

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и
обеспечение сохраняемости товаров
для специальности 38.02.04 «Коммерция (по
отраслям)»**

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л.Пелих

«30»мая 2019г. М.П.

Протокол №11 от «20»мая 2019г.

Рассмотрена на заседании
педагогического совета
протокол №7 от «30 «мая»2019г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям
среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.04 «Коммерция(по
отраслям)» 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом МОН РФ
от 15 мая 2014 № 539 зарегистрированного Минюстом РФ (№ 33855 от 25 июня
2014)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Разработчик:

_____ Левченко Л.М., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ
подпись

Рецензенты:

_____ Вартанова Е.А преподаватель товароведения ГБПОУ КК
АМТ, квалификация по диплому –экономист по специальности-экономика тор-
говли

_____ Скрипников В.А. товаровед магазина «Магнит»,
квалификация по диплому товаровед-эксперт по специальности «Товароведение
и экспертиза товаров (по областям применения)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
	0
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	3
	4

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция(по отраслям)» 38.00.00 Экономика и управление, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Программа может быть использована для повышения квалификации по профессии соответствующей данной специальности на базе СПО.

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

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

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями
- установления градаций качества;
- расшифровка маркировки;
- контроля режимов и сроков хранения товаров;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- *определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп;*
- *устанавливать штриховой код на продовольственных и непродовольственных товарах;*
- *определять санитарно-эпидемиологические требования к товарам.*

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;
- *потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров;*
- *условия и сроки хранения товаров, соблюдение этих требований;*
- *методику составления акта списания товаров в зависимости от вида брака.*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **699** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **627** часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **418** часов; самостоятельной работы обучающегося – **209** часов; производственной практики – **72** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			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 3.1-3.4	Раздел 1. Управление ассортиментом	144	96	48		48				
ПК 3.5-3.8	Раздел 2. Оценка качества и сохраняемости товаров	483	32 2	160		161				
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72								72
	Всего:	699	41 8	208		209			72	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1 Управление ассортиментом		144		
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения.		144		
Тема 1.1. Объекты и субъекты товароведной деятельности.	Содержание	4		
	1 Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.		1	
	2 Товар как объект товароведной деятельности.Основополагающие товароведные характеристики и факторы ,влияющие на товары: ассортиментная, качественная, количественная. Общая классификация товаров. Субъекты товароведной деятельности. Должностные обязанности товароведов.		2	
Тема 1.2 Методы товароведения.	Содержание		2	
	1 Методы товароведения: понятие, классификация. Методы научного познания и практические. Их краткая характеристика. Преимущества и недостатки.			
Тема 1.3 Классификация и кодирование товаров.	Содержание		2	
	1 Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование. Структура методов. Разновидности, их достоинства и недостатки. Применяемость в товароведении. Классификация потребительских товаров. Общая и частная классификация. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.			
	Практические занятия			8
	1 Штриховое кодирование: изучение систем штрихового кодирования России и зарубежных стран. Идентифицирование товаров.			
	2 Расшифровка штриховых кодов и проверка по контрольной цифре на различные товары. Установление штрихового кода на продовольственные и непродовольственные товары			
	3 Классификаторы. Изучение ассортимента. Определение товароведных характеристик			

		<i>продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп</i>		
	4	Классификаторы. Изучение ассортимента классификаторов и их основное назначение. Применение методов товароведения.		
Тема 1.4 Ассортимент товаров.	Содержание		6	2
	1	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей.		
	2	Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние различных показателей на результаты коммерческой деятельности.		
	3	Управление ассортиментом. Понятие. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Регулирование этих факторов. Виды нормативных документов регламентирующих ассортимент товаров. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.		
	Практические занятия		8	
	5	Расчет показателей ассортимента. Соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	6	Анализ ассортиментной политики торговых организаций. Формирование и анализ торгового (или промышленного) ассортимента		
	7	Определение широты, глубины, новизны товаров.		
8	Решение ситуационных задач по определению широты, глубины, новизны товаров.			
Тема 1.5 Качество товаров.	Содержание		4	2
	1	Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества.		
	2	Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.		
	Практические занятия		4	
	9	Установление общих и специфических, комплексных и единичных показателей качества товаров однородных групп.		
	10	Установление единичных показателей качества товаров однородных групп		
Тема 1.6 Оценка качества товаров. Градации качества товаров. Дефекты товаров.	Содержание		4	2
	1	Понятие. Структура и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак, отходы. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы, группы сложности, марки, номера, размерные категории, артикулы Классификация ассортимента, товароведные харак-		

		теристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка.		
	2	Сортамент: природный, товарный. Принципы деления товара на сорта. Пересортица, <i>потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров</i> . Дефекты товаров, понятие, классификация. Причины возникновения, методы обнаружения, способы обнаружения, предупреждения и устранения.		2
	Практические занятия		6	
	11	Определение градации качества товаров (товарных сортов, номеров, марок). Оценка качества товаров и установление их градаций качества.		
	12	Определение товарных сортов продовольственных товаров (плодовоовощное и фруктовое)		
	13	Решение ситуационных задач по определению дефектов товаров (устраняемые и неустраняемые).		
Тема 1.7 Количественная характеристика товаров.	Содержание		2	
	1	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Размерные характеристики; общие для всех градаций и специфические для товарных партий. Назначение, краткая характеристика.		2
	Практические занятия		2	
	14	Виды тары и влияние ее на сохраняемость товара		
Тема 1.8 Физические свойства товаров.	Содержание		4	
	1	Физические свойства товаров: общие и специфические. Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические.		
	2	Электрофизические, оптические и акустические: назначение, краткая характеристика отдельных свойств.		2
Тема 1.9 Технологический цикл товародвижения. Стадии технологического цикла. Контроль качества и количества товарных партий.	Содержание		8	
	1	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии. Стадии: предтоварная, товарная и послереализационная.		
	2	Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля.		
	3	Понятие о пробе, выборке. Пробы: виды, требования к ним. Пробы точечные, объединенные и исходные.		2
	4	Правила отбора проб. Контроль по альтернативному признаку. Приемочное и браковочное числа. Средние образцы, пробы, навески.		
	Практические занятия		8	
	15	Контроль качества товаров по органолептическим показателям.		
16	Статистический контроль по альтернативному признаку.			
17	Решение ситуационных задач по правилам отбора проб.			

	18	Определение приемочного и браковочного числа.		
Тема 1.10 Формирование и сохранение качества и количества. Формирующие факторы. Сохраняющие факторы	Содержание		8	2
	1	Обеспечение качества и количества: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество. Формирование качества. Факторы, формирующие качество и количество. Влияние отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка. Понятие. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки. Методы упаковывания.		
	2	Хранение. Основные понятия. Режим хранения: климатический, санитарно-гигиенический. Показатели климатического режима и их влияние на сохраняемость товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения качества и количества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажностному режиму. Регулирование показателей режима хранения.		
	3	Санитарно-гигиенический режим складов. Показатели режима, их значимость для обеспечения качества и количества. Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении.		
	4	Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Экономическая эффективность разных методов, критерии эффективности. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.		
	Практические занятия		6	
	19	Определение показателей климатического режима (относительная влажность воздуха и температура) и его влияние на сохраняемость товаров.		
	20	Экскурсия на торговую базу с целью изучения климат-контроля. <i>Определение санитарно-эпидемиологических требований к товарам.</i>		
21	Оформление накладной по реализации товаров.			
Тема 1.11 Товарные потери	Содержание		4	2
	1	Товарные потери: основные понятия. Виды и разновидности товарных потерь, причины возникновения потерь, порядок их списания.		
	2	Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Методика составления акта списания товаров в зависимости от вида брака		
	Практические занятия		6	
22	Расчет фактических и нормируемых потерь (естественной убыли).			

	23	Расчет естественных потерь на овощной базе, расчет товарных потерь и списание их		
	24	Оформление акта списания на имеющиеся потери товара		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1			4	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			8	
Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				
Работа с нормативной и технологической документацией.				
Решение задач по темам раздела.				
Составление кроссвордов, ребусов, тестов по темам.				
Разработка схем-конспектов для закрепления материала и упорядочивания информации.				
Составление таблиц «Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и сроки их реализации».				
Разработка схемы «Классификация товаров промышленных и продовольственных товаров».				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Состояние перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние				
История и направления развития товароведения как науки				
Подготовка специалистов-товароведов в России и за рубежом.				
Основополагающие характеристики товара				
Функции товара и их взаимосвязь с конечным результатом товародвижения.				
Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью.				
Метод систематизации торгового ассортимента.				
Связь между отдельными классификационными группировками в иерархическом методе.				
Преимущества и недостатки иерархического и фасетного методов классификации.				
Товароведная классификация товаров.				
Номенклатура свойств и показателей ассортимента.				
Ассортиментный минимум (перечень) товаров.				
Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент товаров.				
Утилизация несоответствующей продукции.				
Организационное обеспечение идентификации и прослеживаемости товаров.				
Влияние факторов среды на свойства товаров				
Товарные потери в процессе транспортировки				
Объекты товароведной деятельности на современном этапе				
Раздел 2 Оценка качества и сохраняемости товаров			83	
МДК 03.02 Товаро-			322	

ведение продовольственных и непродовольственных товаров				
Тема 2.1 Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Общая классификация	Содержание		2	
	1	Продовольственные товары: понятие, назначение, их отличие от непродовольственных. <i>Условия и сроки хранения товаров, соблюдение этих требований.</i> Состояние рынка продовольственных товаров. Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы		
Тема 2.2 Химический состав продовольственных товаров	Содержание		10	2
	1	Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе, усвояемости, происхождению.		
	2	Вода, минеральные вещества, углеводы и их свойства, роль в производстве пищевых продуктов		
	3	Жиры, белки, их свойства и роль в производстве пищевых продуктов		
	4	Витамины. Жиро- и водорастворимые витамины, их свойства и роль в производстве пищевых продуктов. Ферменты, их влияние на качество пищевых продуктов		
5	Органические кислоты, дубильные, красящие, ароматические вещества, гликозиды, фитонциды, алкалоиды, их свойства и роль в производстве пищевых продуктов			
Тема 2.3 Пищевая ценность	Содержание		4	2
	1	Пищевая ценность, определение. Потребительские свойства, энергетическая ценность, ее расчет. Классификация продовольственных товаров по энергетической ценности. Биологическая ценность и эффективность.		
	2	Классификация продовольственных товаров по содержанию полноценных белков, жиров. Физиологическая ценность. Органолептическая ценность. Усвояемость. Классификация веществ по усвояемости. Обязательность информации о пищевой ценности		
	Практические занятия		4	
1	Расчет энергетической ценности продовольственных товаров.			
2	Определение калорийности продовольственных товаров			
Тема 2.4 Особенности оценки и подтверждения соответствия качества продовольственных товаров	Содержание		8	2
	1	Оценка соответствия: понятие, этапы, назначение. Группы показателей качества. Органолептические показатели, их характеристика. Физико-химические показатели. Безопасность, понятие. Химическая и радиационная безопасность: показатели. Микробиологические показатели. Паразитологические показатели		

	2	Градации качества продовольственных товаров: стандартная, нестандартная, брак, отходы. Критерии деления товаров на градации качества.		
	3	Товарные сорта: понятие, определение товарных сортов. Подтверждение соответствия: понятие, формы. Группы однородных продовольственных товаров, подлежащих обязательной сертификации, декларированию.		
	4	Нормативно-правовая база оценки и подтверждения соответствия: Федеральные законы, технические регламенты, стандарты. Номенклатура показателей безопасности, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации и перечень продукции, подлежащей декларированию		
	Практические занятия			
	3	Установление принципа деления на товарные сорта.	4	2
	4	Решение ситуационных задач по установлению принципов деления на товарные сорта		
Тема 2.5 Обеспечение качества и количества продовольственных товаров при хранении и реализации	Содержание		4	2
	1	Показатели сохраняемости товаров: потери и сроки хранения. Потери: количественные и качественные. Факторы, влияющие на потери: внутренние, внешние. Классификация продовольственных товаров по оптимальным температурным, влажностным режимам. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;		
	2	Сроки хранения продовольственных товаров, сроки годности, реализации. Классификация продовольственных товаров по срокам хранения. Контроль за условиями и сроками хранения. Нормативные документы, регламентирующие условия и сроки хранения товаров разных групп. Влияние потерь на эффективность коммерческой деятельности. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь. Контрольная работа		
	Практические занятия		6	
	5	Изучение нормативной документации (ГОСТы, ОСТы, ТУ)		
6	Решение ситуационных задач по определению количественных потерь продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации			
	7	Решение ситуационных задач по определению качественных потерь продовольственных товаров при хранении и подготовке к		
Тема 2.6 Вспомогательные продовольственные товары	Содержание		6	2
	1	Вспомогательные продовольственные товары: понятие, назначение, классификация. Пищевые добавки: понятие, назначение, классификация		

