияние лидера и лидерские качества. Способы влияния как приемы организации работы исполнителей: их виды и оценка эффективности.	2	
	3	<b>Стили управления и типы руководителей</b> Понятие стиля и типа руководителя. Характеристика стилей управления: авторитарный, либеральный, демократический. Теория «Х» и «У». Решетка Блейка и Моутона: понятие, содержание, использование, построение. Теория Фреда Фидлера. Оценка эффективности применения стиля управления.	2	
4.	<b>Управление конфликтами в организациях</b> Конфликты в организации: понятие, природа, последствия. Функции конфликтов. Виды и причины возникновения конфликтов. Правила поведения в конфликте. Способы разрешения конфликтных ситуаций в коллективе.	2		

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	<b>Практические занятия</b>	2	
1	Выявление лидерских качеств. Тестирование. Решение ситуационных задач на определение стиля управления	2	

<p><b>Самостоятельная работа при изучении Раздела ПМ 2:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– написание рефератов и исследовательских творческих работ по заданным темам:</li> <li>1. Закономерности и принципы управления.</li> <li>2. Планирование работы руководителем.</li> <li>3. Способы вознаграждения персонала.</li> <li>4. Исследование факторов мотивации в учебной деятельности.</li> <li>5. Система контроля в организациях.</li> <li>6. Методы принятия управленческих решений.</li> <li>7. Пути улучшения системы коммуникаций в организации.</li> <li>8. Переговоры: искусство достигать цели.</li> <li>9. Хорошее выступление: как это делается.</li> <li>10. Искусство общения: подготовка и проведение деловых бесед.</li> <li>11. Практические приемы убеждения.</li> <li>12. Неформальные группы и управление ими.</li> <li>13. Технологии разрешения конфликтов.</li> <li>14. Природа и причины возникновения стрессов в работе руководителя.</li> <li>15. Имидж делового человека.</li> <li>16. Культура управленческого труда.</li> <li>17. Новичок в кресле шефа. Вхождение в должность руководителя.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, составленным преподавателем, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);</li> <li>– участие в учебно-исследовательских работах/проектах;</li> <li>– создание презентаций по заданным темам;</li> <li>– подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</li> </ul>	<b>32</b>	
---	-----------	--

<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Написание эссе, отражающее сущность и характерные черты современного менеджмента.</li> <li>2. Анализ факторов внешней среды, оказывающих влияние на организацию (по материалам СМИ).</li> <li>3. Анализ эффективности использования различных методов управления.</li> <li>4. Определение значения комплексного применения методов управления.</li> <li>5. Определение способов достижения баланса власти в организации.</li> <li>6. Определение этапов формирования коллективов.</li> <li>7. Разработка плана текущей деятельности на определенный период.</li> <li>8. Разработка плана-проекта проведения мероприятия в подразделении (по заданию преподавателя).</li> <li>9. Решение ситуационных задач, связанных с принятием управленческих решений.</li> <li>10. Построение и описание схемы структуры организации.</li> <li>11. Анализ достоинств и недостатков централизованных и децентрализованных организаций.</li> </ol>			
<b>Консультации</b>	Анализ достоинств и недостатков централизованных и децентрализованных организаций.	<b>2</b>	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>12. Выбор управленческого воздействия при решении проблемно-ситуационной задачи.</li> <li>13. Составление вопросов для проведения собеседования при приеме на работу нового сотрудника в подразделение.</li> <li>14. Проведение социометрии в параллельной студенческой группе.</li> <li>15. Анализ достоинств и недостатков, а также эффективности применения различных стилей управления.</li> </ol>			
<b>Учебная практика</b>		<b>12</b>	
<b>Виды работ:</b>			
1. Применение приемов делового и управленческого общения в профессиональной деятельности. Ролевые игры		4	
2. Использование различных приемов, направленных на организацию работы коллектива исполнителей.		4	
3. Выбор метода управленческого воздействия. Решение проблемно-ситуационных задач		4	
<b>Производственная практика (по профилю специальности) не предусматривается</b>		*	
<b>Раздел ПМ 3.</b> Оформление учетно-отчетной документации подразделения		<b>58</b>	
<b>МДК 03.01. Управление структурным подразделением организации</b>			
<b>Тема 3.1. Учет</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	

денежных средств	1.	Документальное оформление и порядок ведения кассовых операций. Синтетический и аналитический учет операций по кассе. Формы безналичных расчетов.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
	2.	Счета в банках и их виды: 3.1. Порядок открытия счетов в банке. 3.2. Учет денежных средств на расчетных счетах в банках. Корреспонденция 51 счета. 3.3. Учет денежных средств на валютных счетах в банках. Корреспонденция 52 счета.	2	
	<b>Практическая работа</b>		2	
	1.	Составление приходных и расходных кассовых ордеров, отчета кассира, заполнение книги кассира-операциониста, журнала-ордера № 1.	2	
<b>Тема 3.2.</b> Учет расчетных операций.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Понятие дебиторской и кредиторской задолженности. Исковая давность. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками. Корреспонденция 60 счета. Учет расчетов с покупателями и заказчиками. Корреспонденция 62 счета.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
	2.	Учет расчетов с подотчетными лицами. Корреспонденция 71 счета. Учет расчетов с разными дебиторами и кредиторами. Корреспонденция 76 счета. Учет расчетов с персоналом по прочим операциям. Корреспонденция 73 счета. Учет расчетов с бюджетом по налогам и сборам. Корреспонденция 68 счета.	2	
<b>Тема 3.3</b> Учет расчетов с персоналом по оплате труда	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Общие положения по учету труда. Виды заработной платы. Основные принципы начисления заработной платы за отработанное время, выполненный объем работ, полученную продукцию.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9

1	2	3	4
	2. <b>Порядок начисления дополнительной заработной платы:</b> а) за отпуск; б) пособий по временной нетрудоспособности. Удержания из заработной платы и их учет.	2	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9
	<b>Практические занятия</b>		2
	1.		

		<b>Практические занятия</b>	2
	1.	Составление бухгалтерского баланса организации и отчета о прибылях и убытках.	2

1	2	3	4
<b>Самостоятельная работа при изучении Раздела ПМ 3:</b> – написание рефератов и исследовательских творческих работ по заданным темам; – работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, составленным преподавателем, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); – участие в учебно-исследовательских работах/проектах; – создание презентаций по заданным темам; – подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		<b>14</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Перечислить задачи учета труда и его оплаты. 2. Определить основания для начисления пособия по временной нетрудоспособности. 3. Провести начисления пособия по временной нетрудоспособности (по заданию преподавателя). 4. Начислить заработную плату труда за очередной отпуск (по заданию преподавателя). 5. Провести удержания НДФЛ по нескольким вариантам (по заданию преподавателя). 6. Составить кассовый отчет (по заданию преподавателя). 7. Составить товарный отчет за определенный период (по заданию преподавателя).			
<b>Консультации</b> Составить товарно-денежный отчет (по заданию преподавателя).		2	



<p><b>Учебная практика</b>  Учебная практика в программе 1С:Бухгалтерия «Торговля и склад»:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные термины и понятия компьютерного учета. Первый запуск программы. Обзор меню программы 1С: Торговля и склад. Первоначальная настройка программы. Ввод справочной информации</li> <li>2. Общие принципы работы в программе 1С:Торговля и склад. Порядок ввода начальных остатков. Ручной ввод и пересмотр операций и проводок</li> <li>3. Автоматизация документооборота по учету товаров в оптовой торговле: - алгоритм учета товаров; - заказ поставщику; - реализация товаров; - учет безналичных расчетов; - возврат тары; - складские документы.</li> <li>4. Организация розничной торговли: - обзор торгового оборудования; - розничная торговля; - порядок учета кассовых операций.</li> <li>5. Бухгалтерская отчетность в программе 1С: торговля и склад</li> <li>6. Зачет по учебной практике</li> </ol>	<p><b>12</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p>	36	
<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) итоговая по модулю</b></p>	20	
<p><b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основной капитал торгового предприятия и эффективность его использования</li> <li>2. Оборотные средства и экономическая эффективность его использования</li> <li>3. Труд и оплата труда в торговом предприятии.</li> <li>4. Товарооборот – основной показатель работы торгового предприятия</li> <li>5. Прибыль и рентабельность работы торгового предприятия и пути их повышения.</li> <li>6. Товарные запасы торгового предприятия и экономическая эффективность их использования.</li> <li>7. Издержки обращения на торговом предприятии и пути их сокращения.</li> <li>8. Организация ценообразования на торговом предприятии.</li> <li>9. Организация оплаты труда и материального стимулирования на торговом предприятии.</li> <li>10. Организация системы торговых услуг в торговом предприятии.</li> <li>11. Экономическая обоснованность торговой надбавки, источники формирования и планирования валового дохода.</li> </ol>		

1	2	3	4
<ol style="list-style-type: none"> <li>12. Оптовый товарооборот на торговом предприятии.</li> <li>13. Розничный товарооборот на торговом предприятии.</li> <li>14. Бизнес-план - основная форма внутрифирменного планирования.</li> <li>15. Экономическая эффективность работы торгового предприятия и пути ее повышения.</li> </ol>			

<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познакомиться с Уставом предприятия, определить цели, задачи и функции предприятия.</li> <li>2. Разработать схему организационной структуры предприятия и сделать её описание.</li> <li>3. Изучить должностные инструкции работников предприятия и определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей.</li> <li>4. Познакомиться с содержанием резюме бизнес-плана торгового предприятия.</li> <li>5. Изучить Положение по оплате труда.</li> <li>6. Изучить систему цен и методы стимулирования сбыта.</li> <li>7. Принять участие в расчете основных экономических показателей работы торгового предприятия.</li> <li>8. Принять участие в планировании и оценке экономических показателей структурного подразделения торгового предприятия.</li> <li>9. Принять участие в составлении плана текущей работы подразделения. Изучить порядок осуществления перспективного планирования на предприятии. Составить самостоятельно план текущей работы исполнителей на определенный период и конкретное мероприятие.</li> <li>10. Изучить порядок определения потребности исполнителей в ресурсах для выполнения установленного вида и объема работы.</li> <li>11. Принять участие в проведении руководителем инструктажа по порядку выполнения работы исполнителями (персоналом предприятия).</li> <li>12. Изучить систему контроля на предприятии. Выявить внешних и внутренних субъектов контроля, определить методы и способы проведения контрольных процедур и оценки их результативности и последующих действия руководства предприятия.</li> <li>13. Разработать варианты оценки работы персонала предприятия за отчетный период.</li> <li>14. Принять участие в проведении руководителем дисциплинарной беседы с сотрудником организации, совершившим дисциплинарный проступок.</li> <li>15. Принять участие в составлении кассового и товарного отчета материально-ответственных лиц предприятия торговли.</li> <li>16. Принять участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения торгового предприятия. Описать алгоритм и порядок расчета</li> <li>17. Изучить алгоритмы принятия управленческих решений на предприятии по различным стандартным и нестандартным ситуациям.</li> <li>18. Принять участие в подготовке и проведении собрания с коллективом предприятия и подразделения.</li> <li>19. Описать проблемные ситуации в профессиональной деятельности и разработать варианты управленческих решений по разрешению этих проблем.</li> <li>20. Составить отчет о выполненной работе на практике по профилю специальности.</li> </ol>	<b>36</b>	
<b>Всего</b>	210	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов Менеджмент и маркетинг, Бухгалтерский учет, мастерской Учебный магазин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Менеджмента и маркетинга:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кабинета Бухгалтерский учет:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- комплект бланков учетной документации (по учету и расчетам заработной платы);
- комплекты учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютеры,
- мультимедиа-система для показа презентаций;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения (1С:Бухгалтерия «Торговля и склад»);
- калькуляторы для расчетов.