	2	Улучшители консистенции: виды, назначение. Крахмал: виды, назначение, факторы и оценка качества, товарные сорта, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.		
	3	Сода: понятие, виды, назначение, оценка качества. Спички: понятие, виды, назначение, составные части, их состав, упаковка, маркировка, хранение		
Тема 2.7 Зерномучные товары	Содержание		8	2
	1	Состояние и перспективы развития рынка зерна. Строение и химический состав зерна важнейших хлебных злаков, гречки и бобовых культур. Крупы и крупяные концентраты. Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		
	2	Мука: ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	3	Макаронные изделия: ассортимент, требования к качеству, классификация. Упаковка, маркировка, хранение.		
	4	Хлеб, хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели качества. Дефекты. Транспортирование, условия и сроки хранения. Бараночные и сухарные изделия: производство, показатели качества		
	Практические занятия		8	
	8	Изучение ассортимента муки по имеющимся образцам		
	9	Оценка качества муки по органолептическим показателями сравнение со стандартом		
	10	Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий по предложенным образцам.		
	11	Оценка качества макаронных изделий по органолептическим показателями сравнение со стандартом		
	Тема 2.8 Плодоовощные товары	Содержание		8
1		Место овощей, плодов и грибов на рынке продовольственных товаров. Общая характеристика химического состава овощей, плодов и грибов, их пищевая ценность		
2		Классификация свежих овощей, плодов, грибов. Понятие о помологических, ампеграфических и хозяйственно-ботанических сортах		
3		Дефекты свежих плодов и овощей: микробиологические, физиологические, биологические, причины возникновения и пути устранения. Упаковка и маркировка. Продукты переработки плодов и овощей, их характеристика, показатели качества, дефекты, упаковка и маркировка, условия и сроки хранения		

	4	Хранение свежих плодов и овощей: длительное и кратковременное. Условия и сроки хранения. Товарные потери, процессы, их вызывающие, пути сокращения		
	Практические занятия		12	
	12	Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. Соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования		
	13	Оценка качества помологических сортов семечковых плодов по стандарту		
	14	Изучение видов и сортов корнеплодов. оценка качества по стандарту		
	15	Оценка качества различных сортов корнеплодов по стандарту		
	16	Изучение ассортимента томатопродуктов, плодовых и овощных консервов		
	17	Оценка качества томатопродуктов, плодовых и овощных консервов		
Тема 2.9 Вкусовые товары	Содержание		8	
	1	Классификация вкусовых товаров, их рынок, состояние, перспективы развития. Чай. Ассортимент, способы обработки, показатели качества, дефект, условия, сроки хранения.		2
	2	Кофе, кофейные напитки. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Табачные изделия. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, хранения		
	3	Алкогольные и безалкогольные напитки, их классификация и ассортимент, показатели качества, дефекты, розлив, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения.		
	4	Пищевые добавки. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, условия хранения. Пиво, квас. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения		
	Практические занятия		8	
	18	Ознакомление с ассортиментом чая и оценка его качества. Соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования чая.		
	19	Проведение дегустации чая.и сравнение со стандартом		
	20	Ознакомление с ассортиментом кофе и оценка его качества.		
	21	Оценка качества кофе, дегустация .		
Тема 2.10 Кондитерские товары	Содержание		8	
	1	Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. Пищевая ценность сахара. Нормы потребления. Показатели качества и дефекты сахара-песка, сахара-рафинада, их упаковка, маркировка, хранение. Заменители сахара. Ассортимент крахмала, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Пищевая ценность, классификация, показатели качества, дефекты, упаковка.		2

	2	Продукты пчеловодства. Пчелиный мед, классификация, показатели качества, пищевая ценность, условия хранения, упаковка		
	3	Пищевая ценность и классификация кондитерских изделий. Ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка и маркировка, хранение		
	4	Фруктово-ягодные кондитерские изделия, халва, восточные сладости, шоколад, какао-порошок, карамель, конфеты, показатели качества. Мучные кондитерские изделия, ассортимент, показатели качества, способы хранения, упаковка		
	Практические занятия		6	
	22	Ознакомление с видами и оценка качества сахара		
	23	Проведение дегустации продуктов пчеловодства. Идентификация продуктов пчеловодства		
	24	Оценка качества продуктов пчеловодства		
Тема 2.11 Пищевые жиры	Содержание		6	
	1	Растительные масла. Ассортимент, химический состав, показатели качества, производство растительных масел, дефекты, упаковка и маркировка.		2
	2	Животные топленые жиры. Виды, товарные сорта, показатели качества, дефекты. Условия и сроки хранения		
	3	Маргариновая продукция. Ассортимент, показатели качества, дефекты. Условия и сроки хранения. Понятие о кулинарных жирах. Производство кулинарных жиров, химический состав, показатели качества, дефекты, упаковка и сроки хранения		
	Практические занятия		4	
	25	Изучение ассортимента пищевых жиров		
26	Определение качества пищевых жиров находящихся в торговой сети			
Тема 2.12 Молочные товары	Содержание		8	
	1	Молоко и молочные товары как объект коммерческой деятельности. Проблемы рынка молочных товаров. Классификация молочных товаров. Молоко. Сливки. Классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, расфасовка, условия и сроки хранения. Причины потерь, пути их сокращения		2
	2	Кисломолочные продукты: сметана, творог, творожные изделия, кисломолочные напитки. Ассортимент, показатели качества, дефекты, расфасовка, условия и сроки хранения.		
	3	Сгущенные и сухие молочные консервы. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.		
	4	Масло коровье. Сыры. Классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		

	Практические занятия		8		
	27	Ознакомление с ассортиментом молока, поступающего в торговлю			
	28	Дегустация молока, оценка качества молока			
	29	Ознакомление с ассортиментом сгущенного молока			
	30	Оценка качества сгущенного молока и сравнение со стандартом			
Тема 2.13 Мясные товары	Содержание		12	2	
	1	Мясо и мясные товары как объект коммерческой деятельности. Пищевая ценность. Мясо убойного скота. Классификация мяса по виду, возрасту, термическому состоянию, упитанности, качеству.			
	2	Показатели качества. Дефекты. Возможности использования мяса с дефектами. Маркировка (клеймение) мяса. Понятие о разделке туш. Виды мяса, возраст животного, упитанность, сорт и т.п.			
	3	Мясные полуфабрикаты. Ассортимент и показатели качества. Условия и сроки хранения мяса и полуфабрикатов. Субпродукты. Классификация, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение			
	4	Мясо птицы, кроликов, дичи. Классификация, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.			
	5	Колбасные изделия. Характеристика сырья для колбасного производства. Классификация колбас, показатели качества, сорта, дефекты, условия и сроки хранения			
	6	Мясокопченности. Ассортимент, показатели качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения. Мясные консервы. Классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения			
		Практические занятия		10	
		31	Ознакомление с тканями мяса домашних убойных животных		
		32	Ознакомление с ассортиментом, приемка, оценка качества мясных консервов		
	33	Ознакомление с ассортиментом мяса домашних убойных животных			
	34	Определение доброкачественности мяса животных.			
	35	Оценка качества мяса домашних убойных животных			
Тема 2.14 Рыбные товары	Содержание		8	2	
	1	Рыба как объект коммерческой деятельности. Основные районы рыболовства. Пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Строение тела рыбы.			

	2	Классификация рыб. Виды живой рыбы, показатели качества. Условия транспортирования и реализации. Понятие об охлажденной и мороженой рыбе.	8	
	3	Классификация и ассортимент морепродуктов. Показатели качества, способы обработки, условия и сроки хранения. Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба. Показатели качества, дефекты, хранение.		
	4	Классификация и ассортимент рыбных консервов и пресервов. Показатели качества, упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Икра рыб. Пищевая ценность, ассортимент, показатели качества, упаковка и маркировка, условия и сроки хранения		
	Практические занятия			
	36	Изучение строения рыбы.		
	37	Определение видов и семейств промысловых рыб.		
	38	Изучение ассортимента рыбных консервов		
39		Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов		
Тема 2.15 Яичные товары	Содержание		4	2
	1	Яйца и яичные товары, как объект коммерческой деятельности. Строение и классификация яиц, показатели качества, дефекты, упаковка и маркировка.	2	
	2	Понятие о сухих и мороженых яичных продуктах. Требования к качеству, хранение и упаковка	2	
	Практические занятия		2	
	40	Ознакомление с ассортиментом, показателями качества на яйца куриные		
Тема 2.16 Пищевые концентраты	Содержание		6	2
	1	Классификация пищевых концентратов по сырью, назначению и срокам хранения. Пищевая ценность отдельных групп. Оценка качества. Определяющие и специфические показатели.		
	2	Дефекты технологические и предреализационные: причины возникновения, пути устранения. Упаковка, маркировка и хранение пищевых концентратов.		
	3	Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, меры по сокращению		
	Практические занятия			
41	Изучение ассортимента пищевых концентратов в магазине			
Тема 2.17 Продукты	Содержание		2	2

детского питания	Продукты детского питания: понятие, назначение, классификация. Товароведная характеристика продуктов детского питания по зерновой, плодовоовощной, молочной, мясной, рыбной основам, по назначению, особенностям состава, производства. Оценка качества: показатели, безопасность, дефекты, упаковка, маркировка и хранение. Условия и сроки хранения			
	Практические занятия		2	
Тема 2.18 Стекланые и керамические изделия	42	Изучение ассортимента товаров для детского питания		
	Содержание		8	2
	1	Классификация стеклянных изделий по назначению, химическому составу, цисту, способу формования, способу термической обработки, форме, размеру, виду и сложности декорирования, фасону, комплектности. Ассортимент стеклянных изделий. Бытовая посуда. Художественно-декоративные изделия.		
	2	Требования к качеству изделий из стекла. Потребительские свойства стеклянных товаров. Показатели качества бытовых стеклянных изделий. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение бытовых керамических изделий.		
	3	Классификация керамических товаров. Фарфоровые бытовые изделия. Майоликовые изделия. Ассортимент, требования к качеству потребительские свойства, показатели качества		
	4	Гончарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, потребительские свойства, показатели качества. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение бытовых стеклянных изделий.		
	Практические занятия		8	
	43	Товароведная характеристика стеклянных бытовых товаров		
	44	Оценка качества стеклянных бытовых товаров		
	45	Определение соответствия стеклянных бытовых товаров требованиям нормативной документации		
46	Товароведная характеристика керамических бытовых товаров			
Тема 2.19 Металлохозяйственные изделия	Содержание		4	2
	1	Классификация металлохозяйственных изделий. Ассортимент металлической посуды, ножевых изделий, столовых приборов и принадлежностей, ручных орудий труда, приборов для окон и дверей, крепёжных изделий, приборов для измельчения и чистки продуктов, осветительных и нагревательных приборов.		
	2	Требования к качеству металлотоваров различных групп Потребительские свойства металлохозяйственных изделий. Показатели качества. Приемка, маркировка,		

		упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.		
	Практические занятия		6	
	47	Товароведная характеристика металлической посуды, ножевых товаров, столовых приборов, кухонно – хозяйственных принадлежностей и проверка их качества		
	48	Товароведная характеристика и проверка качества приборов для окон и дверей, инструментальных товаров		
	49	Товароведная характеристика металлохозяйственных изделий		
Тема 2.20 Товары из пластических масс	Содержание		4	2
	1	Классификация изделий из пластмасс. Ассортимент и показатели качества бытовых изделий из пластмасс. Требования к качеству пластмассовых товаров.		
	2	Потребительские свойства, показатели качества товаров из пластических масс Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение изделий из пластмасс.		
	Практические занятия		8	
	50	Распознавание вида пластмасс по внешним признакам.		
	51	Изучение свойств и распознавание видов пластмасс в готовых изделиях.		
	52	Товароведная характеристика хозяйственных изделий из пластмасс.		
53	Оценка качества хозяйственных изделий из пластмасс			
Тема 2.21 Товары бытовой химии	Содержание		2	2
	1	Классификация товаров бытовой химии. Ассортимент клеящих и лакокрасочных материалов; моющих, чистящих, полирующих, пятно выводящих и дезинфицирующих средств. Требования к качеству товаров бытовой химии. Потребительские свойства товаров бытовой химии. Показатели качества товаров бытовой химии. Санитарно-гигиенические аспекты использования химических товаров. Требования к безопасности транспортирования, реализации и использования. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров.		
	Практические занятия		4	
	54	Ассортимент товаров бытовой химии.		
		55	Товароведная характеристика товаров бытовой химии.	
Тема 2.22 Мебельные товары	Содержание		4	2
	1	Классификация мебели по эксплуатационным признакам, функциональному назначению, видам исходных материалов, характеру и способу производства, конструкции, комплектности и др. Ассортимент мебели.		
	2	Требования, предъявляемые к мебели. Потребительские свойства мебели. Показа-		