**Оборудование мастерской Учебный магазин:**

- витрины;
- прилавки;
- весоизмерительное оборудование;
- кассовое оборудование;
- муляжи продовольственных и непродовольственных товаров;
- информационные стенды Уголок потребителя, Пищевая ценность продуктов»и др.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику по профилю специальности в действующих предприятиях розничной или оптовой торговли. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики по профилю специальности должно отвечать требованиям, установленным для предприятий розничной и оптовой торговли в Российской Федерации. С

предприятиями-базами практики заключаются договоры на проведение практики студентов.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Учебно-методическая документация:**

1. Учебно-методические комплексы по разделам и темам профессионального модуля.
3. Методические рекомендации для самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю.
2. Сборник тестовых заданий по разделам модуля.
3. Сборник ситуационных задач по разделам модуля.
4. Материалы для промежуточной аттестации обучающихся и государственной (итоговой) аттестации выпускников по специальности Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров по профессиональному модулю.
5. Учебно-методические пособия управляющего типа (рабочие тетради для практических заданий, инструкционные карты, методические рекомендации для выполнения практических работ, рефератов, курсовых работ и др.).
6. Дневник-отчет по практике по профилю специальности по профессиональному модулю

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

###### **Основные источники:**

1. Ильченко, А.Н. Организация и планирование производства : учеб. пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2017. -208 с.
2. Кнышова, Е.Н. Менеджмент: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018
3. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет. - М. : ИНФРА-М, 2017. – 717 с.
4. Сергеев, И.В. Экономика организации (предприятия). - М.: Финансы и статистика, 2018. – 576 с.
5. Учебное пособие по дисциплине «Менеджмент» по специальности Коммерция и Товароведение /авт.-сост. А.Р. Шакирова.- Димитровград: МСХТ, 2017.- 208 с.
6. Филатов, О.К. Экономика предприятий (организаций): учебник / О.К. Филатов, Т.Ф. Рябова, Е.В. Минаева. - М. : Финансы и статистика, 2017. – 512 с.
7. Филимонова Е.В. 1:С: Предприятие 8.0: учебно-практическое пособие для бухгалтеров: Дашков и К, 2018. – 400 с.
8. Чуев, И.Н. Экономика предприятия : учебник. - М. : Дашков и К, 2017. – 416 с.

###### **Дополнительные источники:**

1. Васильева И.Н., Желнинский Г.С. Организация делопроизводства и персональный менеджмент: Учебное пособие. 2-е изд. – М.: Вузовский учебник, 2018.
2. Грибов, В.Д. Экономика предприятия.. - М. : Финансы и статистика, 2018. – 336 с.
3. Кабушкин, Н.И. Основы менеджмента. - М. : Новое знание, 2018. – 336 с.
4. Ломакин А.Л. Управленческие решения: Учебное пособие. - М : ФОРУМ:ИНФРА-М, 2017.
5. Лукашевич, В.В. Основы менеджмента в торговле. - М. : Экономика, 2017. – 238 с.
6. Менеджмент: Учебник/ под ред. Проф. В.И. Королева. – М.: Экономистъ, 2017
7. Некоммерческие организации: правовое регулирование, бухгалтерский и налоговый учет в свете последних изм. зак-ва / под ред. Кастьяновой Г.Ю. - М. : Информцентр 21века, 2018
8. Рабочая тетрадь по учебной практике по дисциплине «Бухгалтерский учёт». Специальность «Коммерция» /сост. Т.В. Калинина и Л.В. Леонтьева.- Димитровград: МСХТ, 2017.- 33 с.
9. Салимжанов, И.Х. Менеджмент. Серия «Среднее профессиональное образование» Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2018.
11. Сергеев, И.В. Экономика предприятия : учебное пособие. - М. : Финансы и статистика, 2018
12. Чечевицына, Л.Н. Экономика предприятия. - Ростов-на –Дону : Феникс, 2018. – 384 с.

**Интернет-ресурсы:**

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>

<http://allmedia.ru/>

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

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

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

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

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

### 5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в планировании основных показателей деятельности организации;</li> <li>- применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации</li> <li>- составление бизнес-планов.</li> </ul>	<p><b>Входной контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> </ul> <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение экономических задач;</li> <li>- тестирование по темам МДК;</li> </ul> <p><b>Рубежный контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольные работы по темам МДК.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль по разделу:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачет по учебной практике;</li> <li>- контрольная работа по разделу модуля.</li> </ul>
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителям	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников;</li> <li>- оформление планов работы по установленной форме;</li> <li>- соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости.</li> </ul>	<p><b>Входной контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> </ul> <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение ситуационных задач;</li> <li>- оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах;</li> <li>- тестирование по темам МДК;</li> <li>- контрольные работы по темам МДК;</li> <li>- выполнение рефератов, докладов;</li> </ul>
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями</li> <li>- определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в исследовательской, творческой работе;</li> <li>- оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;</li> <li>- отчеты по практическим работам.</li> </ul> <p><b>Рубежный контроль:</b></p>

		- контрольные работы по темам МДК.
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);</li> <li>- сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших;</li> <li>- принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</li> </ul>	<p><b>Итоговый контроль по разделу:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачет по учебной практике;</li> <li>- контрольная работа по разделу модуля.</li> </ul>
ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</li> <li>– владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта);</li> <li>- выполнение исследовательской творческой работы.</li> </ul>
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством;</li> <li>- положительные отзывы с производственной практики.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в ролевых (деловых) играх и тренингах;</li> </ul>
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды;</li> <li>- проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение заданий учебной и производственной практики.</li> </ul>

<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы; - выполнение заданий учебной и производственной практики.</p>
<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы; - выполнение заданий учебной и производственной практики.</p>



**Фонд оценочных средств по профессиональному модулю**

**ПМ.03 Организация работ в подразделении организации**

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание фонда оценочных средств
  - 2.1 Планируемые результаты освоения профессионального модуля
3. Фонды оценочных средств
  - 3.1 ФОС для текущего контроля
  - 3.2 ФОС для рубежного контроля
  - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

## **1. Пояснительная записка**

### **1. Пояснительная записка**

Фонды оценочных средств (ФОСы) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся освоивших программу профессионального модуля ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств профессионального модуля – совершенствование содержания профессионального модуля для формирования профессионально - значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущего контроля, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

### **2. Описание контрольно-оценочных средств**

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания профессионального модуля.

Структурные элементы ФОС по профессиональному модулю:

- результаты освоения ПМ, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущего контроля по ПМ;
- разноформатные задания для рубежного контроля по ПМ;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по ПМ.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по профессиональному модулю.

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация работ в подразделении организации по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

### **Профессиональные компетенции:**

ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию

### **Общие компетенции:**

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 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

## **3. Фонды оценочных средств**

### **3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля**

по ПМ.03 Организация работ в подразделении организации проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся в соответствии с учебным планом и рабочей программой Организация работ в подразделении организации .

Уровень образовательных достижений, обучающихся по дисциплине оценивается по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна 100 баллам.)

Объектами оценивания являются:

-степень усвоения теоретических знаний,  
 -уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, -качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

#### **Вопросы для устного опроса:**

1. Чем отличаются понятия «организация» и «предприятие»?
2. Перечислите основные признаки организации (предприятия).
3. Перечислите факторы внешней и внутренней среды, а также охарактеризуйте их влияние на условия и результаты деятельности предприятий.
4. Раскройте сущность оборотных средств, их классификации, дайте характеристику их структуры.
5. Что понимается под структурой кадров и каковы факторы, ее определяющие?
6. Какие показатели используют для характеристики структуры и движения кадров? 7. Дайте понятие производительности труда и каково значение ее роста на предприятии? 8. Раскройте понятие затрат, расходов, издержек.
9. Перечислите критерии классификации затрат предприятия.

#### **4.2 Темы рефератов**

1. Порядок подбора и отбора персонала в компании.
2. Оценка эффективности текущей деловой активности. Аттестация сотрудников.
3. Основы формирования кадрового резерва в компании и работа по его развитию.
4. Планирование и развитие карьеры HR-менеджера.
5. Мотивация и стимулирование труда персонала: историко-теоретический анализ.
6. Принципы и основы формирования системы мотивации персонала.
7. Российский менеджмент национальная культура.
8. Особенности японской школы менеджмента.
9. Особенности американской школы менеджмента.

### Примеры ситуационных задач

**1.** Однажды Дэвид Кертин, сидя в номере гостиницы, держал в руках стакан с водой. Настроение у него было ужасное, и вдобавок очень хотелось пить. Он уже поднес стакан к губам, но тут вспомнил, что из-за плохо вымытых стаканов многие люди заболевают... А почему нет одноразовых стаканов? Наверное, потому, что нет ничего дешевле стекла. И вдруг его осенило – бумага! Одноразовые бумажные стаканчики! Весь день он потратил, пытаясь сделать стаканчик, который был бы прост и держал воду. Наконец ему это удалось. Так в 1910 г. Дэвид Кертин изобрел бумажный одноразовый стаканчик и заработал на этом сумму, эквивалентную € 1 млн.

Ответьте на вопросы:

1. Что помогло Кертину сделать свое открытие?
2. К какому типу контекстов можно отнести это обстоятельство?

Обоснуйте свой ответ.

**2.** Уолли Амос, предприниматель, «король шоколадных бисквитов», долго не мог начать свое дело. Но однажды на вечеринке его знакомая сказала, что знает людей, готовых инвестировать средства в производство сладостей. На эти деньги Амос начал изготавливать бисквиты и открыл первый магазин. Его друг и сосед художник Тони Кристиан помог Амосу оформить новый магазин, разработав уникальный дизайн интерьера, что придало магазину характерный и запоминающийся облик. Чтобы привлечь покупателей, Амос нанял девушек, которые бесплатно раздавали бисквиты прохожим в Беверли-Хиллз и Голливуде и принимали заказы на их изготовление. Уолли Амос и его бисквиты быстро стали широко известными. За пять лет он открыл сеть своих магазинов в Лос-Анджелесе, Санта-Монике и на Гавайях.