		тели качества мебели. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели.		
		Практические занятия	6	
	56	Ассортимент мебели.		
	57	Экскурсия на мебельный комбинат.Формирование и анализ торгового(или промышленного) ассортимента		
	58	Товароведная характеристика и определение качества мебельных товаров.		
Тема 2.23 Электро-бытовые товары		Содержание	2	
	1	Классификация электротоваров. Ассортимент проводов и шнуров, электроустановочных изделий, бытовых светильников, электронагревательных приборов, холодильников, бытовых стиральных машин, уборочных машин, машин и приборов для поддержания микроклимата в помещениях, машин для механизации кухонных работ. Потребительские свойства электротоваров. Требования к безопасности, надёжности и взаимозаменяемости. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение товаров.		2
		Практические занятия	4	
	59	Товароведная характеристика и проверка качества телевизоров.		
	60	Изучение конструкции бытовых холодильников, морозильников, стиральных машин, пылесосов, швейных машин, вентиляторов		
Тема 2.24 Культур-вары		Содержание	6	
	1	<i>Школьно – письменные и канцелярские товары</i> Классификация и ассортимент изделий из бумаги и картона, требования к качеству, потребительские свойства. Классификация и ассортимент школьно – письменных товаров, требования к безопасности и качеству, потребительские свойства. Классификация и ассортимент канцелярских товаров. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение.		
	2	<i>Бытовая радиоэлектронная аппаратура</i> Классификация радиоэлектронной аппаратуры. Бытовая аудиотехника. Требования к безопасности качеству и потребительские свойства. Классификация и ассортимент радиоприемников, бытовых магнитофонов, проигрывателей компакт - дисков, их основные параметры. Бытовая видеотехника. Требования к безопасности, качеству и потребительские свойства. Классификация и ассортимент телевизоров, видеомагнитофонов и плееров, видеокамер, их основные параметры. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение бытовой радиоаппаратуры.		2

	3	<p><i>Игрушки</i> Классификация и ассортимент игрушек. Требования к безопасности качеству и потребительские свойства. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение игрушек.</p> <p><i>Фототовары</i> Классификация товаров. Фотоаппараты, конструкция, классификация, ассортимент, требования к качеству, потребительские свойства. Фотопринадлежности и лабораторное оборудование. Светочувствительные фотоматериалы и фотохимикаты. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение.</p>		
	Практические занятия		6	
	61	Товароведная характеристика школьно – письменных и канцелярских товаров.		
	62	Изучение особенностей конструкции и ассортимента бытовой аудиотехники. Экспертиза качества бытовой аудиотехники.		
	63	Изучение конструктивных особенностей и ассортимента фотоаппаратов. Экспертиза качества фотоаппаратов		
Тема 2.25 Ювелирные товары	Содержание		2	
	1	Классификация ювелирных товаров. Материалы и сплавы. Проба драгоценных металлов. Ювелирные камни, декоративные и поделочные материалы. Ассортимент ювелирных изделий. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение.		2
	Практические занятия		2	
	64	Ассортимент ювелирных товаров		
Тема 2.26 Парфюмерно - косметические товары	Содержание		4	
	1	Классификация парфюмерных и косметических товаров. Ассортимент парфюмерных и косметических товаров. Требования к безопасности качеству потребительские свойства, показатели качества товаров.		2
	2	Приемка, маркировка, транспортирование и хранение парфюмерных и косметических товаров. Специфические виды упаковки парфюмерных и косметических товаров.		
	Практические занятия		6	
	65	Изучение ассортимента средств по уходу за волосами.		
	66	Ассортимент и качество косметических кремов.		
	67	Экспертиза качества лаков и эмалей для ногтей.		
Тема 2.27 Текстильные товары	Содержание		6	
	1	Классификация текстильных товаров по видам сырья, технологии изготовления и области применения. Ассортимент, групповая характеристика хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых и прочих тканей.		2

	2	Классификация, ассортимент нетканых материалов, ковров, искусственного меха, гардинно-тюлевых и других текстильных товаров.	6	
	3	Требования к качеству текстильных товаров различных групп. Потребительские свойства, показатели качества текстильных товаров. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение текстильных товаров.		
	Практические занятия			
	68	Товароведная характеристика хлопчатобумажных тканей.		
	69	Товароведная характеристика шелковых тканей.		
	70	Оценка качества шелковых тканей по имеющимся образцам.		
Тема 2.28 Швейно – трикотажные изделия	Содержание		4	2
	1	Классификация швейных и трикотажных товаров по назначению, модельно-конструктивному признаку, по видам, материалам, по сезонности, по половозрастному признаку, по стилевому решению. Размерная типология для массового производства одежды и трикотажных изделий.		
	2	Потребительские свойства, показатели качества и контроль качества одежды и трикотажных изделий. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение швейных и трикотажных товаров. Характеристика отдельных групп одежды и трикотажных изделий. Требования, предъявляемые к качеству одежды и трикотажных изделий.		
	Практические занятия		8	
	71	Ассортимент и товароведная характеристика швейных изделий.		
	72	Экскурсия на швейную фабрику с целью изучения ассортимента швейных изделий.		
73	Определение сортности швейных изделий.			
	74	Оценка качества швейных изделий по органолептическим показателям		
Тема 2.29 Кожевенно – обувные товары	Содержание		2	2

	1	Классификация и ассортимент обувных материалов. Натуральные кожи для низа обуви. Натуральные кожи для верха обуви подкладки. Искусственные и синтетические материалы для низа и верха обуви. Искусственные материалы для жестких внутренних и промежуточных деталей обуви. Текстильные материалы. Классификация и ассортимент кожаной обуви, виды кожаной обуви. Системы нумерации кожаной обуви. Требования к качеству кожаной обуви. Резиновая обувь. Классификация и ассортимент резиновой и валяной обуви. Требования, потребительские свойства, показатели качества. Правила приемки, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение обуви.		
	Практические занятия		6	
	75	Товароведная характеристика кожаной обуви		
	76	Товароведная характеристика резиновой обуви		
	77	Определение сортности кожаной и резиновой обуви.		
Тема 2.30 Пушно – меховые товары	Содержание		2	
	1	Классификация и ассортимент пушных, меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов. Зимние и весенние виды. Биологические основы сортировки пушно-меховых полуфабрикатов. Требования к качеству и свойства пушно-меховых полуфабрикатов. Классификация и характеристика видового ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Требования к качеству, свойства и показатели качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Правила приемки, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.		2
	Практические занятия		6	
	78	Изучение классификации и ассортимента пушных полуфабрикатов.		
	79	Товароведная характеристика пушно – меховых и овчинно – шубных товаров		
	80	Оценка качества пушно – меховых и овчинно – шубных товаров		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа с нормативной и технологической документацией. Решение задач по темам раздела. Составление кроссвордов, ребусов, тестов по темам. Разработка схем-конспектов для закрепления материала и упорядочивания информации.			161	

Составление таблиц «Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и сроки их реализации».

Разработка схемы «Классификация товаров промышленных и продовольственных товаров».

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы

Нормы потребления важнейших продуктов питания.

Перспективы производства: поддержка отечественного производства.

Основные пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров.

Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных веществ.

Психологические потребности удовлетворения продовольственными товарами.

Сертификация продовольственных товаров.

Перечень продукции подлежащей декларированию.

Пути сокращения потерь продовольственных товаров при хранении.

Основные направления аграрной политики Правительства России по обеспечению сельскохозяйственной продукции.

Особенности строения зерна влияющее на свойство муки.

Пути сокращения товарных потерь при хранении муки.

Пути сокращения товарных потерь плодоовощной продукции при хранении.

Отрицательное влияние физиологически активных веществ на организм человека.

Виды чая. Красный, желтый чай, виды дефектов.

Фальсификация пищевых жиров, средства и методы обнаружения.

Пересортица молока, признаки возникновения и пути возникновения.

Субпродукты, их виды, назначения, пищевая ценность.

Состояние рынка силикатных товаров.

Влияние состава стекла на потребительские свойства.

Способы защиты от коррозии металлохозяйственных товаров.

Состояние рынка мебельных товаров.

Изучение ассортимента мебельных товаров на местном рынке.

Строительные товары, перспектива развития и использования.

Показатели безопасности электробытовых товаров.

Основные приборы микроклимата: приборы для отопления и вентиляции воздуха.

Влияние изменения сырьевой базы текстильной промышленности России на ассортимент.

Состояние рынка нетканых материалов.

Основные требования при хранении швейных и трикотажных товаров.

Ассортимент обуви на рынке сбыта г. Армавира.

Состояние рынка пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.

Основные товары для письма, черчения и рисования. Средства оргтехники.

Оценка качества музыкальных инструментов по органолептическим показателям.

Электронно-вычислительные машины и их значение в современных условиях.

<p>Рынок фототоваров и пути его совершенствования. Сусальное золото, основные сферы использования. Основные направления в обновлении ассортимента парфюмерно-косметических товаров.</p>		
<p>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности) Виды работ - определение показателей ассортимента - распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; - оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; - установление градаций качества; - расшифровка маркировки; - контроль режимов и сроков хранения товаров; - соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.</p>	72	
<p>Всего</p>	699	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебного кабинета**

- «Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия»

и лаборатории:

- товароведения

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия»

- комплект образцов различных видов полуфабрикатов и готовой продукции;

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (образцы сырья и материалов продовольственного и непродовольственного характера);

- образцы упаковки

Технические средства обучения: компьютер, принтер, средства мультимедиа, интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Товароведения»

- комплект образцов различных видов полуфабрикатов и готовой продукции;

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (образцы сырья и материалов продовольственного и непродовольственного характера);

- образцы упаковки

Технические средства обучения: образцы упаковок этикеток, тары, образцы материалов для производства товаров, стандарты на продукцию, методы контроля, правила приемки, лабораторная посуда, посуда для проведения дегустаций, рефрактометр, микроскоп.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится **концентрированно.**

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест: витрина, холодильники, охлаждающие камеры, компьютер, бланки документов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1.Коник Н.В.Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.,М.Альфа -ИНФРА-М,2013

КуликоваА.С.Основы товароведения М.,Альфа-ИНФРА-М, 2014

3.Неверов А.Н.Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами-М:ПрофОбрИздат,2014г.

4.ДубцовТовароведение продовольственных товаров. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014

Дополнительная литература

5.Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. – М.: Издательство НОРМА, 2006 – 283

6.Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для техникумов. – М.: Экономика, 1996.

7.Карташова Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. Учеб.пособие для ССУЗов. – М.: Деловая литература, 2004. – 320 с

Николаева М.А. Товарная экспертиза - М.: Издательский дом» Деловая литература», 1998.

7.Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров: Учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений.; под редакцией А.Н. Неверова. – М.; Издательский центр «Академия», 2005.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные и практические занятия, информационно-коммуникационные технологии, метод проектов, игровые, практикоориентированные технологии.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла учебного плана: «Химия», «Математика», профессионального цикла: ОП.01 «Экономика организации», МДК.01.02 «Организация торговли».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: должны иметь высшее профессиональное образование по профилю модуля, к образовательному процессу должны быть привлечены работники предприятий торговли.

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность определения показателя ассортимента; - умение формировать ассортимент в соответствии с ассортиментной политикой; - оценивать качество товаров, его номенклатуру в соответствии с установленными требованиями. 	<p style="text-align: center;">Деловая игра Решение ситуационных задач</p>
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	<ul style="list-style-type: none"> - контроль режима и сроков хранения товаров; - реализация мероприятий по предупреждению и списанию товара; - правильность расчета товарных потерь и списывание потерь в соответствии с нормативной документацией 	<p style="text-align: center;">Оценка выполнения практической работы Решение ситуационных задач</p>
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	<ul style="list-style-type: none"> - расшифровка маркировки в соответствии с нормативной документацией; - идентифицирование товаров в соответствии с нормативной документацией; - правильность установления градации качества товаров; 	<p style="text-align: center;">Решение ситуационных задач Защита практической работы</p>
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание товаров в соответствии с ассортиментной принадлежностью; - оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; - диагностика дефектов товаров в соответствии с нормативной документацией 	<p style="text-align: center;">Решение ситуационных задач Защита практических работ</p>
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	<ul style="list-style-type: none"> - контроль режимов и сроки хранения товаров в соответствии с нормативной документацией; - обеспечивание сохранности товаров в соответствии с нормативной документацией; - оформление сопроводительных документов в соответствии с нормативной документацией; 	<p style="text-align: center;">Оценка выполнения практической работы Решение ситуационных задач</p>

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	<ul style="list-style-type: none"> - оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; - соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения; - соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к упаковке в соответствии с требованиями 	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Оценка выполнения практической работы</p>
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков осуществления замеров товаров; - применять знания пользования справочниками, каталогами, нормативными документами; - умение осуществлять перевод единиц измерения в СИ; 	<p>Деловая игра</p> <p>Решение ситуационных задач</p> <p>Оценка выполнения практической работы</p>
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков по соблюдению оптимальных условий сроков хранения товаров; - демонстрация навыков работы с нормативной документацией; - умение применять знания при работе с общероссийским каталогом по ассортименту товаров 	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Оценка выполнения практической работы</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Рефераты, доклады, внеаудиторная профориентационная работа</i> <i>Анализ производственных ситуаций</i>
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, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров; оценка эффективности и качества выполнения;	<i>Решение профессиональных задач</i> <i>Доклады, презентации</i> <i>Деловые игры</i>
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач и анализ ситуаций в области управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников,	

<p>эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>включая электронные</p>	
<p>Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения</p>	
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	
<p>Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а так же требования стандартов, технических условий</p>	<p>использование нормативной документации и соблюдение действующего законодательства</p>	

Рецензия

На рабочую программу профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров», специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» выполненную преподавателем Левченко Л.М.