Ответьте на вопросы:

1. Что помогло Амосу начать и развить свое дело?
2. К какому типу контекстов можно отнести эти обстоятельства?

Обоснуйте свой ответ.

**3.** В конце 1980-х гг. для некоторых авиакомпаний США наступило время значительных потрясений. В этот период произошли изменения в политике государственного регулирования авиаперевозок. Государство сократило свое вмешательство в деятельность авиакомпаний. Многие из них, утратив ценные права и льготы, лишившись значительной доли государственного финансирования и поддержки, пострадали в значительной степени. Но были

и те, кто сумел не только сохранить прежние объемы авиаперевозок, но и увеличить их, добившись преуспевания.

Ответьте на вопросы.

1. Что повлияло на крах одних компаний и успех других?
2. К какому типу контекстов можно отнести эти факторы? Обоснуйте свой ответ.

## Тестовые задания

### Вариант 1

#### 1. Предприятие — это:

1. Самостоятельный хозяйственный субъект, производящий продукцию, товары и услуги, занимающийся различными видами экономической деятельности
2. Это организация, занимающаяся реализацией товаров
3. Это организация, основанная на государственной собственности

#### 2. Менеджмент — это:

1. Управление организацией и людьми
2. Управление
3. Руководство людьми

#### 3 Управление — это:

- 1 Руководство
- 2 Воздействие на определенный объект
- 3 Планирование

#### 4 Метод управления – это:

- 1 совокупность приемов и способов воздействия на управляемый объект для достижения поставленных целей
- 2 основополагающие идеи и правила поведения руководителей по осуществлению управленческих функций
- 3 скрытое управление

#### 5 К функции управления не относится:

- 1 Контроль
- 2 Мотивация
- 3 Промышленность

#### 6 Под планированием понимают:

- 1 Вид деятельности

2 Систематический, информационно обрабатываемый процесс качественного, количественного и временного определения будущих целей, средств и методов

формирования, управления и развития предприятия

3 Перспективу развития

### **7 Что обеспечивает управленческая функция «мотивация»?**

1 Достижение личных целей

2 Побуждение работников к эффективному выполнению поставленных задач

3 Исполнение принятых управленческих решений

### **8 Что следует понимать под миссией организации?**

1 Основные функции организации

2 Основная цель организации, смысл её существования

3 Основные принципы организации

### **9 К внутренней среде относятся:**

1 Поставщики, трудовые ресурсы, законы и учреждения государственного регулирования, потребители, конкуренты

2 Состояние экономики, изменения в политике, социальная культура, технологии

3 Цели, кадры, задачи, структура, технология, организационная культура

### **10 К первичным потребностям относятся:**

1 Психологические

2 Физиологические

3 Экономические

## **Вариант 2**

### **1 Управление — это:**

1 Руководство

2 Воздействие на определенный объект

3 Планирование

### **2 Стремление человека быть нужным другим людям проявляется в потребности:**

1 Самовыражения

2 Причастности

3 Власти

### **3 Стремление человека оказывать влияние на людей проявляется в потребности:**

1 Самовыражении



2 Самоутверждении

3 Власти

**4 Какие из перечисленных функций менеджмента базируются на потребностях и интересах работников?**

1 Контроль

2 Планирование

3 Мотивация

**5 К объектам управления не относится:**

1 Аптека

2 Магазин

3 Директор

**6 Субъектом управления является:**

1 Менеджер

2 Коллектив

3 Магазин

**7 К содержательным теориям мотивации относят:**

1 Теория Маслоу, Герцберга

2 Теория Адамса

3 Теория МакКлелланда

**8 К процессуальным теориям мотивации относят:**

1 Теория Адамса

2 Теория Локка

3 Теория МакКлелланда

**9 К этапам планирования не относят:**

1 Прогнозирование

2 Моделирование

3 Информирование

**10 Организация как управленческая функция:**

1 структура в виде взаимоотношений, прав, целей, ролей, видов деятельности для людей,

объединённых совместным трудом

2 вид деятельности, связанный с постановкой целей, задач и действий в будущем

3 побуждение к действию; динамический процесс физиологического и психологического

плана, управляющий поведением человека, определяющий его направленность,

организованность, активность и устойчивость; способность человека через труд удовлетворять свои потребности

**Критерии оценивания устного ответа** (оценочные средства: собеседование, устное сообщение, дискуссия, презентация)

**5 баллов** - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

**4 балла** - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

**3 балла** – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

**2 балла** – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

**Критерии оценивания письменной работы** (оценочные средства: реферат, эссе, конспект, контрольная работа, доклад (сообщение), в том числе

выполненный в форме презентации, творческое задание, решение ситуационной задачи, устный опрос).

**5 баллов** - обучающийся выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

**4 балла** - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

**3 балла** – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

**2 балла** - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **3.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации**

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности.

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение обучающимся запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

### Вариант 1

Предприятие ООО «Вишенка» является торговым предприятием, основной деятельностью которого является реализация товаров и оказание услуг покупателям.

Составьте оперативный план работы на основе перспективного, сравнив его с должностными инструкциями. Выделите главные цели предприятия.

Сравните поставленные цели с действующими должностными инструкциями.

Определите численность рабочих по профессиям, если известны следующие исходные данные:

Профессия	Общее количество обслуживаемых рабочих мест	Норма обслуживания оборудования	Число смен
Продавцы	10	5	2
Кассиры	5	3	2
Товароведы	3	1	2

Примите управленческое решение по планированию товарных запасов на предприятии ООО «Вишенка» за первый квартал, если известно, что товарные запасы на 1 января составляют 4250 тыс. руб., на 1 февраля 3400 тыс.руб., на 1 марта 3253 тыс. руб., на 1 апреля 3783 тыс.руб.

Оформите доверенность на имя заведующей секцией Кудряшовой Татьяны Алексеевны на получение с оптовой базы № 4 ЮАО следующих материальных ценностей:

1. туфли женские 50 пар
2. сапоги женские – 100 пар

Срок действия доверенности 5 дней.

Расчетный счет № 589300000000000006584 в КБ « Банк Москвы»

БИК 044583420

Директор Иванова Кира Игоревна

Гл. бухгалтер Сорокина Светлана Ивановна

Проверьте правильность оформления сопроводительного документа: счет-фактуры.

Определите прибыль от реализации продукции основной деятельности предприятия ООО «Вишенка», общую балансовую прибыль предприятия.

Если известны следующие показатели: товарная продукция в оптовых ценах -7500 тыс. руб.; себестоимость товарной продукции 6800 тыс.руб.; прибыль от внереализованных операций – 150 тыс.руб.

### Вариант 2

Предприятие ООО «Триумф» является торговым предприятием, основной деятельностью которого является реализация товаров и оказание услуг покупателям.

Составьте оперативный план работы на основе перспективного, сравнив его с должностными инструкциями. Выделите главные цели предприятия.

Сравните поставленные цели с действующими должностными инструкциями.

Определите численность рабочих по профессиям, если известны следующие исходные данные:

Профессия	Общее количество обслуживаемых рабочих мест	Норма обслуживания оборудования	Число смен
Продавцы	20	10	5
Кассиры	10	5	2
Товароведы	8	4	2

Примите управленческое решение по планированию товарных запасов на предприятии ООО «Триумф» за первый квартал, если известно, что товарные запасы на 1 января составляют 4880 тыс. руб., на 1 февраля 3850 тыс.руб., на 1 марта 4230 тыс. руб., на 1 апреля 4150 тыс.руб.

Оформите приходный кассовый ордер № 14 на возврат остатка аванса 38 руб. 50 коп., менеджером Никитиной Светланой Владимировной.

Гл. бухгалтер Петрова Татьяна Александровна

Ст. кассир Новикова Наталья Ильинична

Проверьте правильность оформления сопроводительного документа: товарно-транспортной накладной.

Определите прибыль от реализации продукции основной деятельности предприятия ООО «Триумф», общую балансовую прибыль предприятия.

Если известны следующие показатели: товарная продукция в оптовых ценах -8800тыс. руб.; себестоимость товарной продукции 7500 тыс.руб.; прибыль от внереализованных операций – 180 тыс.руб.

### Вариант 3

Предприятие ООО «Тропа» является торговым предприятием, основной деятельностью которого является реализация товаров и оказание услуг покупателям.

Составьте оперативный план работы на основе перспективного, сравнив его с должностными инструкциями. Выделите главные цели предприятия.

Сравните поставленные цели с действующими должностными инструкциями.

Определите численность рабочих по профессиям, если известны следующие исходные данные:

Профессия	Общее количество обслуживаемых рабочих мест	Норма обслуживания оборудования	Число смен
Продавцы	15	7	5

Кассиры	15	8	5
Товароведы	7	3	3

Примите управленческое решение по планированию товарных запасов на предприятии ООО «Тропа» за первый квартал, если известно, что товарные запасы на 1 января составляют 4180 тыс. руб., на 1 февраля 3150 тыс.руб., на 1 марта 3330 тыс. руб., на 1 апреля 3950 тыс.руб.

Оформите расходный кассовый ордер № 75 на выдачу покупателю Николаевой Марине Ивановне 1863-00 за возвращенный товар.

Директор Власова Нина Ивановна

Гл. бухгалтер Петрова Татьяна Александровна

Ст. кассир Новикова Наталья Ильинична

Составить проводку на данную хозяйственную операцию.

Проверьте правильность оформления сопроводительного документа: накладная.

Определите прибыль от реализации продукции основной деятельности предприятия ООО «Тропа», общую балансовую прибыль предприятия.

Если известны следующие показатели: товарная продукция в оптовых ценах -10800тыс. руб.; себестоимость товарной продукции 9500 тыс.руб.; прибыль от внереализованных операций – 260 тыс.руб.

#### Вариант 4

Предприятие ООО «Лето» является торговым предприятием, основной деятельностью которого является реализация товаров и оказание услуг покупателям.

Составьте оперативный план работы на основе перспективного, сравнив его с должностными инструкциями. Выделите главные цели предприятия.

Сравните поставленные цели с действующими должностными инструкциями.

Определите численность рабочих по профессиям, если известны следующие исходные данные:

Профессия	Общее количество обслуживаемых рабочих мест	Норма обслуживания оборудования	Число смен
Продавцы	10	5	2
Кассиры	5	3	2
Товароведы	3	1	2

Примите управленческое решение по планированию товарных запасов на предприятии ООО «Лето» за первый квартал, если известно, что товарные запасы на 1 января составляют 8180 тыс. руб., на 1 февраля 7150 тыс.руб., на 1 марта 7330 тыс. руб., на 1 апреля 7950 тыс.руб.

Оформите препроводительную ведомость к сумме № 1703 с денежной выручкой. Организация АО «Аметист» КБ «Инкомбанк», МФО № 196616 спец. счет № 924545854000000185, ИНН 074165674, БИК 0448742.