Структура и содержание программы учебной дисциплины в основном соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности «Коммерция (по отраслям)». Программа состоит из разделов:

1. паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
2. структура и содержание учебной дисциплины;
3. условия реализации рабочей программы учебной дисциплины;
4. контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Программа дает возможность студентам получить знания в области управления ассортиментом, оценки качества и сохраняемости товаров.

Рабочая программа ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» содержит достаточное количество практических работ по управлению ассортиментом, оценки качества и сохраняемости товаров.

В рабочей программе ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства

Рекомендации, замечания - отсутствуют

Заключение:

Рабочая программа по дисциплине ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» может быть использована для обеспечения программной подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

Рецензент:

Вартанова Е.А

преподаватель товароведения ГБПОУ КК АМТ

Рецензия

На рабочую программу профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров», специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» выполненную преподавателем Левченко Л.М.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп;
- устанавливать штриховой код на продовольственных и непродовольственных товарах;
- определять санитарно-эпидемиологические требования к товарам.

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;
- потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров;
- условия и сроки хранения товаров, соблюдение этих требований;
- составление акта списания товаров в зависимости от вида брака.

Рабочая программа ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» содержит достаточное количество практических работ по управлению ассортиментом, оценки качества и сохраняемости товаров.

В рабочей программе ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства

Рекомендации, замечания - отсутствуют

Заключение:

Рабочая программа по дисциплине ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» может быть использована для обеспечения программной подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

Рецензент:

Скрипников В.А.

товаровед магазина «Магнит»

**Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме дифференцированного зачета по производственной практике**

**ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение
сохраняемости товаров**
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по специальности СПО **38.02.04 Коммерция(*по отраслям)**

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л.Пелих
«30»мая 2019г.

Протокол №11 от «20»мая 2019г.

М.П.

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по производственной практике разработан на основе ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 15 мая 2014 г. № 539 зарегистрирован в Минюсте РФ от 25 июня 2014 г. № 32855), рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохранности товаров (утв. директором 30.05.2019 г.), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 28.08.2018 г. № 978-О)

Разработчик:

_____ Левченко Л.М.- преподаватель государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Армавирский механико-технологический техникум» Краснодарского края (далее - ГБПОУ КК АМТТ)

Рецензенты:

_____ _Скрипников В.А. товаровед магазина «Магнит»
квалификация по диплому товаровед-эксперт
по специальности «Товароведение и экспертиза
товаров (по областям применения)
_____ Вартанова Е.А преподаватель товароведения ГБПОУ КК АМТ,
квалификация по диплому –экономист по специальности-экономика торговли

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения производственной практики по профессиональному модулю **ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров**

1.2 Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none">- определения показателей ассортимента;- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;- оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями- установления градаций качества;- расшифровка маркировки;- контроля режимов и сроков хранения товаров;- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.-	<p>Правильность и точность определения показателей ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none">- правильность распознавания товаров по ассортиментной принадлежности- правильность - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями- установление градаций качества в соответствии с установленными требованиями- правильность расшифровки маркировки;контроль режимов и сроков хранения товаров в соответствии с установленными требованиямиконтроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.	<i>Защита портфолио</i>	<i>Дифференцированный зачет</i>

2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 Подготовка и защита портфолио

Перечень документов, входящих в портфолио¹:

Дневник по производственной практике, заполненный в соответствии с требованиями

Отчет по производственной практике

Аттестационный лист по производственной практике

Документы должны быть подлинные или представлены в виде копий, заверенных в установленном порядке, сформированы в файловую папку.

2.2 Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание Защита портфолио

Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении
<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- определения показателей ассортимента;- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;- оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями- установления градаций качества;- расшифровка маркировки;- контроля режимов и сроков хранения товаров;- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.-	<ul style="list-style-type: none">- правильность и точность определения показателей ассортимента- правильность распознавания товаров по ассортиментной принадлежности- правильность - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями- установление градаций качества в соответствии с установленными требованиями- правильность расшифровки маркировки;контроль режимов и сроков хранения товаров в соответствии с установленными требованиямиконтроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.	
<p>Условия выполнения заданий</p> <p>Перечень документов, входящих в портфолио²:</p> <p>Дневник по производственной практике, заполненный в соответствии с требованиями Отчет по производственной практике Аттестационный лист по производственной практике. Документы должны быть подлинные или представлены в виде копий, заверенных в установленном порядке, сформированы в файловую папку.</p>		

Рецензия

На комплект контрольно-оценочных средств для проведения дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, составленного преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» Левченко Л.М.

Структура и содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» и призваны определить готовность студента к выполнению конкретного вида деятельности отраженного в профессиональном модуле ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров. Содержание контрольно-оценочных средств дает возможность оценить знания и умения в области практических основ управление ассортиментом, оценки качества и обеспечение сохраняемости товаров .Перечень показателей КОС составлен с учетом имеющегося в структуре производственной практики практического опыта, соответствующего данному виду деятельности. Задания для проверки практического опыта дифференцированного зачета по производственной практике носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер.

Показателем освоения компетенции является продукт практической деятельности или процесс практической деятельности. КОС позволяет оценить компетенции, которые проявляются в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях нетождественных тем, в которых они формировались. Содержание заданий максимально приближены к ситуациям профессиональной деятельности.

В целом контрольно-оценочные средства позволяют оценить специалистов в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Рецензент

Скрипников В.А.

товаровед магазина «Магнит»

Рецензия

На комплект контрольно-оценочных средств для проведения дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, составленного преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» Левченко Л.М.

Структура и содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» и призваны определить готовность студента к выполнению конкретного вида деятельности отраженного в профессиональном модуле ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

Содержание контрольно-оценочных средств дает возможность оценить знания и умения в области практических основ управление ассортиментом, оценки качества и обеспечение сохраняемости товаров. Задания для проверки практического опыта дифференцированного зачета по производственной практике носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер.

Показателем освоения компетенции является продукт практической деятельности или процесс практической деятельности.

КОС позволяет оценить компетенции, которые проявляются в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях нетождественных тем, в которых они формировались. Содержание заданий максимально приближены к ситуациям профессиональной деятельности.

Рецензент:

Вартанова Е.А

преподаватель товароведения ГБПОУ КК АМТ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Комплект оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
в форме экзамена
по МДК.03.01 «Теоретические основы товароведения»
в рамках основной профессиональной образовательной программы
(ОПОП)
по специальности СПО 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л.Пелих

«30»мая 2019г. М.П.

Протокол №11 от «20»мая 2019г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК.03.01 «Теоретические основы товароведения» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 15 мая 2014 г. № 539 зарегистрирован в Минюсте РФ от 25 июня 2014 г. № 32855), рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров (утв. директором от 30.05.2019 г.), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 28.08.2018 г. №978-О)

Разработчики:

_____ Левченко Л.М. – преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

_____ Вартанова Е.А преподаватель товароведения ГБПОУ КК АМТ, квалификация по диплому –экономист по специальности- экономика торговли

_____ Скрипников В.А. товаровед магазина «Магнит», квалификация по диплому товаровед-эксперт по специальности «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения

МДК.03.01 «Теоретические основы товароведения»

Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- применять методы товароведения;- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент	<ul style="list-style-type: none">- полнота применения методов товароведения;- точность расчета показателей ассортимента- полнота анализа торгового промышленного ассортимента	<i>Задание № 1 практическое</i>	<ul style="list-style-type: none">Текущий контроль (защита практической работы),Текущий контроль (защита практической работы), дифференцированный зачет
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;- потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none">- перечисление не менее двух видов товарных потерь и не менее трех причины их возникновения;- точность формулировки основных понятий товароведения;- полнота характеристики потребительских свойств продовольственных и непродовольственных товаров	<i>Задание № 2 теоретическое</i>	<ul style="list-style-type: none">Текущий контроль, дифференцированный зачетТекущий контроль, дифференцированный зачетТекущий контроль, дифференцированный зачет
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- устанавливать штриховой	<ul style="list-style-type: none">- установление подлинности товара		Текущий контроль

код на продовольственных и непродовольственных товарах	по штриховому коду в соответствии с методикой;		
--	--	--	--

2 Комплект оценочных средств

2.1 Задания для проведения текущего контроля

Входной контроль

Вариант 1

Назовите формы приспособления организмов к среде обитания.

Как вы понимаете слово «товар»?

Вариант 2

1. Какие вы знаете виды упаковок продовольственных товаров?

2. Какие вам известны среды в зависимости от pH?

Вариант 3

1. Встречали ли вы в торговой сети товары с какими-либо видами порчи?

2. Переведите 1 кг в граммы и миллиграммы.

Вариант № 4

1. Как вы понимаете выражение «ассортимент товара»?

2. Переведите согласно системе СИ: 1 кг 50 г в граммы, 1,3 м в сантиметры и 0,5 м в миллиметры

Вариант № 5

1. В каком случае можно назвать огурцы продуктом, а в каком случае товаром?

2. Приведите пример различных сред в зависимости от pH

Критерии оценки:

«отлично» – точное и полное освещение всех вопросов

«хорошо» – полное освещение всех вопросов, но допускает 2-3 неточности

«удовлетворительно» – неполные ответы на вопросы

Оперативный контроль

Вариант 1

1. Предмет, цели и задачи товароведения.

2. Структура маркировка. (Текст, рисунок, информационные знаки).

Вариант 2

1. Принципы товароведения (безопасность, эффективность).

2. Информационные знаки.

Вариант № 3

1. История и направление развития товароведения.

2. Товарные знаки и знаки обслуживания.

Вариант № 4

1. Методы товароведения. Эмпирические (экспериментальные), измерительные, органолептические методы.

2. Принципы товароведения (совместимость, взаимозаменяемость, систематизации).

Вариант № 5

1. Объекты и субъекты товароведной и коммерческой деятельности.
2. Классификация товарных знаков (ТЗ): ассортиментные и фирменные.

Вариант № 6

1. Должностные обязанности товароведов.
2. Знаки соответствия или качества (национальный и региональный знаки соответствия).

Вариант № 7

1. Классификация как метод товароведения. Краткая характеристика иерархического метода классификации.
2. основополагающие характеристики товаров: количественная и стоимостная Их взаимосвязь.

Вариант № 8

1. Фасетный метод классификации. Его достоинства и недостатки.
2. Аналитические методы товароведения.

Вариант № 9

1. Кодирование товаров. Код, структура кода. Порядковый метод кодирования.
2. Методы систематизации (идентификации, группировки, обобщения, классификации).

Вариант № 10

1. Понятие классификатор, структура и категория классификатора.
2. Классификация, объект классификации, признак классификации, значение признака классификации.

Вариант № 11

1. Товароведная классификация товаров: род, класс товаров подкласс (привести примеры).
2. Кодирование товаров. Алфавит кода. Цифровой, буквенный, буквенно-цифровой, штриховой алфавиты кода.

Вариант № 12

1. основополагающие характеристики товаров: ассортиментная, качественная. Их взаимосвязь.
2. Серийно- порядковый и последовательный методы кодирования.

Вариант № 13

1. Понятие об ассортименте товаров и товарной номенклатуре.
2. Параллельный метод кодирования.

Вариант №14

1. Классификация ассортимента товаров по местонахождению товаров (промышленный, торговый ассортимент).
2. Товароведная классификация товаров: группа, подгруппа, вид товаров. Привести примеры.

Вариант № 15

1. Классификация ассортимента по широте охвата товаров (простой, сложный ассортимент).
2. Товароведная классификация товаров: разновидность, наименование товаров (марочное, номинальное).

Вариант № 16

1.Классификация ассортимента по степени удовлетворения потребностей (рациональный и оптимальный ассортимент).

2.Классификация ассортимента по характеру потребностей (реальный, прогнозируемый, учебный). Краткая характеристика ассортимента

Вариант № 17

1.Свойства и показатели ассортимента. Широта, полнота, устойчивость ассортимента.

2.Режим хранения товаров. Понятие о воздухообмене естественном и принудительном

Вариант № 18

1.Управление ассортиментом. Формирование ассортимента. Ассортиментная политика.

2.Тарный и бестарный методы хранения. Их достоинства и недостатки.

Вариант № 19

1.Факторы формирования ассортимента: общие и специфические.

2.Реализация товаров.

Вариант № 20

1.Понятие качество товаров, требования к качеству. Свойства товаров: сложные и простые.

2.Послепродажное обслуживание: доставка, монтаж (сборка) товаров.

Вариант № 21

1.Показатели качества: единичные, комплексные, базовые, определяющие.

2.Потребление товаров (краткосрочное потребление с полной или частичной утратой товара)

Вариант № 22

1.Понятие дефект товаров. Классификация дефектов по степени значимости.

2.Товарная информация: потребительская, словесная, цифровая информация.

Вариант № 23

1.Классификация дефектов по месту возникновения и по наличию методов и средств обнаружения.

2.Товарная информация: изобразительная, символическая, штриховая информация.

Вариант № 24

1. Градации качества товаров. Деление товаров по назначению на три класса.

2. Требования к товарной информации: «Три Д»: достоверность, доступность, достаточность

Вариант № 25

1. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Показатели назначения, безопасности, надежности, эстетические, экологические, органолептические.

2. Показатели качества. Оптимальное значение показателя, действительное, регламентированное значение показателя.

Вариант № 26

1. Виды безопасности товаров: химическая, радиационная, механическая, электрическая, магнитная, электромагнитная, термическая, санитарно-гигиеническая, противопожарная.

2. Понятие «назначение» товаров. Свойства функционального, социального назначения.

Вариант № 27

1. Общая классификация непродовольственных товаров. Понятие ассортимента товаров.

2. Обеспечение количества и качества товаров. Формирующие факторы (проектирование, разработка продукции).

Вариант №28

1. Ассортиментный минимум (перечень), рациональность ассортимента гармоничность ассортимента.

2. Сырье, как фактор, формирующий качество и количество продукции. Основное и вспомогательное сырье и материалы.

Вариант № 29

1. Сортамент товаров. Природный, товарный сортамент, пересортица.

2. Понятие сроки годности и эксплуатация товаров. Деление товаров по срокам годности.

Вариант № 30

1. Понятие классификатор, структура и категория классификатора.

2. Товарная информация: потребительская, словесная, цифровая информация.

Критерии оценки:

«отлично» – точное и полное освещение всех вопросов

«хорошо» – полное освещение всех вопросов, но допускает 2-3 неточности

«удовлетворительно» – неполные ответы на вопросы

Рубежный контроль

Вариант №1

1. Предмет, цели и задачи товароведения.

2. Фасетный метод классификации. Его достоинства и недостатки.

3. Определить контрольное число EAN -13: 2345186789125

Вариант №2

1. Стоимость и потребительская стоимость.

2. Понятие «качество товара».

3. Классификация продуктов пищевого производства по иерархическому методу «молоко»

Вариант №3

1. Основные категории товароведения: безопасность, качество.

2. Упаковочная единица продукции.

3. Классификация продуктов пищевого производства по иерархическому методу «хлеб».

Вариант №4

1. Основные категории товароведения: потребительские свойства, показатели качества.

2. Тара и упаковочные материалы.

3.Классификация продуктов пищевого производства по иерархическому методу «рыба»

Вариант № 5

1.Основные категории товароведения: уровень качества, ассортимент.

2.Партия товара и выборка (проба).

3.Классификация продуктов пищевого производства по иерархическому методу «вино»

Вариант №6

1.Основные категории товароведения: оценка и контроль качества товара.

2.Правила отбора проб (выборок) для контроля

3.Классификация продуктов пищевого производства по иерархическому методу «хлебобулочные изделия».

Вариант № 7

1.Основные характеристики потребительской стоимости – индивидуальная и общественная.

2.Методы оценки качества товаров.

3.Классификация продуктов пищевого производства по иерархическому методу «плоды»

Вариант № 8

1.Основные характеристики потребительской стоимости : единичная и совокупная

2.Оценка качества товаров

3.Определить контрольное число штрих - кода EAN – 13 1234567890123

Вариант № 9

1.Основная характеристика потребительской стоимости: реальная и потенциальная.

2.Уровень качества товаров.

3.Определить контрольное число штрих – кода EAN – 13 2315468790321.

Вариант № 10

1.Назначение кодирования товаров.

2.Измерительный метод определения показателей качества товаров.

3.Определить контрольное число штрих – кода EAN – 13 2318769320813

Вариант № 11

1.Штриховое кодирование, назначения.

2.Органолептический метод оценки качества.

3.Классификация продуктов пищевого производства по фасетному методу.

Вариант № 12

1.Ассортимент товаров.

2.Формирование качества товаров

3.Определить контрольное число штрих – кода EAN – 13 1486754778105

Вариант № 13

1.Ассортимент товара: промышленный и торговый

2.Понятие «дефект» товара

3.Определить контрольное число штрих – кода EAN – 13 1495672887443э

Вариант № 14

1.Виды ассортимента: простой и сложный

- 2.Классификация дефектов по происхождению
- 3.Определить контрольное число штрих – кода EAN – 13 1481526361172

Вариант №15

- 1.Виды ассортимента: развернутый и укрупненный.
- 2.Классификация дефектов: устранимые и неустраиваемые.
- 3.Определить контрольное число штрих – кода EAN – 13 1735678879123

Вариант №16

- 1.Факторы, способствующие сохранению качества товаров: упаковка и маркировка
- 2.Управление ассортиментом.
- 3.Определить контрольное число штрих – кода EAN – 13 1526731597169

Вариант № 17

- 1.Штриховое кодирование, его назначение.
- 2.Факторы, способствующие сохранению качества товаров.
- 3.Определить контрольное число штрих – кода EAN – 13 1617265245797

Вариант № 18

- 1.Формирование ассортимента.
- 2.Свойства товаров: химические (состав, отношение к действию кислот)
- 3.Органолептическая оценка качества товаров.

Вариант № 19

- 1.Понятие потребительских свойств товаров: «параметр», «показатель качества».
- 2.Роль товароведения при защите прав потребителя.
- 3.Физико – химическая оценка качества товаров.

Вариант № 20

- 1.Физические свойства товаров (механические)
- 2.Безопасность продукции: химическая и физиологическая.
- 3.Что такое конкурентоспособность?

Вариант № 21

- 1.Функциональные свойства товаров.
- 2.Классификаторы, их назначение, виды.
- 3.Определить контрольное число штрих – кода EAN – 13 1516372627755

Вариант № 22

- 1.Основные характеристики потребительской стоимости: потенциальная и реальная.
- 2.Безопасность продукции: пожарная и электрическая
- 3.Определить контрольное число штрих – кода EAN – 13 4956477881263

Вариант № 23

- 1.эстетические свойства: информационная выразительность, рациональность формы.
- 2.Штриховое кодирование, европейские штрих – коды.
- 3.Определить контрольное число штрих – кода EAN – 13 4956477881263

Вариант № 24

- 1.Стоимость и потребительская стоимость.

2. Упаковочная единица продукции.

3. Классификация продуктов пищевого производства по иерархическому методу «рыба»

Вариант № 25

1. Ассортимент товаров.

2. Классификация дефектов по происхождению

3. Определить контрольное число штрих – кода EAN – 13 1481526361172

Вариант № 26

1. Понятие потребительских свойств товаров: «параметр», «показатель качества».

2. Роль товароведения при защите прав потребителя.

3. Физико – химическая оценка качества товаров.

Вариант № 27

1. Партия товара и выборка (проба).

2. Основные категории товароведения: оценка и контроль качества товара.

3. Классификация продуктов пищевого производства по иерархическому методу «рыба»

Вариант №28

1. Штриховое кодирование, назначения.

2. Органолептический метод оценки качества.

3. Определить контрольное число штрих – кода EAN – 13 1486754778105

Вариант №29

1. Понятие «дефект» товара

2. Виды ассортимента: простой и сложный

3. Определить контрольное число штрих – кода EAN – 13 1481526361172

Вариант №30

1. Основные характеристики потребительской стоимости – индивидуальная и общественная.

2. Оценка качества товаров

3. Определить контрольное число штрих – кода EAN – 13 2315468790321.

Критерии оценки:

«отлично» – точное и полное освещение всех вопросов, правильная формулировка понятий, безошибочное выполнение практического задания.

«хорошо» – полное освещение всех вопросов, но допускает 2-3 неточности.

«удовлетворительно» – неполные ответы на вопросы, допущение ошибок при выполнении практического задания

2.2 Задания для проведения экзамена

ЗАДАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ № 1

Текст задания: Рассчитать показатели ассортимента магазина (торговой точки) по предложенной ситуационной задаче.

Проанализировать торговый (промышленный) ассортимент и предложить меры по формированию ассортимента.

Вариант № 1

В ассортименте магазина имеются сыры: Швейцарский, Российский, Сулугуни, Рокфор, Голандский. В ГОСТе предусмотрено 20 наименований

твердых сычужных сыров. Определить коэффициент полноты твердых сычужных сыров.

Вариант № 2

В ассортименте магазина имеются 8 видов продовольственного товара «молоко пастеризованное» различных товаропроизводителей. Наибольшим спросом пользуются 5 наименований молока жирностью 2,7 %. Определить устойчивость ассортимента.

Вариант № 3

В ассортименте магазина имеются сыры: Швейцарский, Российский, Сулугуни, Рокфор, Голландский. В ГОСТе предусмотрено 25 наименований твердых сычужных сыров. Определить коэффициент полноты твердых сычужных сыров.

Вариант № 4

В ассортименте магазина имеются 12 видов продовольственного товара «молоко сгущенное» различных товаропроизводителей. Наибольшим спросом пользуются 5 наименований молока. Определить устойчивость ассортимента.

Вариант № 5

В торговом ассортименте имеется 18 твердых и мягких видов сыра, 5 видов мягких сыров пользуются большим спросом. Определить устойчивость мягких и твердых сыров.

Вариант № 6

На рыбном заводе выпускаются 15 наименований рыбных консервов. Чаще всего отпускает на реализацию по заявкам 10 наименований. Какова устойчивость рыбных консервов.

Вариант № 7

В торговом зале имеются 23 вида молока и молочных продуктов. По ГОСТу предусмотрено 40 наименований. Определить коэффициент широты молочных продуктов.

Вариант № 8

В магазине «Пчелка» имеется 12 видов мясных, рыбных, молочных и т.д. наименований. В группе мясных продуктов имеется 20 наименований колбасных изделий, 14 из которых пользуются особым спросом. Определить устойчивость колбасных изделий.

Вариант № 9

В торговой точке имеется 7 видов фруктовых соков различных торговых марок, вместимостью от 250 мл до 2 л. Особым спросом пользуются яблочный и персиковый сок вместимостью 0,5 л и 1 л. Определить какова широта и устойчивость сока.

Вариант № 10

На рыбном заводе выпускаются 17 наименований рыбных консервов в натуральном соке и 10 наименований в томатном соусе. Чаще всего

отпускает на реализацию по заявкам 8 наименований в натуральном соку и 8 наименований в томатном соусе. Какова устойчивость рыбных консервов.

Вариант №11

На молочном заводе выпускают 17 наименований молочных продуктов. Завод способен выпускать 31 наименование. Определить широту и устойчивость ассортимента выпускаемого предприятием на предприятии.

Вариант №12

В супермаркете имеется 1400 наименований товаров. По нормативно-технической документации данный супермаркет может иметь свыше 2200 наименований продовольственных товаров. Определить широту охвата ассортиментом.

Вариант № 13

В торговом зале магазина «Эконом» находится 23 наименования макаронных изделий, 14 из которых пользуются особым спросом. Определить коэффициент новизны ассортимента в магазине «Эконом»

Вариант № 14

В торговом зале находится 19 колбасных изделий. 12 наименований вареных изделий пользуются особым спросом. Определить коэффициент новизны ассортимента товара.

Вариант № 15

На рыбном заводе выпускаются 8 наименований рыбных консервов. Чаще всего отпускает на реализацию по заявкам 7 наименований. Какова устойчивость рыбных консервов.

Вариант № 16

В торговом зале имеются 17 видов молока и молочных продуктов. По ГОСТу предусмотрено 31 наименование. Определить коэффициент широты молочных продуктов.