Директор магазина Н.И. Петрова

Кассир Т.С. Васина

Покупорная опись денег: «10» - 343  
 «50» - 112  
 «100» - 103  
 «500» - 50  
 «1000» - 20

Проверьте правильность оформления сопроводительного документа: счет-фактура

Определите прибыль от реализации продукции основной деятельности предприятия ООО «Лето», общую балансовую прибыль предприятия.

Если известны следующие показатели: товарная продукция в оптовых ценах - 12800 тыс. руб.; себестоимость товарной продукции 11500 тыс.руб.; прибыль от внереализованных операций – 320 тыс.руб.

### Вариант 5

Предприятие ООО «Валентина» является торговым предприятием, основной деятельностью которого является реализация товаров и оказание услуг покупателям.

Составьте оперативный план работы на основе перспективного, сравнив его с должностными инструкциями. Выделите главные цели предприятия.

Сравните поставленные цели с действующими должностными инструкциями.

Определите численность рабочих по профессиям, если известны следующие исходные данные:

Профессия	Общее количество обслуживаемых рабочих мест	Норма обслуживания оборудования	Число смен
Продавцы	20	10	5
Кассиры	10	5	2
Товароведы	8	4	2

Примите управленческое решение по планированию товарных запасов на предприятии ООО «Валентина» за первый квартал, если известно, что товарные запасы на 1 января составляют 4230 тыс. руб., на 1 февраля 3650 тыс.руб., на 1 марта 3420 тыс. руб., на 1 апреля 3620 тыс.руб.

Оформите накладную № 12 на передачу товара от зав. складом Сорокиной Л.И., зав. секции «Электротовары» Малаховой Н.А.

Люстра 30 x 1528-00

Люстра 10 x 1758-00

Светильник 20 x 1260-00

Сдал товар зав. складом Сорокина Л.И.

Принял товар зав. секции № 1 Малахова Н.А.

Проверьте правильность оформления сопроводительного документа: товарно-транспортной накладной.

Определите прибыль от реализации продукции основной деятельности предприятия ООО «Валентина», общую балансовую прибыль предприятия.

Если известны следующие показатели: товарная продукция в оптовых ценах -9500тыс. руб.; себестоимость товарной продукции 8350 тыс.руб.; прибыль от внереализованных операций – 170 тыс.руб.

### Вариант 6

Предприятие ОАО «Мода» является торговым предприятием, основной деятельностью которого является реализация товаров и оказание услуг покупателям.

Составьте оперативный план работы на основе перспективного, сравнив его с должностными инструкциями. Выделите главные цели предприятия.

Сравните поставленные цели с действующими должностными инструкциями.

Определите численность рабочих по профессиям, если известны следующие исходные данные:

Профессия	Общее количество обслуживаемых рабочих мест	Норма обслуживания оборудования	Число смен
Продавцы	15	7	5
Кассиры	15	8	5
Товароведы	7	3	3

Примите управленческое решение по планированию товарных запасов на предприятии ОАО «Мода» за первый квартал, если известно, что товарные запасы на 1 января составляют 8650 тыс. руб., на 1 февраля 7230 тыс.руб., на 1 марта 7452 тыс. руб., на 1 апреля 8630 тыс.руб.

Оформите расходный кассовый ордер на выдачу завхозу Сениной Тамаре Алексеевне 5142-40 на хозяйственные расходы.

Директор Николаева Валентина Александровна

Гл. бухгалтер Яковлева Татьяна Владимировна

Ст. кассир Осипова Татьяна Георгиевна

Проверьте правильность оформления сопроводительного документа: накладной.

Определите прибыль от реализации продукции основной деятельности предприятия ОАО «Мода», общую балансовую прибыль предприятия.

Если известны следующие показатели: товарная продукция в оптовых ценах -15500тыс. руб.; себестоимость товарной продукции 12870 тыс.руб.; прибыль от внереализованных операций – 280 тыс.руб.

### Вариант 7

Предприятие ООО «Звездочка» является торговым предприятием, основной деятельностью которого является реализация товаров и оказание услуг покупателям.

Составьте оперативный план работы на основе перспективного, сравнив его с должностными инструкциями. Выделите главные цели предприятия.

Сравните поставленные цели с действующими должностными инструкциями.



Определите численность рабочих по профессиям, если известны следующие исходные данные:

Профессия	Общее количество обслуживаемых рабочих мест	Норма обслуживания оборудования	Число смен
Продавцы	10	5	2
Кассиры	5	3	2
Товароведы	3	1	2

Примите управленческое решение по планированию товарных запасов на предприятии ООО «Звездочка» за первый квартал, если известно, что товарные запасы на 1 января составляют 7550 тыс. руб., на 1 февраля 6530 тыс.руб., на 1 марта 6580 тыс. руб., на 1 апреля 7520 тыс.руб.

Оформите приходный кассовый ордер № 25 на внесение гл.кассу выручки, полученной от реализации товаров в киоске.

Сумма 5962 руб. 20 коп.

Продавцом Ивановой Светланой Владимировной

Гл. бухгалтер Петрова Валентина Ивановна

Ст. кассир Новикова Наталья Ильинична

Составить проводку на данную хозяйственную операцию.

Проверьте правильность оформления сопроводительного документа: счет-фактуры.

Определите прибыль от реализации продукции основной деятельности предприятия ООО «Звездочка», общую балансовую прибыль предприятия.

Если известны следующие показатели: товарная продукция в оптовых ценах -18230 тыс. руб.; себестоимость товарной продукции 14360 тыс.руб.; прибыль от внереализованных операций – 223 тыс.руб.

### Вариант 8

Предприятие ООО «Свет» является торговым предприятием, основной деятельностью которого является реализация товаров и оказание услуг покупателям.

Составьте оперативный план работы на основе перспективного, сравнив его с должностными инструкциями. Выделите главные цели предприятия.

Сравните поставленные цели с действующими должностными инструкциями.

Определите численность рабочих по профессиям, если известны следующие исходные данные:

Профессия	Общее количество обслуживаемых рабочих мест	Норма обслуживания оборудования	Число смен
Продавцы	20	10	5
Кассиры	10	5	2
Товароведы	8	4	2

Примите управленческое решение по планированию товарных запасов на предприятии ООО «Свет» за первый квартал, если известно, что товарные запасы на 1 января составляют 10950 тыс. руб., на 1 февраля 9630 тыс.руб., на 1 марта 9880 тыс. руб., на 1 апреля 10520 тыс.руб.

Оформите доверенность на имя заведующей секцией Кудряшовой Татьяны Алексеевны на получение с оптовой базы № 4 ЮАО следующих материальных ценностей:

1. туфли женские 50 пар
2. сапоги женские – 100 пар

Срок действия доверенности 5 дней.

Расчетный счет № 589300000000000006584 в КБ « Банк Москвы»

БИК 044583420

Директор Иванова Кира Игоревна

Гл. бухгалтер Сорокина Светлана Ивановна

Проверьте правильность оформления сопроводительного документа: товарно-транспортной накладной.

Определите прибыль от реализации продукции основной деятельности предприятия ООО «Свет», общую балансовую прибыль предприятия.

Если известны следующие показатели: товарная продукция в оптовых ценах -15630 тыс. руб.; себестоимость товарной продукции 12360 тыс.руб.; прибыль от внереализованных операций – 185 тыс.руб.

### Вариант 9

Предприятие ЗАО «Даниловский» является торговым предприятием, основной деятельностью которого является реализация товаров и оказание услуг покупателям.

Составьте оперативный план работы на основе перспективного, сравнив его с должностными инструкциями. Выделите главные цели предприятия.

Сравните поставленные цели с действующими должностными инструкциями.

Определите численность рабочих по профессиям, если известны следующие исходные данные:

Профессия	Общее количество обслуживаемых рабочих мест	Норма обслуживания оборудования	Число смен
Продавцы	15	7	5
Кассиры	15	8	5
Товароведы	7	3	3

Примите управленческое решение по планированию товарных запасов на предприятии ЗАО «Даниловский» за первый квартал, если известно, что товарные запасы на 1 января составляют 15880 тыс. руб., на 1 февраля 16230 тыс.руб., на 1 марта 17580 тыс. руб., на 1 апреля 16320 тыс.руб.

Оформите расходного кассового ордера на имя заведующей секцией Кудряшовой Татьяны Алексеевны на получение с оптовой базы № 4 ЮАО следующих материальных ценностей:

1. туфли женские 50 пар

2. сапоги женские – 100 пар

Срок действия доверенности 5 дней.

Расчетный счет № 589300000000000006584 в КБ « Банк Москвы»

БИК 044583420

Директор Иванова Кира Игоревна

Гл. бухгалтер Сорокина Светлана Ивановна

Проверьте правильность оформления сопроводительного документа: накладной.

Определите прибыль от реализации продукции основной деятельности предприятия ЗАО «Даниловский», общую балансовую прибыль предприятия.

Если известны следующие показатели: товарная продукция в оптовых ценах -12630 тыс. руб.; себестоимость товарной продукции 9360 тыс.руб.; прибыль от внереализованных операций – 165 тыс.руб.

### Вариант 10

Предприятие ЗАО «Домодедовский» является торговым предприятием, основной деятельностью которого является реализация товаров и оказание услуг покупателям.

Составьте оперативный план работы на основе перспективного, сравнив его с должностными инструкциями. Выделите главные цели предприятия.

Сравните поставленные цели с действующими должностными инструкциями.

Определите численность рабочих по профессиям, если известны следующие исходные данные:

Профессия	Общее количество обслуживаемых рабочих мест	Норма обслуживания оборудования	Число смен
Продавцы	10	5	2
Кассиры	5	3	2
Товароведы	3	1	2

Примите управленческое решение по планированию товарных запасов на предприятии ЗАО «Домодедовский» за первый квартал, если известно, что товарные запасы на 1 января составляют 15880 тыс. руб., на 1 февраля 14630 тыс.руб., на 1 марта 12360 тыс. руб., на 1 апреля 14620 тыс.руб.

Оформите приходный кассовый ордер на имя заведующей секцией Кудряшовой Татьяны Алексеевны на получение с оптовой базы № 4 ЮАО следующих материальных ценностей:

1. туфли женские 50 пар

2. сапоги женские – 100 пар

Срок действия доверенности 5 дней.

Расчетный счет № 589300000000000006584 в КБ « Банк Москвы»

БИК 044583420

Директор Иванова Кира Игоревна

Гл. бухгалтер Сорокина Светлана Ивановна

Проверьте правильность оформления сопроводительного документа: счет-фактуры.

Определите прибыль от реализации продукции основной деятельности предприятия ЗАО «Домодедовский», общую балансовую прибыль предприятия.