Вариант № 17

В магазине «Пчелка» имеется 12 видов мясных, рыбных, молочных и т.д. наименований. В группе мясных продуктов имеется 20 наименований колбасных изделий, 14 из которых пользуются особым спросом. Определить устойчивость колбасных изделий.

Вариант №18

В торговой точке имеется 9 видов фруктовых соков различных торговых марок, вместимостью от 250 мл до 2 л. Особым спросом пользуются яблочный и персиковый сок вместимостью 250 мл и 0,5 л. Определить какова широта и устойчивость сока.

Вариант № 19

На рыбном заводе выпускаются 7 наименований рыбных консервов в натуральном соке и 8 наименований в томатном соусе. Чаще всего отпускает на реализацию по заявкам 8 наименований в натуральном соку и 4 наименований в томатном соусе. Какова устойчивость рыбных консервов.

Вариант № 20

В торговом зале магазина «Эконом» находится 18 наименования макаронных изделий, 14 из которых пользуются особым спросом. Определить коэффициент новизны ассортимента в магазине «Эконом»

Вариант № 21

В торговом зале находится 12 колбасных изделий, 8 наименований вареных изделий пользуются особым спросом. Определить коэффициент новизны ассортимента товара.

Вариант № 22

В торговом зале имеются 12 видов молока и молочных продуктов. По ГОСТу предусмотрено 18 наименований. Определить коэффициент широты молочных продуктов.

Вариант № 23

В ассортименте магазина имеются 11 видов продовольственного товара «молоко пастеризованное» различных товаропроизводителей. Наибольшим спросом пользуются 8 наименований молока жирностью 2,7 %. Определить устойчивость ассортимента.

Вариант № 24

В торговом зале имеются 13 видов молока и молочных продуктов. По ГОСТу предусмотрено 18 наименований. Определить коэффициент широты молочных продуктов.

Вариант № 25

В ассортименте магазина имеются сыры: Швейцарский, Российский, Сулугуни, Рокфор, Голандский. В ГОСТе предусмотрено 15 наименований твердых сычужных сыров. Определить коэффициент полноты твердых сычужных сыров.

Вариант № 26

В ассортименте магазина имеются сыры: Швейцарский, Российский, Сулугуни, Рокфор. В ГОСТе предусмотрено 20 наименований твердых сычужных сыров. Определить коэффициент полноты твердых сычужных сыров.

Вариант № 27

В ассортименте магазина имеются сыры: Российский, Сулугуни, Костромской, Мраморный. В ГОСТе предусмотрено 16 наименований твердых сычужных сыров. Определить коэффициент полноты твердых сычужных сыров.

Вариант № 28

В торговом зале магазина «Эконом» находится 7 наименований сметаны различных товаропроизводителей, чаще всего поступление идет с завода «Кубарусмолоко» жирностью 7%. Определить коэффициент новизны ассортимента в магазине «Эконом»

Вариант № 29

В торговом зале имеются 15 видов молока и молочных продуктов. По ГОСТу предусмотрено 21 наименование. Определить коэффициент широты молочных продуктов.

Вариант № 30

В ассортименте магазина имеются 14 видов продовольственного товара «молоко пастеризованное» различных товаропроизводителей. Наибольшим спросом пользуются 7 наименований молока жирностью 2,7 %. Определить устойчивость ассортимента.

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебный кабинет «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров и товароведения и экспертизы непродовольственных товаров»

2. Максимальное время выполнения задания: **10 мин.**

3. Вы можете воспользоваться методическими указаниями, нормативной документацией (ГОСТ Р 51782-2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия)

ГОСТ Р 53137-2008: Соки и соковая продукция. Идентификация. .

ГОСТ Р 54316-2011 Национальный стандарт российской федерации Воды минеральные природные питьевые Общие технические условия

ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технические условия.

ГОСТ Р 52092-2003 Сметана. Технические условия.

ГОСТ 2903-78 «Молоко цельное сгущенное с сахаром»

ГОСТ 24896-81 "Рыба живая. Технические условия."

ГОСТ 23670-79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлеба мясные.

Технические условия

4.Критерии оценки:

«отлично» - студент грамотно пользуется нормативной документацией, выполняет расчет, правильно анализирует ситуацию и четко делает выводы.

«хорошо» - студент грамотно пользуется нормативной документацией, выполняет расчет, правильно анализирует ситуацию и делает выводы, но допускает 1-2 неточности.

«удовлетворительно» - студент пользуется нормативной документацией, выполняет расчет с неточностями, анализирует ситуацию и делает выводы.

ЗАДАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ № 2

Текст задания:

Охарактеризуйте потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров, выделив при этом, основные показатели потребительских свойств, перечислите виды потерь и причины их возникновения, дайте определение одному из терминов теоретических основ товароведения

Вариант № 1

Наименование товара: «Яблоки зимних сортов», термин «товар»

Вариант № 2

Наименование товара: «Молоко натуральное» жирностью 2,7% , термин «продукт»

Вариант № 3

Наименование товара: «Икра кабачковая», расфасованная в стеклотару, термин «качество товаров»

Вариант № 4

Наименование товара: «Огурцы маринованные» расфасованные в стеклотару, термин «показатели качества»

Вариант № 5

Наименование товара: «Творог» жирностью 15 %, термин «свойства товаров»

Вариант № 6

Наименование товара: «Стеклянная посуда», термин «ассортимент товара»

Вариант № 7

Наименование товара: «Товары из пластмассы», термин «дефект товара»

Вариант № 8

Наименование товара: консервы «Зеленый горошек» расфасованные в стеклотару, термин «проба и выборка товара»

Вариант № 9

Наименование товара: консервы «Зеленый горошек» расфасованные в жестетару, термин «классификатор товара»

Вариант № 10

Наименование товара: «Капуста белокачанная», термин «конкурентоспособность товара»

Вариант № 11

Наименование товара: «Малина свежая», термин «безопасность товара»

Вариант № 12

Наименование товара: «Грибы шампиньоны», термин «штрих код товара»

Вариант № 13

Наименование товара: «Яйца столовые», термин «оценка качества товара»

Вариант № 14

Наименование товара: «Мука пшеничная», термин «дефект товара»

Вариант № 15

Наименование товара: «Крупа гречневая», термин «кодирование товара»

Вариант № 16

Наименование товара: «Крупа рисовая», термин «товар»

Вариант № 17

Наименование товара: «Сахар-песок», термин «продукт»

Вариант № 18

Наименование товара: «Сок яблочный», расфасованный в тетра-паки, термин «качество товаров»

Вариант № 19

Наименование товара: «Томатный сок», расфасованный в стеклотару, термин «показатели качества»

Вариант № 20

Наименование товара: «Колбаса вареная», термин «свойства товаров»

Вариант № 21

Наименование товара: «Макаронные изделия», термин «ассортимент товара»

Вариант № 22

Наименование товара: «Рыба замороженная», термин «дефект товара»

Вариант № 23

Наименование товара: «Ягоды замороженные», термин «безопасность товара»

Вариант № 24

Наименование товара: «Картофель», термин «штрих код товара»

Вариант № 25

Наименование товара: «Морковь», термин «дефект товара»

Вариант № 26

Наименование товара: «Свекла», термин «конкурентоспособность товара»

Вариант № 27

Наименование товара: «Хлеб пшеничный», термин «классификатор товара»

Вариант № 28

Наименование товара: «Пряник Тульский», термин «проба и выборка товара»

Вариант № 29

Наименование товара: «Конфеты шоколадные», термин «качество товаров»

Вариант № 30

Наименование товара: «Порошок стиральный», термин «штрих код товара»

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебный кабинет «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров и товароведения и экспертизы непродовольственных товаров»

2. Максимальное время выполнения задания: **20 мин.**

3. Вы можете воспользоваться: бумагой, ручкой, нормативно-технической документацией

4. Критерии оценки:

«отлично» - студент точно и полно формулирует понятия потребительских свойств товаров, грамотно выделяет основные показатели товаров и перечисляет товары одной группы

«хорошо» - студент точно и полно формулирует понятия потребительских свойств товаров, грамотно выделяет основные показатели товаров, но допускает 1-2 неточности.

«удовлетворительно» студент формулирует понятия потребительских свойств товаров, выделяет основные показатели товаров, допускает 2-3 ошибки в ответах

2.5 Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание практическое № 1 Рассчитать показатели ассортимента магазина (торговой точки) по предложенной ситуационной задаче. Проанализировать торговый (промышленный) ассортимент и предложить меры по формированию ассортимента.

Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорткомплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении
уметь: - применять методы товароведения; - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент	-полнота применения методов товароведения; -точность расчета показателей ассортимента - полнота анализа торгового промышленного ассортимента	

Условия выполнения заданий

Время выполнения задания мин./час. 10 мин

Оборудование: бумага, ручки

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) нормативно-техническая документация

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)

Российский классификатор продовольственных и непродовольственных товаров

Нормативно-техническая документация:

ГОСТ Р 51782-2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 53137-2008: Соки и соковая продукция. Идентификация.

ГОСТ Р 53138-2008: Соки и соковая продукция. Идентификация.

ГОСТ Р 53139-2008: Соки и соковая продукция. Идентификация.

ГОСТ Р 54316-2011 Национальный стандарт российской федерации Воды минеральные природные питьевые Общие технические условия

ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технические условия.

ГОСТ Р 52092-2003 Сметана. Технические условия.

ГОСТ 2903-78 «Молоко цельное сгущенное с сахаром»

ГОСТ 24896-81 "Рыба живая. Технические условия."

ГОСТ 23670-79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлеба мясные. Технические условия

Задание теоретическое № 2. Дайте характеристику потребительских свойств продовольственных и непродовольственных товаров, выделив при этом, основные показатели потребительских свойств.

Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорткомплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; - теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; - потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность установления видов потерь и причины их возникновения; - точность формулировки основных понятий товароведения; - полнота характеристики потребительских свойств продовольственных и непродовольственных товаров 	

Условия выполнения заданий

Время выполнения задания мин./час. 20 мин

Оборудование: бумага, ручки

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) нормативно-техническая документация

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)

Российский классификатор продовольственных и непродовольственных товаров

Нормативно-техническая документация:

ГОСТ Р 51782-2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 53137-2008: Соки и соковая продукция. Идентификация.

ГОСТ Р 54316-2011 Национальный стандарт российской федерации Воды минеральные природные питьевые Общие технические условия

ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технические условия.

ГОСТ Р 52092-2003 Сметана. Технические условия.

ГОСТ 2903-78 «Молоко цельное сгущенное с сахаром»

ГОСТ 24896-81 "Рыба живая. Технические условия."

ГОСТ 23670-79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлеба мясные

РЕЦЕНЗИЯ

Представлен комплект оценочных средств по МДК.03.01 «Теоретические основы товароведения» для специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)», разработанный преподавателем ГБПОУ КК АМТТ Левченко Л.М.

Структура и содержание комплекта оценочных средств учебной дисциплины позволяет проверить:

умения:

- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- устанавливать штриховой код на продовольственных и

непродовольственных товарах

знания:

- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров

В комплекте представлены варианты заданий для проведения входного, оперативного и рубежного контролей, критерии их оценки и условия выполнения заданий.

Варианты заданий составлены грамотно, квалифицированно, позволяют охватить весь материал, предусмотренный на изучение данного междисциплинарного курса.

Рецензент:

Варганова Е.А

преподаватель товароведения ГБПОУ КК АМТ

РЕЦЕНЗИЯ

Представлен комплект оценочных средств по МДК.03.01 «теоритические основы товароведения» для специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)», разработанный преподавателем ГБПОУ КК АМТТ Левченко Л.М.

Комплект оценочных средств разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)». Количество и формулировки показателей оценки результата учитывают требования к знаниям и умениям, указанным в п.1.2 Паспорта рабочей программы профессионального модуля и позволяет проверить качество подготовки студентов по междисциплинарному курсу и к профессиональной работе.