Если известны следующие показатели: товарная продукция в оптовых ценах -13560 тыс. руб.; себестоимость товарной продукции 11860 тыс.руб.; прибыль от внереализованных операций – 169 тыс.руб.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Менее 50 баллов – оценка «2»

50-70 баллов – оценка «3»

70-95 баллов – оценка «4»

95-100 баллов – оценка «5»

Критерии оценивания	Описание критериев оценивания профессиональных умений	Мак балл	Балл	Примечание
Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации	демонстрация способности планировать основные показатели деятельности организации	8		
	<b>Итого</b>	<b>8</b>		
Планировать выполнение работ исполнителями	соблюдение плана работы в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников	10		
	составление планов работы по установленной форме	10		
	<b>Итого</b>	<b>20</b>		
Организовывать работу трудового коллектива	участие в контроле за соблюдением планов работы и должностных инструкций трудовым коллективом	6		
	соблюдение порядка определения состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями	9		
	<b>Итого</b>	<b>15</b>		
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	соблюдение реализации различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.)	10		
	сопоставление результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности	7		
	осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших	14		
	принятие управленческих решений по повышению результативности работы предприятия и подразделения	6		
	<b>Итого</b>	<b>37</b>		
Оформлять учетно-отчетную документацию	соответствие планирования документооборота и обоснование рациональности использования выбранных приемов и программ установленным требованиям	10		
	правильность оформления учетно-отчетную документации, согласно предъявляемым к ней требованиям	10		
	<b>Итого</b>	<b>20</b>		
	<b>Итого</b>	<b>100</b>		

#### 4.Список литературы:

##### Основные источники:

1. Менеджмент: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования/ А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 .
2. Экономика организации (предприятия)/ В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко – М.: КНОРУС, 2017.

##### Дополнительные источники:

1. Менеджмент: учебник/ О.С. Виханский, А.И. Наумов – М.: Экономистъ, 2017.
2. Менеджмент: учебник/ Е.Л. Драчева - М, 2017 г.
3. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия: среднее проф. образование/ под ред. Позднякова В.Я. - М: ИНФРА-М, 2018.
4. Ильченко, А.Н. Организация и планирование производства : учеб. пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2018.
5. Учебное пособие по дисциплине «Менеджмент» по специальности Коммерция и Товароведение /авт.-сост. А.Р. Шакирова.- Димитровград: МСХТ, 2018.
6. Филатов, О.К. Экономика предприятий (организаций): учебник / О.К. Филатов, Т.Ф. Рябова, Е.В. Минаева. - М.: Финансы и статистика, 2018.
7. Чуев, И.Н. Экономика предприятия: учебник. - М.: Дашков и К, 2014.
8. И.Б. Котова, О.С. Канаркевич и др. «Психология», Ростов на –Дону «ФЕНИКС», 2019 г.
9. О.Ю. Свергун Психология успеха М.; АСТ-ПРЕСС, 2018 г.
10. Т.Ю. Базаров «Управление персоналом» М.; Академия 2019г.
  - 1) Товаровед продовольственных товаров
  - 2) Мое дело. Магазин. (Всероссийское торговое издание)

##### Кодексы, федеральные законы, иные нормативно-правовые акты:

1. Гражданский кодекс РФ (части I и II).
2. «Порядок применения унифицированных форм первичной учетной документации» (утвержден постановлением Госкомстата России от 24 марта 1999 г. № 20).

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ****ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
рабочих, должностям служащих**

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

Продавец продовольственных товаров и соответствующие ему **общие компетенции:**

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 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Обучающийся, освоивший программу СПО по специальности должен обладать **профессиональными компетенциями:**

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции, информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров

**уметь:**

идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;

устанавливать градации качества пищевых продуктов;

оценивать качество по органолептическим показателям;

распознавать дефекты пищевых продуктов;

создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

**знать:**

классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

показатели качества различных групп продовольственных товаров;

дефекты продуктов;

особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

Закон о защите прав потребителя

правила охраны труда

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки - **54 ч**, включая:

учебной нагрузки – **36**, в т.ч.

практических занятий – **20 ч.**;

самостоятельной работы – **18 ч.**

Учебной практики – **36 ч.**

Производственной практики – **72 ч.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем времени, отведенный на обучение по МДК				Практики	
			Всего,	Учебная нагрузка в том числе		Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
				Лабораторные практические занятия	Курсовая работа			
ПК 1.1-1.2 ОК 1-ОК.9	Раздел 1. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	54	36	20		18		
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72						72
	<i>Всего</i>	54	36	20	-	18	36	72

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Код ПК, ОК
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</b>		<b>54/20(18)</b>	
<b>МДК. 04.01. Выполнение работ по рабочей профессии Продавец продовольственных товаров</b>			ОК.1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 21.-2.3 ПК 3.1-3.5
Тема 1.1. Этапы обслуживания покупателей	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Система основных элементов, формирующих уровень обслуживания покупателей продовольственных товаров</p>	2	
Тема 1.2 Правила торговли	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>2 Правила продажи отдельных видов товаров</p>	2	
Практическое занятие	<p><b>Содержание практического занятия</b></p> <p>3 Решение торговых ситуаций, возникающих в процессе продажи вкусовых товаров</p>	2	
Практическое занятие	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>4 Решение торговых ситуаций, возникающих в процессе продажи продуктов детского питания</p>	2	
Тема 1.3	<b>Содержание учебного материала</b>		

Подготовка к продаже товаров	5	Характеристика и технология осуществления операций по подготовке товаров к продаже, придание товарного вида	2	ОК.1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 21.-2.3 ПК 3.13.5
Практическое занятие		<b>Содержание практического занятия.</b>		
	6	Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям, распознавание дефектов пищевых продуктов.	2	
Практическое занятие		<b>Содержание практического занятия</b>		
	7	Изучение особенностей оформления ценников	2	
Тема 1.4 Права и обязанности продавцов и покупателей в процессе продажи.		<b>Содержание учебного материала</b>		
	8	Федеральный закон « О защите прав потребителей» содержание, основные положения, права потребителей	2	ОК.1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 21.-2.3 ПК 3.1-3.5
	9	Права и обязанности продавца по обеспечению надлежащего качества товаров	2	
Практическое занятие		<b>Содержание практического занятия</b>		
	10	Решение торговых ситуаций, возникших в процессе продажи товаров в соответствии с положениями ФЗ « О защите прав потребителей»	2	
Практическое занятие		<b>Содержание практического занятия</b>		
	11	Решение профессиональных задач возникших в процессе продажи товаров в соответствии с положениями ФЗ « О защите прав потребителей»	2	
Тема 1.5 Этика деловых отношений		<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 21.-

				2.3 ПК 3.1-3.5
	12	Этика деловых отношений. Правила делового этикета.	2	
Практическое занятие		<b>Содержание практического занятия</b>		
	13	Разработать этический кодекс Продавца продовольственных товаров		
Тема 1.6 Основы психологии производственных отношений		<b>Содержание учебного материала</b>		
	14	Основы управления конфликтами	2	ОК.1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 21.-2.3 ПК 3.1-3.5
Практическое занятие		<b>Содержание практического занятия</b>		
	15	Деловая игра «Организация рабочего места продавца продовольственными товарами»	2	
Практическое занятие		<b>Содержание практического занятия</b>		
	16	Деловая игра « решение конфликта, возникшего при обслуживании потребителей»	2	
Тема 1.7 Основы санитарии и личная гигиена		<b>Содержание материала</b>		ОК.1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 21.-2.3 ПК 3.1-3.5
	17	Санитарно-гигиенические требования к благоустройству, планировке помещений предприятий торговли	2	
Практическое занятие		<b>Содержание практического занятия</b>		

	18	Изучение особенностей дезинфекции, дезинсекции и дератизации на торговом предприятии Дифференцированный зачет	2	
		<b>Самостоятельная работа</b>		
		Провести исследовательскую работу по теме «Исследование разновидностей подготовки товаров к продаже в торговой сети»	2	
		Подготовить реферат «Состояние рынка продовольственных товаров»	2	
		Подготовить реферат «Актуальность проблемы обеспечения населения продовольственными товарами»	2	
		Подготовить реферат «Предпродажная подготовка различных групп продовольственных товаров»	2	ОК.1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 21.-2.3 ПК 3.1-3.5
		Подготовить реферат «Самостоятельные решения коммерческих ситуаций, возникших в процессе продаж»	2	
		Провести анализ и сделать доклад о соблюдении правил торговли предприятиями по материалам Роспотребнадзора	2	
		Подготовить презентацию «Условия хранения скоропортящихся товаров»	2	
		Подготовить презентацию «Правила служебного этикета»	2	
		Подготовить презентацию «Современные технологии продажи продовольственных товаров»	2	
<b>Учебная практика</b>		1. Изучение ассортимента зерно-мучных товаров в магазине	2	
		2. Изучение ассортимента вкусовых товаров в магазине	2	
		3. Изучение ассортимента молочных товаров в магазине	2	
		4. Ознакомление с порядком и правилами приемки товаров по количеству, с инструкцией о приемке товаров по количеству.	2	
		5. Оформление документов при приемке товаров по количеству.	2	
		6. Ознакомление с порядком и правилами приемки товаров по качеству, с инструкцией о приемке товаров по качеству.	2	

	7. Оформление заявок и заказов на товары	2	
	8. Изучение факторов, влияющих на ассортимент и качество при организации товародвижения.	2	
	9. Документальное оформление инвентаризации товаров.	2	
	10. Ознакомление с различными видами торгового инвентаря и правилами безопасности при его эксплуатации.	2	ОК.1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 21.-2.3 ПК 3.1-3.5
	11. Ознакомление с классификацией измерительного оборудования, требованиями, предъявляемыми к весо-измерительному оборудованию	2	
	12. Установка на рабочем месте и подготовка к работе весо-измерительного оборудования	2	
	13. Приобретение практических навыков работы на различных видах электронного весо-измерительного оборудования.	2	
	14. Ознакомление с устройством, принципом действия и правилами безопасной эксплуатации ручной термо-упаковочной машины.	2	
	15. Ознакомление с различными видами измельчительно-режущего оборудования, с устройством и правилами безопасной эксплуатации машины для нарезания продовольственных товаров.	2	
	16. Выполнение оперативных функций работы кассира в течение рабочей смены и после её окончания на различных типах ККТ.	2	
	17. Изучение типовых правил V эксплуатации контрольно-кассовых машин, обязанностей кассира при работе на ККМ. Приобретение практических навыков по подготовке ККТ к работе, выполнению оперативных функций работы кассира .	2	
	18. Ознакомление с устройством, правилами эксплуатации кассового POS-терминала, Заполнение кассовой документации (формы КМ-3, КМ-4, КМ-6).	2	
<b>Производственная</b>	1. Знакомство с материально-технической базой предприятия.	2	