Количество заданий для промежуточной аттестации соответствует количеству сгруппированных знаний и умений (таблица 1 комплекта) и является достаточным для оценки результата освоения междисциплинарного курса. Результаты освоения и критерии оценки результата, представленные в Пакете экзаменатора и в таблице 1, совпадают

Рецензент
Скрипников В.А.
товаровед магазина «Кредо»,

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Комплект оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
в форме экзамена
по МДК 03.02 Товароведение продовольственных
и непродовольственных товаров
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по специальности СПО 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

ОДОБРЕН

цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик
Протокол № 11 от «20» мая 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ А.Л. Пелих
«30» мая 2019г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 15 мая 2014 г. № 539 зарегистрирован в Минюсте РФ от 25 июня 2014 г. № 32855), рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров (утв. директором 30.05.2019 г.), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 28.08.2018 г. №978-О)

Разработчики:

_____ Левченко Л.М. – преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

_____ Вартанова Е.А преподаватель товароведения ГБПОУ КК АМТ, квалификация по диплому –экономист по специальности-экономика торговли

_____ Скрипников В.А. товаровед магазина «Магнит», квалификация по диплому товаровед-эксперт по специальности «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;- устанавливать штриховой код на продовольственных и непродовольственных товарах;	<ul style="list-style-type: none">- полнота оценки качества товаров и точность установления градаций качества- установление подлинности товара по штриховому коду в соответствии с методикой;	<i>Задание № 1 практическое</i>	<i>Экзамен</i>
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-рассчитывать товарные потери и списывать их;- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;-определять санитарно-эпидемиологические требования к товарам. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	<ul style="list-style-type: none">- точность расчета товарных потерь и правильность их списания;- соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, в соответствии с нормативно-технической документацией и санитарно-эпидемиологических требований к ним;- определение санитарно-эпидемиологических требований к товарам в соответствии с нормативной документацией- перечисление не менее двух видов товарных потерь, и не менее трех причин их возникновения; правильность описания порядка списания- описание условий сроков транспортирова-	<i>Задание № 2 теоретическое</i>	<i>Экзамен</i>

<p>- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</p> <p>- условия и сроки хранения товаров, соблюдение этих требований;</p> <p>- методику составления акта списания товаров в зависимости от вида брака.</p>	<p>ния и хранения, санитарно-эпидемиологических требования к ним в соответствии с нормативно-технической документацией</p> <p>- описание условий и сроков хранения товаров, соблюдение этих требований в соответствии с нормативно-технической документацией</p> <p>- правильность составления акта списания товаров в зависимости от вида брака.</p>		
<p>уметь:</p> <p>- идентифицировать товары;</p>	<p>- правильность установления идентификации товаров</p>		Текущий контроль

2 Комплект оценочных средств

2.1 Задания для проведения текущего контроля

Входной контроль

Вариант 1

1. Предмет, цели и задачи товароведения.

2. Структура маркировка. (Текст, рисунок, информационные знаки).

Вариант 2

Принципы товароведения (безопасность, эффективность).

Информационные знаки.

Вариант № 3

История и направление развития товароведения.

Товарные знаки и знаки обслуживания.

Вариант № 4

Методы товароведения. Эмпирические (экспериментальные), измерительные, органолептические методы.

Принципы товароведения (совместимость, взаимозаменяемость, систематизации).

Вариант № 5

Объекты и субъекты товароведной и коммерческой деятельности.

Классификация товарных знаков (ТЗ): ассортиментные и фирменные.

Вариант № 6

Должностные обязанности товароведов.

Знаки соответствия или качества (национальный и региональный знаки соответствия).

Вариант № 7

Классификация как метод товароведения. Краткая характеристика иерархического метода классификации.

Основополагающие характеристики товаров: количественная и стоимостная Их взаимосвязь.

Вариант № 8

1. Фасетный метод классификации. Его достоинства и недостатки.

2. Аналитические методы товароведения.

Вариант № 9

Кодирование товаров. Код, структура кода. Порядковый метод кодирования.

Методы систематизации (идентификации, группировки, обобщения, классификации).

Вариант № 10

Понятие классификатор, структура и категория классификатора.

Классификация, объект классификации, признак классификации, значение признака классификации.

Вариант № 11

Товароведная классификация товаров: род, класс товаров подкласс (привести примеры).

Кодирование товаров. Алфавит кода. Цифровой, буквенный, буквенно-цифровой, штриховой алфавиты кода.

Вариант № 12

1. Основополагающие характеристики товаров: ассортиментная, качественная. Их взаимосвязь.

2. Серийно- порядковый и последовательный методы кодирования.

Вариант № 13

Понятие об ассортименте товаров и товарной номенклатуре.

Параллельный метод кодирования.

Вариант №14

Классификация ассортимента товаров по местонахождению товаров (промышленный, торговый ассортимент).

Товароведная классификация товаров: группа, подгруппа, вид товаров.

Привести примеры.

Вариант № 15

Классификация ассортимента по широте охвата товаров (простой, сложный ассортимент).

Товароведная классификация товаров: разновидность, наименование товаров (марочное, номинальное).

Вариант № 16

Классификация ассортимента по степени удовлетворения потребностей (рациональный и оптимальный ассортимент).

Классификация ассортимента по характеру потребностей (реальный, прогнозируемый, учебный). Краткая характеристика ассортимента

Вариант № 17

Свойства и показатели ассортимента. Широта, полнота, устойчивость ассортимента.

Режим хранения товаров. Понятие о воздухообмене естественном и принудительном

Вариант № 18

Управление ассортиментом. Формирование ассортимента.

Ассортиментная политика.

Тарный и бестарный методы хранения. Их достоинства и недостатки.

Вариант № 19

Факторы формирования ассортимента: общие и специфические.

Реализация товаров.

Вариант № 20

Понятие качество товаров, требования к качеству. Свойства товаров: сложные и простые.

Послепродажное обслуживание: доставка, монтаж (сборка) товаров.

Вариант № 21

Показатели качества: единичные, комплексные, базовые, определяющие.

Потребление товаров (краткосрочное потребление с полной или частичной утратой товара)

Вариант № 22

Понятие дефект товаров. Классификация дефектов по степени значимости.

Товарная информация: потребительская, словесная, цифровая информация.

Вариант № 23

Классификация дефектов по месту возникновения и по наличию методов и средств обнаружения.

Товарная информация: изобразительная, символическая, штриховая информация.

Вариант № 24

1. Градации качества товаров. Деление товаров по назначению на три класса.

2. Требования к товарной информации: «Три Д»: достоверность, доступность, достаточность

Вариант № 25

1. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Показатели назначения, безопасности, надежности, эстетические, экологические, органолептические.

2. Показатели качества. Оптимальное значение показателя, действительное, регламентированное значение показателя.

Вариант № 26

Виды безопасности товаров: химическая, радиационная, механическая, электрическая, магнитная, электромагнитная, термическая, санитарно-гигиеническая, противопожарная.

Понятие «назначение» товаров. Свойства функционального, социального назначения.

Вариант № 27

Общая классификация непродовольственных товаров. Понятие ассортимент товаров.

Обеспечение количества и качества товаров. Формирующие факторы (проектирование, разработка продукции).

Вариант №28

Ассортиментный минимум (перечень), рациональность ассортимента гармоничность ассортимента.

Сырье, как фактор, формирующий качество и количество продукции. Основное и вспомогательное сырье и материалы.

Вариант № 29

Сортамент товаров. Природный, товарный сортамент, пересортица.

Понятие сроки годности и эксплуатация товаров. Деление товаров по срокам годности.

Вариант № 30

Понятие классификатор, структура и категория классификатора.

Товарная информация: потребительская, словесная, цифровая информация.

Критерии оценки:

«отлично» – точное и полное освещение всех вопросов

«хорошо» – полное освещение всех вопросов, но допускает 2-3 неточности

«удовлетворительно» – неполные ответы на вопросы

Оперативный контроль

Вариант № 1

1. Понятие о товароведении и принципах товароведения

2. Характеристика основных видов пластмасс

Вариант №2

- 1.Зерномучные товары и их характеристика.
- 2.Достоинства и недостатки изделий из пластмасс

Вариант №3

- 1.Плодоовощные товары и требования к ним.
- 2.Маркировка хозяйственных товаров из пластмасс.

Вариант №4

- 1.Требования к качеству вкусовых товаров.
2. Классификация изделий из пластмасс.

Вариант №5

- 1.Требования к качеству крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров
- 2.Охарактеризуйте товары бытовой химии.

Вариант №6

- 1.Требования к качеству молока и молочных продуктов.
- 2.Классификация средств для стирки и мытья.

Вариант №7

- 1.Требования к качеству яиц и яичных товаров.
- 2.Ассортимент стеклянных бытовых товаров.

Вариант №8

- 1.Требования к качеству мяса и мясных товаров.
- 2.Характеристика керамических товаров.

Вариант №9

- 1.Требования к качеству рыбы и рыбных товаров.
- 2.Показатели качества товаров.

Вариант №10

- 1.Общие сведения о керамических изделиях.
- 2.Характеристика товара (количественная и качественная)

Вариант №11

- 1.Хранение товара, требования ГОСТа
- 2.Требования к качеству керамических товаров.

Вариант №12

- 1.Хранение продовольственных товаров.
- 2.Ассортимент керамических изделий.

Вариант №13

- 1.Витамины, их виды и значения в питании человека.
- 2.Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров.

Вариант №14

- 1.Белки, их виды и значения в питании человека.
- 2.Характеристика металлической посуды.

Вариант №15

- 1.Жиры, их виды и значения в питании человека.
2. Требования к качеству металлохозяйственных товаров.

Вариант №16

- 1.Минеральные вещества их значения в питании человека.
- 2.Характеристика алюминиевой посуды.

Вариант №17

- 1.Пищевая и энергетическая ценность, значения в питании человека.
- 2.Характеристика чугунной посуды.

Вариант №18

- 1.Охарактеризуйте хлебные и хлебобулочные изделия.
- 2.Требования к качеству мебельных товаров.

Вариант №19

- 1.Охарактеризуйте молочнокислые товары.
- 2.Потребительские свойства мебели

Вариант №20

- 1.Плоды и овощи, их значения в питании человека.
- 2.Классификация мебели по назначению

Вариант №21

- 1.Зерномучные товары и их характеристика.
- 2.Охарактеризуйте товары бытовой химии.

Вариант №22

- 1.Плодоовощные товары и требования к ним.
- 2.Классификация средств для стирки и мытья.

Вариант №23

- 1.Требования к качеству вкусовых товаров.
- 2.Классификация средств для стирки и мытья.

Вариант №24

- 1.Требования к качеству рыбы и рыбных товаров.
- 2.Характеристика товара (количественная и качественная)

Вариант №25

- 1.Общие сведения о керамических изделиях.
- 2.Хранение продовольственных товаров.

Вариант №26

- 1.Белки, их виды и значения в питании человека.
2. Требования к качеству металлохозяйственных товаров.

Вариант №27

- 1.Жиры, их виды и значения в питании человека.
- 2.Характеристика алюминиевой посуды.

Вариант №28

- 1.Пищевая и энергетическая ценность, значения в питании человека.
- 2.Требования к качеству мебельных товаров.

Вариант №29

- 1.Плоды и овощи, их значения в питании человека.
- 2.Охарактеризуйте товары бытовой химии.

Вариант №30

- 1.Витамины, их виды и значения в питании человека.
- 2.Характеристика металлической посуды.

Критерии оценки:

«отлично» – точное и полное освещение всех вопросов

«хорошо» – полное освещение всех вопросов, но допускает 2-3 неточности

«удовлетворительно» – неполные ответы на вопросы

Рубежный контроль

Вариант № 1

- 1.Классификация продовольственных товаров.
- 2.Требования к качеству пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.

Вариант № 2

- 1.Качества, показатели качества товаров.
2. Охарактеризуйте пушно-меховое сырье.

Вариант №3

- 1.Хранение, условия хранения товаров.
2. Охарактеризуйте валяную обувь.

Вариант №4

- 1.Потери продовольственных товаров
- 2.Охарактеризуйте требования к качеству резиновой обуви.

Вариант №5

- 1.Понятие ассортимента товаров.
- 2.Требования к качеству кожаной обуви.

Вариант №6

- 1.Информация о товаре (пищевая ценность продуктов питания).
- 2.Классификация и ассортимент натуральных кож для обуви.

Вариант №7

- 1.Дайте определение широты, полноты, глубина ассортимента.
- 2.Требования к качеству парфюмерных товаров.

Вариант №8

- 1.Дайте определение качество товаров.
- 2.Характеристика ассортимента парфюмерных товаров.

Вариант №9

- 1.Перечислите виды потерь продовольственных товаров.
- 2.Требования к качеству нетканых материалов.

Вариант №10

- 1.Какие свойства называются потребительскими.
- 2.Требования к качеству хлебобулочных изделий, пищевая ценность.

Вариант №11

- 1.Требования к качеству швейных изделий.
- 2.Охарактеризуйте пищевую ценность и оценка качества сахара-песка.

Вариант №12

- 1.Требования к качеству трикотажных товаров.
- 2.Опишите факторы формирующие качества шоколада.

Вариант №13

- 1.Требования к качеству текстильных товаров.
- 2.Карамель, оценка качества, упаковка и маркировка карамели.

Вариант №14

- 1.Потребительские свойства ПК.
- 2.Что служит основным сырьем для производства карамели.

Вариант №15

- 1.Назовите виды и ассортимент чая.
- 2.Понятие о ювелирных товарах.

Вариант №16

1. Упаковка и маркировка, условия и сроки хранения вкусовых товаров (чай, кофе).

2. Требования к качеству игрушек.

Вариант №17

1. Условия и сроки хранения и транспортирования пищевых жиров и масла.