<b>практика</b>	2 Изучение документов, регламентирующих деятельность торгового предприятия. Определение формы организационно-правовой собственности, ассортиментного профиля. Изучение режима работы, перечня основных и дополнительных услуг.	2	
	3. Изучение требований техники безопасности на предприятиях торговли	2	
	4 Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности, противопожарной защиты	2	
	5. Меры по предупреждению производственного травматизма.	2	
	6. Планировка торгового зала магазина, ознакомление с правилами внутреннего распорядка.	2	
	7. Характеристика основных видов торговой мебели инвентарём, оборудованием.	2	
	8.Ознакомление с типами холодильного оборудования, применяемого на предприятиях розничной торговли,	2	
	9. Ознакомление с правилами эксплуатации и техники безопасности; с тепловым оборудованием, используемым на предприятии	2	
	10. Ознакомление с различными видами подъемно-транспортного оборудования и правилами их безопасной эксплуатации.	2	
	11 Ознакомление с нормативной документацией	2	
	12. Оформление документов при товародвижении.	2	
	13. Ознакомление торгово-технологическими процессами на складах и в торговом предприятии. Технология предварительной подготовки товаров к продаже.	2	
	14. Ознакомление с размещением и выкладкой товаров.	2	
	15. Работа на различном оборудовании. Участие в создании оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	2	
	16.Отработка навыков подготовки рабочего места продавца.	2	
	17. Участие в предреализационной подготовке товаров с учетом их особенностей.	2	
	18. Участие в оформлении ценников на товары.	2	
	19. Проведение подсчета, оформление купюрной описи и приходного кассового ордера на данную выручку.	2	
	20. Проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов.	2	

	21.Овладение основными операциями подготовки товаров к продаже: проведение сортировки, сверки цен с документами.	2	
	22. Расчет товарных потерь бакалейных товаров.	2	
	20. Расчет товарных потерь гастрономических товаров.	2	
	21.Расчет товарных потерь плодоовощной продукции.	2	
	22.Изучение товарно-сопроводительной документации.	2	
	23. Ознакомление с накладными, декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами	2	
	24.Совместно с товароведом торгового предприятия проведение приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки.	2	
	25.Составление актов на товары ненадлежащего качества, возврата некачественных товаров.	2	
	26. Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям.	2	
	27. Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товара, консультирование покупателей о свойствах товара.	2	
	28.Осуществление продажи товара.	2	
	29.Отработка навыков оформления товарного чека.	2	
	30.Отработка навыков подсчета количества товаров, подлежащих отпуску на данную покупателем сумму.	2	
	31. Участие в инвентаризации товаров.	2	
	32. Оформление документации по инвентаризации товаров	2	
	33. Отработка товаров с просроченными сроками годности.	2	
	34.Ознакомление с мероприятиями торгового предприятия по стимулированию продаж товаров.	2	
	35.Предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента.	2	
	36. Разработка мероприятий по снижению потерь товаров на предприятии	2	

		<b>Bcero:</b>	<b>54</b>	
--	--	---------------	-----------	--

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  
Реализация программы профессионального модуля требует наличия следующих специальных помещений:

Учебные кабинеты:

«Менеджмент и маркетинг»,

«Химия и микробиология»,

«Лаборатория товароведения и экспертизы качества непродовольственных товаров»,

«Лаборатория технического оснащения торговых организаций».

Оборудование учебных кабинетов:

- рабочее место по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование.

Оснащенные базы практики, в соответствии с Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

#### **3.1. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник, -М Академия , 2016.-464.
2. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров: учебник- М Норма,2017, 283.

Дополнительные источники:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей».- М.: ГроссМедиа, 2009 (действующая редакция).
2. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум; Учеб. пособ. для НПО – М.: Изд.центр «Академия», 2018.
3. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь.-М.:Изд. центр «Академия», 2017.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html>
2. [http://revolution.allbest.ru/marketing/00047578\\_0.html](http://revolution.allbest.ru/marketing/00047578_0.html)
3. [http://www.coolreferat.com/Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.](http://www.coolreferat.com/Товароведение_и_экспертиза_продовольственных_товаров)

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04.ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО  
ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,  
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Типы оценочных мероприятий	Методы и формы оценки
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.	- соответствие выявления потребностей в товарах требованиям запросов покупателей и объемам продаж торговых предприятий	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции, информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Овладение навыками работы с документами поставщиков: - правильность оформления договоров с контрагентами, своевременность выполнения договоров с контрагентами, в том числе, поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству; - правильность составления претензий за невыполнение контрагентами договорных обязательств; - точность составления ответов на претензии покупателей.	Задания для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы  Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей специальности	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-организация деятельности выбор задачи демонстрация достижений.	- Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в нестандартных ситуациях	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой	-эффективный поиск необходимой информации, -использование различных	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на

для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	источников, включая электронные	учебной практике
ОК.5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	-эффективное использование информационно-коммуникационных технологий в процессе обучения	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практик от предприятий социальных партнёров в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике
ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК.8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
  - 2.1 Планируемые результаты освоения профессионального модуля
3. Фонды оценочных средств
  - 3.1 ФОС для текущего контроля
  - 3.2 ФОС для рубежного контроля
  - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы



### 1. Пояснительная записка

Фонды оценочных средств (ФОСы) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся освоивших программу профессионального модуля ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств профессионального модуля – совершенствование содержания профессионального модуля для формирования профессионально - значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

#### 2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания профессионального модуля.

Структурные элементы ФОС по профессиональному модулю:

- результаты освоения ПМ, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущего контроля по ПМ;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по ПМ.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

**2.1 Планируемые результаты освоения ПМ 04** Выполнение работ по должности рабочего и служащего. Планируемые результаты освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. ОК 7.	идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; ;

ПК 1.2. ОК 6.	устанавливать градации качества пищевых продуктов;	особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
ПК 1.3. ОК 8.	оценивать качество по органолептическим показателям;	ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров
ПК 1.4. ОК 9.	распознавать дефекты пищевых продуктов;	показатели качества различных групп продовольственных товаров;
ПК 1.2. ОК 4.	создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров	дефекты продуктов;
ПК 1.4. ОК 2.	Проверка сопроводительных документов, в соответствии с «Инструкцией о порядке приемки товаров народного потребления по количеству	особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
ПК 1.1. ОК 5.	Выкладка товаров, в соответствии с планограммой и правилами техники безопасности.	Закон о защите прав потребителя правила охраны труда

### 3. Фонды оценочных средств

#### 3.1 Фонд оценочных средств, для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в соответствии с учебным планом и рабочей программы ПМ 04 Выполнение работ по должности рабочего и служащего.

##### Вариант 1

1. Группой чистоты молока определяют:

- 1) механические примеси
- 2) отстой белковых частиц
- 3) минеральные примеси
- 4) комочки жира

2. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:

- 1) голландский, российский;
- 2) швейцарский, горноалтайский;
- 3) колбасный;
- 4) брынза, сулугуни.

3. В зависимости от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть:

- 1) из натурального молока
- 2) из нормализованного и восстановленного молока
- 3) из рекомбинированного молока
- 4) пастеризованное, топленое, стерилизованное

- 5) из натурального и топленого
  - 6) стерилизованное, некомбинированное
  - 7) из УВТ-обработанного
4. К кисломолочным продуктам относятся:
- 1) творог и творожные изделия;
  - 2) сыр;
  - 3) сметана;
  - 4) кисломолочные напитки;
  - 5) масло
  - 6) сыворотка
5. Кефир производят способами:
- 1) кислотным;
  - 2) непрерывным;
  - 3) резервуарным;
  - 4) термостатным;
  - 5) прессовым.
6. К полиненасыщенным жирным кислотам относятся:
- 1) олеиновая
  - 2) пальмитиновая, стеариновая
  - 3) линолевая, линоленовая, арахидоновая
  - 4) масляная, капроновая, каприловая
- 7 К полноценным белкам мяса относятся:
- 1) актин, эластин, миозин
  - 2) коллаген, эластин
  - 3) коллаген, эластин, миоглобин
  - 4) актин, миозин
- 8 Категория субпродуктов зависит от:
- 1) видовой принадлежности
  - 2) пищевой ценности
  - 3) сроков хранения
  - 4) качества обработки
- 9 Стойкость мяса к микробной порче зависит от:
- 1) степени обескровливания
  - 2) категории упитанности
  - 3) термического состояния
  - 4) возраста животного
  - 5) пола животного
- 10 Быстрая порча субпродуктов при хранении обусловлена
- 1) повышенным содержанием влаги

2) особенностями технологической обработки

3) высоким содержанием белков

4) высокой активностью собственных тканевых ферментов

11 По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на:

1) хрящевые и костистые

2) хрящевые и хрящекостные

3) хрящекостные и круглоротые

4) круглоротые и хрящевые

12. Рыбу маринованную делят на сорта:

1) первый и второй

2) высший и первый

3) высшей, первый, второй

4) на сорта не делят

13 Сушеную визигу изготавливают из...

1) спинки лососевых рыб

2) хрящевой массы лососевых рыб

3) хорды осетровых рыб

4) боковой части осетровых рыб

14. Семейство сельдевых рыб НЕ представлено родом...

1) шпрот

2) тюльки

3) сардин

4) сазанов

5) линя

15. Для выработки высококачественной вяленой продукции  
используется только....рыбы:

1) жирные

2) тощие

3) полужирные

4) полутощие

16. К лентообразным макаронным изделиям относят:

1. макароны

2. соломку

3. лапшу

4. вермишель

17. К нитеобразным макаронным изделиям относятся

1. рожки

2. вермишель

3. лапша

18. На сорта подразделяются крупы:

1. рисовая
2. ячневая
3. пшено
4. ядрица
5. кукурузная

19. В рецептуру халвы входят:

- 1) карамельная масса, пенообразующие вещества и обжаренные маслосодержащие семена и орехи
- 2) ореховая конфетная масса и белок
- 3) маслосодержащие семена, ореховая масса и кондитерский жир
- 4) маслосодержащая масса и фруктово-ягодное сырье

20. Голубоватый оттенок цвета при органолептической оценке качества допускается у ...

- 1) сахара-песка
- 2) сахара-рафинада
- 3) сахара для промышленной переработки
- 4) сахарозы

#### Вариант № 2

1. Кислотность молока принято выражать в:

- 1) градусах Тернера
- 2) градусах Кеттсторфера
- 3) градусах Цельсия
- 4) кг/м<sup>3</sup>

2. Кислотность молока цельного сгущенного с сахаром составляет.....от

- 1) не более 60
- 2) не более 48
- 3) не более 20
- 4) 16-17

3. В основе классификации питьевого молока лежат признаки:

- 1) используемое молочное сырье, режим термической обработки
- 2) содержание жира и белка
- 3) содержание белка, режим термической обработки
- 4) способ обработки, кислотность

4. На основе смешанного брожения готовят кисломолочные напитки:

- 1) ряженку
- 2) кумыс
- 3) кефир
- 4) простоквашу

5) йогурт

5. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла:

1) кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао

2) тунговое, льняное, хлопковое

3) оливковое, кукурузное, подсолнечное

4) горчичное, рапсовое, соевое

6. Плотность питьевого молока нормируется в диапазоне .... - .... кг/м<sup>3</sup>

1) 1024 – 1030

2) 1,030 – 1,039

3) 1,027 – 1,032

4) 1,032 – 1,037

7. К субпродуктам 1 категории относятся языки, почки, печень, сердце,

1) говяжьи и свиные головы

2) легкие,

3) мозги

4) диафрагма

8 Наиболее подвержены загару:

1) свинина, мясо уток и гусей

2) говядина и баранина

3) баранина, конина, мясо кур и индеек

4) свинина, мясо кур и индеек

9 Не более 6 месяцев хранятся.....консервы:

1) пастеризованные

2) стерилизованные

4) ультрапастеризованные

10 Основными ассортиментными группами мясных полуфабрикатов являются:

1) натуральные, панированные

2) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

3) рубленые, в тесте

4) панированные, непанированные

11. К придонным и донным относятся следующие рыбы: палтус, камбала,....

1) треска, пикша, морской окунь

2) сельдь, тунец, скумбрия

3) треска, сельдь, сардина

4) пикша, скумбрия, сельдь

12. Сырьем для изготовления пресервов специального баночного посола является рыба...

1) специальногопряного посола

2) маринованная

3) -сырец

4) соленая

13. К натуральным рыбным полуфабрикатам относят:

- 1) филе рыбное
- 2) фарш рыбный
- 3) котлеты рыбные
- 4) шашлык рыбный
- 5) порционированная рыба
- 6) тефтели
- 7) биточки
- 8) рулеты

14. Икру лососевых НЕ изготавливают из следующего вида рыб:

- 1) сазана
- 2) кижуча
- 3) чавычи
- 4) нерки

15 В эндосперме пшеницы количественно преобладает содержание:

1. крахмала
2. азотистых соединений
3. клетчатки
4. воды

16. Номер крупы характеризует:

1. содержание примесей
2. содержание доброкачественного ядра
3. размер крупинок
4. зерновая культура

17. По рецептуре теста хлеб пшеничный бывает:

1. улучшенный и сдобный
2. простой и сдобный
3. простой и улучшенный
4. простой и комбинированный

18. Тесто для выпечки пшеничного хлеба вырабатывают .....способом.

1. заварным
2. опарным
3. безопарным
4. кислым
5. на «головке»

19. Допустимыми дефектами шоколада являются:

- 1) мажущая консистенция
- 2) сахарное поседение
- 3) незначительное повреждение шоколадной молью
- 4) пузырьки, пятна, царапины на поверхности

20. Цветочный мед бывает:

- 1) падевый
- 2) монофлорный
- 3) мед с экстрактом лимонника
- 4) пьяный
- 5) липовый

### Вариант № 3

1. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:

- 1) по 25-бальной системе;
- 2) по 20-бальной системе;
- 3) по 100-бальной системе;
- 4) не оценивается по бальной системе.

2. К мягким сырам относится:

- 1) голландский
- 2) швейцарский
- 3) адыгейский
- 4) советский

3. При разведении молока водой НЕ изменяются его

- 1) кислотность, плотность;
- 2) содержание сухих веществ, СОМО;
- 3) содержание белка;
- 4) содержание жира;
- 5) группа чистоты

4. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:

- 1) массовая доля жира и белка
- 2) кислотность
- 3) плотность
- 4) температура замерзания
- 5) массовая доля СОМО

5. Товарный сорт жира определяется.....числом:

- 1) кислотным;
- 2) перекисным;
- 3) йодным
- 4) омыления.

6. Рафинация растительных масел НЕ включает следующие операции:

- 1) фильтрование, щелочная нейтрализация, гидратация
- 2) насыщение водородом



- 3) отбеливание
  - 4) дезодорация
- 7 Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:
- 1) окоченения
  - 2) созревания
  - 3) автолиза
  - 4) глубокого автолиза
- 8 Наиболее подвержены загару:
- 1) свинина, мясо уток и гусей
  - 2) говядина и баранина
  - 3) баранина, конина, мясо кур и индеек
  - 4) свинина, мясо кур и индеек
- 9 Пельмени хранят при температуре...0С
- 1) -5...-10
  - 2) 0...-10
  - 3) не выше -5
  - 4) не выше -10
- 10 Согласно НТД, продукты из свинины могут быть:
- 1) сыровялеными, сырокопченым, варено-копчеными, жареными
  - 2) сырокопчеными, копчено-вареными, запечеными, жареными
  - 3) твердокопчеными, запеченными, копчено-вареными, варено-копчеными
  - 4) сырокопчеными, вареными, полукопчеными, варено-копчеными
- 11 Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами:
- 1) физический бомбаж
  - 2) химический бомбаж
  - 3) герметический легковес
  - 4) подтёк
  - 5) «банка-хлопуша»
12. При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси: соль,...
- 1) уксусная кислота, нитрат натрия
  - 2) сахар, бензойнокислый натрий
  - 3) сахар, пряности, уксусную кислоту
  - 4) пряности, сахар, лавровый лист
13. Проходными считаются рыбы, которые живут:
- 1) в морях, а для нереста уходят в реки
  - 2) в опресненных участках морей
  - 3) постоянно в озерах и реках
  - 4) постоянно в морях
14. Сырьем, для производства вяленой продукции является рыба:

- 1) живая
- 2) подвяленная
- 3)пряного посола
- 4) маринованного посола
- 5) охлажденная.

15. При хранении пресервов в них происходят следующие изменения:

- 1) старение
- 2) вздутие
- 3) гниение
- 4) созревание
- 5) окисление
- 6) перезревание
- 7) выравнивание

16. Вид крупы определяется:

- 1.содержанием доброкачественного ядра
- 2.зерновой культурой
- 3.размерами крупинок
- 4.обработкой ядра зерна

17 Крупу манную вырабатывают из:

- 1.ячменя
- 2.кукурузы
- 3.гречихи
- 4.пшеницы

18. К хлебным злакам относятся зерновые культуры:

- 1.рожь
- 2.овес
- 3.рис
- 4.гречиха
- 5.чечевица

19. К мелкоштучным хлебобулочным изделиям относятся:

- 1.сайки
- 2.калачи
- 3.баранки
- 4.бублики
- 5.сухари

20 Тягучий ирис получают путем введения в конфетную массу

- 1) ирисной крошки
- 2) желатина
- 3) соевого молока

4) меда

### Вариант № 4

1. По сортам молоко делится:

- 1) натуральное коровье – сырье
- 2) питьевое
- 3) пастеризованное
- 4) топленое

2. При удалении жира плотность молока:

- 1) снижается незначительно
- 2) увеличивается
- 3) снижается значительно
- 4) не изменяется

3. В зависимости от массовой доли жира сметану НЕ подразделяют на:

- 1) нежирную, маложирную, классическую;
- 2) обезжиренную, нежирную, маложирную, классическую
- 3) обезжиренную, маложирную, классическую;
- 4) жирную;
- 5) высокожирную

4. Из топленого молока изготавливают кисломолочные продукты:

- 1) сметану
- 2) ряженку
- 3) топленое молоко
- 4) варенец

5. К животным жирам относятся:

- 1) растительные масла
- 2) бараний, говяжий, свиной
- 3) кулинарный
- 4) топленые смеси
- 5) костный, сборный

6. В зависимости от состава сырья спреды и топленые смеси подразделяются на подгруппы:

- 1) сливочные
- 2) растительные
- 3) сливочно-растительные
- 4) растительно-сливочные
- 5) растительно-жировые
- 6) для хлебопечения
- 7) кулинарные

7. Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в:

- 1) полутушах и четвертинах
  - 2) тушах и полутушах
  - 3) тушах, полутушах и четвертинах
  - 4) в тушах
8. Наименьшее количество влаги содержится в:
- 1) полукопченых колбасах
  - 2) мясных хлебах
  - 3) кровяных колбасах
  - 4) зельцах и студнях
9. Не допускаются в свободную реализацию консервы с...
- 1) активным подтеком
  - 2) раскатанным швом
  - 3) физическим бомбажем
  - 4) сульфидной коррозией
  - 5) пассивным подтеком
10. К субпродуктам 1 категории относятся:
- 1) говяжьей головы, мозги, вымя
  - 2) мясная обрезь, легкие, язык
  - 3) язык, печень, почки
  - 4) диафрагма, калтыки, язык, сердце
  - 5) сердце, почки, мозги
11. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при
- 1) холодном копчении
  - 2) полугорячем копчении
  - 3) горячем копчении
  - 4) смешанном копчении
12. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: внешнему виду,...
- 1) запаху, вкусу
  - 2) качеству разделки, запаху, вкусу
  - 3) качеству разделки, консистенции, запаху
  - 4) консистенции, вкусу, запаху
13. Копчение по температурному режиму отличают:
- 1) горячее
  - 2) охлажденное
  - 3) полугорячие
  - 4) холодное
  - 6) высокотемпературное
  - 7) низкотемпературное

14. При производстве стерилизованных консервов рыбу НЕ подвергают следующей тепловой обработке:

- 1) бланшированию
- 2) холодному копчению
- 3) запеканию
- 4) жарке
- 5) горячему копчению

15. Какой сорт ржаной муки содержит больше белков, жиров, сахаров и минеральных веществ

- 1.сеяная
- 2.обдирная
- 3.обойная
- 4.высший сорт

16. В зависимости от способа формования макаронные изделия НЕ подразделяются на:

- 1.выдувные
- 2.прессовыдувные
- 3.прессовые
- 4.резаные
- 5.штампованные

17. Содержание сахарозы в сахаре-рафинаде составляет...%

- 1) 99,90
- 2) 99,75
- 3) 99,50
- 4) 100,00

18. Консистенция халвы должна быть:

- 1) волокнисто-слоистая
- 2) однородная
- 3) хрупкая
- 4) рассыпчатая

19. Сахару-песку присущи следующие дефекты:

- 1) комкование
- 2) слеживание
- 3) засахаривание
- 4) черствение
- 5) плесневение

20. В зависимости от технологии производства шоколад различают:

- 1) обыкновенный с добавлениями
- 2) с начинками

3) десертный

4) пористый

Критерии оценки:

95-100 баллов –5 отлично;

80-94 баллов - 4 хорошо;

79-65 баллов –3 удовлетворительно.

64 баллов и ниже -2 неудовлетворительно

<b>Наименование критериев оценки компетенции</b>	<b>Максимальное количество баллов по критерию</b>	<b>Полученное количество баллов по критерию</b>
1: Выявлять потребность в товарах		
- соответствие выявления потребностей в товарах требованиям запросов покупателей	12	
-обоснованность объёмов продаж торговых предприятий	13	
2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями товаров		
- правильность оформления договоров с контрагентами	8	
- своевременность их выполнение, в т. ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству	7	
- правильность составления претензий	10	
3. Управлять товарными запасами и потоками		
- целесообразность планирования по ускорению оборачиваемости товаров	12	
-аргументированность мероприятий по сокращению товарных потерь	13	
4: Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров		
- правильность оформления документального сопровождения товародвижения	25	
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>	

### 3.3 Фонд оценочных средств, для промежуточной аттестации

На выполнение итоговой работы по дисциплине дается 12 академических часов, входящих в общее количество часов рабочей программы.

#### Экзаменационный билет №1

1. Произвести идентификацию хлеба, определить качество по органолептическим признакам.
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - На какие виды делится хлеб?
  - Какие пороки хлеба существуют?
  - Какие виды выкладки используют для хлебобулочных изделий?
  - Какие особенности продажи хлебобулочных изделий?

#### Экзаменационный билет №2

1. Дать заключение о качестве по следующим показателям: маргарин «Домашний» цвет светло-желтый с разводами на поверхности, вкус слегка солоноватый с привкусом горечи, запах свойственный маргарину, консистенция крошливая с капельками на поверхности.
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - Как классифицируется маргарин?
  - Какие дефекты возникают при нарушении условий хранения?
  - Какие виды выкладки используют для пищевых жиров?
  - Какое оборудование применяется для продажи маргарина?

#### Экзаменационный билет №3

1. Произвести идентификацию сыра, определить качество по органолептическим признакам.
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - Какие пороки сыров существуют?
  - На какие группы делятся сыры?
  - Какой торговый инвентарь применяется для продажи сыров?
  - Какие способы нарезки сыра существуют?

#### Экзаменационный билет №4

1. Произвести идентификацию фруктово-ягодных кондитерских изделий, определить качество по органолептическим признакам.
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - На какие виды подразделяются фруктово-ягодные кондитерские изделия?

- Какие дефекты фруктово-ягодных изделий и причины их возникновения?
- Какой инвентарь используется для продажи фруктово-ягодных кондитерских изделий?
- Какие особенности продажи фруктово-ягодных изделий?

Экзаменационный билет № 5

1. Произвести идентификацию конфет, определить качество по органолептическим признакам.
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - По каким признакам классифицируются конфеты?
  - Какие требования к качеству конфет?
  - Какие условия хранения конфет?
  - Какие виды выкладки используют для продажи кондитерских товаров?

Экзаменационный билет №6

1. Дать заключение о качестве по следующим показателям: охлажденный лещ имеет багрово-красную окраску жабр, слабую консистенцию и покрытую слизью с кисловатым запахом.
2. Считать информацию по маркировке
3. Ответить на контрольные вопросы
  - Как упаковывают охлажденную рыбу?
  - Какие требования к качеству охлажденной рыбы?
  - Какие изменения происходят при нарушении условий хранения охлажденной рыбы?
  - Какое оборудование применяется для продажи охлажденной рыбы?

Экзаменационный билет №7

1. Произвести идентификацию шоколада, определить качество по органолептическим признакам.
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - Какие дефекты возникают при нарушении условий хранения шоколада?
  - Как классифицируется шоколад и его ассортимент?
  - Какие условия хранения шоколада?
  - Какие виды выкладки используют для продажи шоколада?

Экзаменационный билет №8

1. Произвести идентификацию пряностей, определить качество по органолептическим признакам.
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - Какие признаки классификация пряностей?



- Какие условия хранения пряностей?
- В чем особенности определения качества пряностей?
- Какие виды выкладки используют для продажи пряностей?

Экзаменационный билет №9

1. Произвести идентификацию плодоовощных консервов, определить качество по органолептическим признакам.
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - По каким признакам классифицируются плодоовощные консервы?
  - Каковы условия хранения плодоовощных консервов?
  - В чем отличие натуральных консервов от закуочных?
  - Какие виды выкладки используют для продажи кондитерских товаров?

Экзаменационный билет №10

1. Произвести идентификацию кисломолочных товаров, определить качество по органолептическим признакам.
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - Назовите признаки классификации кисломолочных товаров
  - Какие условия хранения кисломолочных товаров?
  - Какие особенности продажи кисломолочных товаров?
  - Какое весоизмерительное оборудование применяется для продажи кисломолочных товаров?

Экзаменационный билет №11

1. Дать заключение о качестве по следующим показателям: паюсная икра имеет цвет темный, однородный, консистенция однородная, твердая, засол равномерный, во вкусе слабая горечь и слабый запах окислившегося жира
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - По каким признакам классифицируется икра?
  - Какие требования к качеству икры?
  - Какое оборудование применяется для продажи икры?
  - Какие особенности продажи икры?

Экзаменационный билет №12

1. Произвести идентификацию крупы, определить качество по органолептическим признакам.
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - Как классифицируются крупы?
  - Какое оборудование, применяемое для продажи круп?

- Какие требования к качеству круп?

#### Экзаменационный билет №13

1. Произвести идентификацию яиц, определить качество по органолептическим признакам.

2. Считать информацию по маркировке.

3. Ответить на контрольные вопросы

- Как классифицируются яичные товары
- Какие требования к качеству яиц?
- Какой инвентарь применяется для продажи яиц?
- Какие виды выкладки используют для продажи яиц?

#### Экзаменационный билет №14

1. Произвести идентификацию чая, определить качество по органолептическим признакам.

2. Считать информацию по маркировке.

3. Ответить на контрольные вопросы

- Какие виды байхового чая существуют?
- Какие условия хранения чая?
- На какие товарные сорта делится чай?
- Какое оборудование, применяемое для продажи чая?

#### Экзаменационный билет №15

1. Произвести идентификацию мясных консервов, определить качество по органолептическим признакам.

2. Считать информацию по маркировке.

3. Ответить на контрольные вопросы

- Как классифицируются мясные консервы?
- Какие дефекты мясных консервов?
- Какое оборудование, применяемое для продажи мясных консервов?
- Особенности маркировки мясных консервов.

#### Экзаменационный билет №16

1. Произвести идентификацию картофеля, определить качество по органолептическим признакам.

2. Считать информацию по маркировке.

3. Ответить на контрольные вопросы

- Какие требования к качеству картофеля?
- Какие условия хранения картофеля?
- Какое весоизмерительное оборудование применяется для продажи картофеля?
- Какие особенности продажи клубнеплодов?

#### Экзаменационный билет №17

1. Дать заключение о качестве по следующим показателям: вино «Портвейн» содержание спирта 17%, сахара 50г\дм<sup>3</sup>, цвет темно красный, вкус сладкий, плотная укупорка.

2. Считать информацию по маркировке.

3. Ответить на контрольные вопросы

- На какие виды делятся алкогольные напитки?
- Какие требования к качеству вин?
- Какие особенности продажи алкогольных напитков?
- Какие алкогольные напитки не допускаются в продажу?

#### Экзаменационный билет №18

1. Дать заключение о качестве по следующим показателям: колбаса «Докторская» структура фарша равномерно распределена, вкус и запах приятные, на поверхности батона слизь, пустоты в фарше.

2. Считать информацию по маркировке.

3. Ответить на контрольные вопросы

- Как классифицируются колбасные изделия по термической обработке?
- Какие требования к качеству и дефекты колбас?
- Какое оборудование применяется для продажи колбас?
- Какие особенности продажи колбас?

#### Экзаменационный билет №19

1. Произвести идентификацию макаронных изделий, определить качество по органолептическим признакам.

2. Считать информацию по маркировке.

3. Ответить на контрольные вопросы

- На какие типы делятся макаронные изделия?
- Какие дефекты нарушения технологии производства макаронных изделий существуют?
- Какой торговый инвентарь используется для продажи макаронных изделий?
- Какие особенности продажи макаронных изделий.

#### Экзаменационный билет №20

1. Дать заключение о качестве по следующим показателям: свинина имеет подсохшую поверхность туши, мышцы на разрезе светло-розового цвета, жир белого цвета с желтоватыми пятнами, суставные поверхности покрыты слизью, костный мозг желтый.

2. Считать информацию по маркировке.

3. Ответить на контрольные вопросы

- Какие особенности выкладки мяса?
- Какие особенности маркировки мяса?
- Какие требования к качеству мяса

- Какие особенности продажи мяса?

#### Экзаменационный билет №21

1. Произвести идентификацию соль, определить качество по органолептическим признакам.
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - По каким признакам классифицируется соль?
  - Какие особенности хранения соли?
  - Какой торговый инвентарь используется для продажи соли?
  - Какие особенности продажи соли?

#### Экзаменационный билет №22

1. Произвести идентификацию молочных консервов, определить качество по органолептическим признакам.
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - Какие дефекты молочных консервов существуют?
  - Какие особенности маркировки молочных консервов?
  - Какие молочные консервы имеются в продаже?
  - Какое оборудование применяется для продажи молочных консервов?

#### Экзаменационный билет №23

1. Произвести идентификацию крахмала, определить качество по органолептическим признакам.
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - Какое требование к качеству крахмала?
  - Какие условия хранения крахмала?
  - Какие виды модифицированного крахмала существуют и где применяются?
  - Какой инвентарь и оборудование для продажи крахмала применяется?

#### Экзаменационный билет №24

1. Произвести идентификацию печенья, определить качество по органолептическим признакам.
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - Как классифицируется печенья?
  - Какие требования к качеству печенья?
  - Какие дефекты возникают при нарушении условий хранения?
  - Какие особенности продажи печенья?

#### Экзаменационный билет №25

1. Произвести идентификацию рыбных товаров, определить качество по органолептическим признакам.
2. Считать информацию по маркировке.
3. Ответить на контрольные вопросы
  - На какие виды подразделяются рыбные товары?
  - Какие изменения возникают при неправильном хранении рыбных товаров?
  - Какое холодильное оборудование применяется для продажи рыбных товаров?

Критерии оценки:

95-100 баллов –5 отлично;

80-94 баллов - 4 хорошо;

79-65 баллов –3 удовлетворительно.

64 баллов и ниже -2 неудовлетворительно

<b>Наименование критериев оценки компетенции</b>	<b>Максимальное количество баллов по критерию</b>	<b>Полученное количество баллов по критерию</b>
1: Выявлять потребность в товарах		
- соответствие выявления потребностей в товарах требованиям запросов покупателей	12	
-обоснованность объёмов продаж торговых предприятий	13	
2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями товаров		
- правильность оформления договоров с контрагентами	8	
- своевременность их выполнение, в т. ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству	7	
- правильность составления претензий	10	
3. Управлять товарными запасами и потоками		
- целесообразность планирования по ускорению оборачиваемости товаров	12	
-аргументированность мероприятий по сокращению товарных потерь	13	
4: Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров		

- правильность оформления документального сопровождения товародвижения	25	
ИТОГО	100	

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

3. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник, -М Академия , 2016.-464.
4. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров: учебник- М Норма,2017, 283.

Дополнительные источники:

4. Закон РФ «О защите прав потребителей».- М.: ГроссМедиа, 2009 (действующая редакция).
5. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум; Учеб. пособ. для НПО – М.: Изд.центр «Академия», 2018.
6. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь.-М.:Изд. центр «Академия», 2017.

Интернет-ресурсы:

4. <http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html>
5. [http://revolution.allbest.ru/marketing/00047578\\_0.html](http://revolution.allbest.ru/marketing/00047578_0.html)
6. [http://www.coolreferat.com/Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.](http://www.coolreferat.com/Товароведение_и_экспертиза_продовольственных_товаров)