2. Потребительские свойства фотоаппаратов.

Вариант №18

1. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения молочных продуктов.

2. Требования к качеству школьно-письменных товаров.

Вариант №19

1. Охарактеризуйте пищевую ценность кисломолочных продуктов.

2. Потребительские свойства электробытовых товаров.

Вариант №20

1. Оценка качества мяса убойных животных.

2. Потребительские свойства мебели.

Вариант №21

1. Маркировка и упаковка мяса и мясных полуфабрикатов.

2. Требования к качеству металлохозяйственных товаров.

Вариант №22

1. Требования к качеству, маркировка яиц и яичных продуктов.

2. Требования к качеству керамических товаров.

Вариант №23

1. Установите правильность контрольного числа EAN – 13 **9785982811080**

2. Требования к качеству стеклянных изделий.

Вариант №24

1. Установите правильность контрольного числа EAN – 1 **4690326050641**

2. Требования к качеству керамических изделий

Вариант №25

1. Потребительские свойства электробытовых товаров.

2. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения молочных продуктов.

Вариант №26

1. Условия и сроки хранения и транспортирования плодов и овощей.

2. Требования к качеству ювелирных изделий.

Вариант №27

1. Требования к качеству текстильных товаров.

2. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения молочных продуктов

Вариант №28

1. Перечислите виды потерь продовольственных товаров.

2. Требования к качеству пластмассовых изделий.

Вариант №29

1. Дайте определение качество товаров.

2. Требования к качеству хлебобулочных изделий, пищевая ценность.

Вариант №30

1. Хранение, условия хранения товаров.

2. Требования к качеству парфюмерных товаров.

Критерии оценки:

«отлично» – точное и полное освещение всех вопросов

«хорошо» – полное освещение всех вопросов, но допускает 2-3 неточности

«удовлетворительно» – неполные ответы на вопросы

2.2 Задания для проведения экзамена

ЗАДАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ № 1

Текст задания: Провести оценку качества товаров, установить его товарный сорт, дать заключение о качестве партии товара, определить правильность штрихового кода по предложенной этикетке

Вариант 1

В супермаркет «Пчелка» поступило 300 кг. яблок, расфасованных по 5 кг. в сетки из Астрахани. При приемке было выявлено 37 кг. бракованного товара, из которых 21 кг. устранимого брака, 5 кг. мало устранимого и 11 кг. неустранимого брака.

Вариант 2

В магазин была завезена партия огурцов в количестве 200 кг. бестарным способом. При приеме были обнаружены поврежденные сельхоз вредителями огурцы и огурцы поврежденные при транспортировке в количестве 21 кг.

Вариант 3

На овощную базу поступило 2 тонны картофеля бестарным способом из Воронежа. В процессе транспортировки 40 кг повредилось, а через 20 дней при хранении на базе был обнаружен брак в количестве 37 кг.

Вариант 4

На оптовую базу поступила партия свежей белокочанной капусты в количестве 3500 кг. При приемке обнаружен брак в количестве 27 кг, из них 10 кг. устранимого и 17 кг неустранимого брака.

Вариант 5

В торговую сеть с молочного завода поступила партия молочных продуктов: молока 5 ящиков по 50 пакетов, кефира 3 ящика по 25 пакетов, сметаны 2 ящика по 25 пакетов. При приемке обнаружен брак: молока - 4 пакета, кефира – 4 пакета, сметаны – 2 пакета

Вариант 6

В магазин поступила партия свежемороженой морской рыбы с Камчатки в количестве 150 кг. При приемке было обнаружено 7 кг брака, причем 2 кг устранимого и 5 кг неустранимого брака.

Вариант 7

В супермаркет «Эконом» поступила партия хлеба с ООО «Армхлеб» в количестве 500 штук. При приемке обнаружен брак в количестве 8 штук, причем 2 шт. устранимого и 6 шт. неустранимого брака.

Вариант 8

На овощную базу поступила партия свеклы с Воронежа в количестве 3 тонны. При приемке был обнаружен брак в количестве 28 кг, при чем 10 кг устранимого (загрязнения) и 18 кг неустранимого брака.

Вариант 9

В магазин принята партия минеральной воды «Ессентуки» в количестве 25 ящиков по 20 штук в стеклотаре. При приемке было обнаружено 8 бутылок брака.

Вариант10

В торговую сеть поступила партия промышленных товаров из стекла: ваза для цветов 20 штук, фужеры 60 штук, кружки 50 штук, стаканы 60 штук. При приемке обнаружен брак: ваза для цветов 2 шт, фужеры 7шт, кружки 6 шт., стаканы 8шт

Вариант11

На оптовую базу принята партия керамической посуды в количестве 500 шт. при транспортировке был обнаружен брак в количестве 59 шт, при разгрузке разбито 6 шт.

Вариант12

На оптовую базу завезена партия крупы «Гречневая» в количестве 1 тонны расфасованной по 1 кг в пакеты. При приемке органолептически обнаружено 27 пакетов с повреждениями и с явными признаками сора.

Вариант13

На оптовую базу поступила партия сыров Костромского-100 кг.Российского-200 кг.Швейцарского-180 кг. При приемке брака не обнаружено, однако при хранении в течении 10 дней обнаружен брак Костромского- 2 кг. Российского - 1,5 кг. Швейцарского -1 кг.

Вариант 14

В магазин поступила партия товаров из пластмассы в количестве 200 штук ведра-50 шт .горшки для цветов- 30 шт. урна для мусора -20 штук. лейка для полива-50шт. При приемке обнаружен брак в количестве 11 штук. Ведро-3шт. горшки для цветов-4 шт. урна для мусора-1 шт. лейка для полива-3шт.

Вариант 15

В магазин поступила партия колбасных изделий в количестве 3000 кг.из них вареных -120кг. варено-копченых -100кг. и сыро-копченых-80 кг. При приемке обнаружен брак вареных колбасных изделий в количестве 2кг.В процессе хранения в течении 10 дней обнаружен брак в количестве 3кг. из них вареных- 1 кг. варено-копченых-1,2 кг и сыро-копченых- 800 грамм

Вариант 16

В магазине при хранении 200кг. моркови обнаружен брак в количестве 32 кг .при чем 20 кг устранимого,5 кг. мало устранимого и 7 кг неустранимого

Вариант 17

С оптовой базы в торговую сеть поступила партия рыбных консервов в количестве150, из них «Шпроты»-50 банок,» Килька в томатном соусе»-70 штук,» Сайра в томатном соусе»-30 штук При приемке обнаружено 7 вздутых банок, из них «Килька в томатном соусе»-5шт « Сайра в томатном соусе «-2шт.

Вариант 18

С консервного завода отгружена партия овощных консервов в количестве 500 банок на оптовую базу .В процессе хранения в течении 60 дней обнаружен брак -10 банок

Вариант 19

В торговую сеть поступила партия сливочного масла в брикетах по 20 кг. в количестве 10шт.При приемке на поверхности масла обнаружен штафф. При удалении штаффа он составил1,5%

Вариант20

В супермаркет «Пчелка» поступило 200 кг. яблок, расфасованных по 5 кг. в сетки из Астрахани. При приемке было выявлено 23кг. бракованного товара, из которых 12 кг. устранимого брака, 5 кг. мало устранимого и 6 кг. неустранимого брака.

Вариант 21

В магазин была завезена партия огурцов в количестве 180кг бестарным способом. При приеме были обнаружены поврежденные сельхоз вредителями огурцы и огурцы поврежденные при транспортировке в количестве 14 кг.

Вариант22

На овощную базу поступило 1,7 тонны картофеля бестарным способом из Краснодар. В процессе транспортировке 26 кг повредилось, а через 20 дней при хранении на базе был обнаружен брак в количестве 18 кг.

Вариант23

На оптовую базу поступила партия свежей белокочанной капусты в количестве 350 кг. При приемке обнаружен брак в количестве 17 кг, из них 10 кг. устранимого и 7 кг неустранимого брака.

Вариант24

В торговую сеть с молочного завода поступила партия молочных продуктов: молока, 4 ящика по 30 пакетов, кефира 3 ящика по 20 пакетов, сметаны 2 ящика по 20 пакетов.

При приемке обнаружен брак: молока - 3 пакета, кефира – 2 пакета, сметаны – 1 пакет

Вариант 25

В магазин поступила партия свежемороженой морской рыбы с Камчатки в количестве 1500 кг. При приемке было обнаружено 17 кг брака, причем 2 кг устранимого и 15 кг неустранимого брака.

Вариант26

В супермаркет «Эконом» поступила партия хлеба с ООО «Армхлеб» в количестве 700 штук. При приемке обнаружен брак в количестве 18 штук, причем 12 шт. устранимого (повреждена упаковка) и 6 шт. неустранимого брака.

Вариант 27

На овощную базу поступила партия свеклы с Воронежа в количестве 2,7 тонны. При приемке был обнаружен брак в количестве 28 кг, причем 10 кг устранимого (загрязнения) и 18 кг неустранимого брака.

Вариант 28

В магазин принята партия минеральной воды «Ессентуки» в количестве 250 ящиков по 20 штук в стеклотаре. При приемке брака не обнаружено, но при разгрузке 12бутылок разбито

Вариант 29

В торговую сеть поступила партия промышленных товаров из стекла: ваза для цветов 40 штук, фужеры 80 штук, кружки 70 штук, стаканы 80 штук

При приемке обнаружен брак: ваза для цветов -7 шт, фужеры -8шт, кружки - 5шт, стаканы- 7шт

Вариант30

На оптовую базу принята партия керамической посуды в количестве 1250 шт. при транспортировке был обнаружен брак в количестве 30шт, при разгрузке разбито 5 шт.

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебный кабинет «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров и товароведения и экспертизы непродовольственных товаров»

2. Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

3. Вы можете воспользоваться методическими указаниями, нормативной документацией (ГОСТ Р 51782-2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия)

ГОСТ Р 53137-2008: Соки и соковая продукция. Идентификация.

ГОСТ Р 54316-2011 Национальный стандарт российской федерации Воды минеральные природные питьевые Общие технические условия

ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технические условия.

ГОСТ Р 52092-2003 Сметана. Технические условия.

ГОСТ 2903-78 «Молоко цельное сгущенное с сахаром»

ГОСТ 24896-81 «Рыба живая. Технические условия.»

ГОСТ 23670-79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлеба мясные.

Технические условия

4.Критерии оценки:

«отлично» - студент грамотно проводит анализ качества товара, правильно устанавливает товарный сорт, четко дает заключения о качестве партии товара.

«хорошо» - студент грамотно проводит анализ качества товара, правильно устанавливает товарный сорт, четко дает заключения о качестве партии товара, но допускает 1-2 ошибки

«удовлетворительно» - студент проводит анализ качества товара, правильно устанавливает товарный сорт, дает заключения о качестве партии товара, но допускает 2-3 ошибки.

ЗАДАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ № 2

Текст задания: Рассчитать товарные потери в процессе транспортирования и хранения товара при необходимости составить акт списания товара. Предложить меры по предотвращению потерь.

Вариант1

В супермаркет «Пчелка» поступило 300 кг. яблок, расфасованных по 5 кг. в сетки из Астрахани .При приемке было выявлено 37 кг. бракованного товара ,из которых21 кг. устранимого брака,5 кг. мало устранимого и 11 кг. неустранимого брака.

Вариант 2

В магазин была завезена партия огурцов в количестве 200кг бестарным способом. При приеме были обнаружены поврежденные сельхоз вредителями огурцы и огурцы поврежденные при транспортировке в количестве 21 кг.

Вариант3

На овощную базу поступило 2 тонны картофеля бестарным способом из Воронежа. В процессе транспортировке 40 кг повредилось, а через 20 дней при хранении на базе был обнаружен брак в количестве 37 кг.

Вариант 4

На оптовую базу поступила партия свежей белокочанной капусты в количестве 3500 кг. При приемке обнаружен брак в количестве 27 кг, из них 10 кг.устранимого и 17 кг неустранимого брака.

Вариант 5

В торговую сеть с молочного завода поступила партия молочных продуктов: молока 5 ящиков по 50 пакетов, кефира 3 ящика по 25 пакетов, сметаны 2 ящика по 25 пакетов. При приемке обнаружен брак: молока - 4 пакета, кефира – 4 пакета, сметаны – 2 пакета

Вариант 6

В магазин поступила партия свежемороженой морской рыбы с Камчатки в количестве 150 кг. При приемке было обнаружено 7 кг брака, причем 2 кг устранимого и 5 кг неустранимого брака.

Вариант 7

В супермаркет «Эконом» поступила партия хлеба с ООО «Армхлеб» в количестве 500 штук. При приемке обнаружен брак в количестве 8 штук, причем 2 шт. устранимого и 6 шт. неустранимого брака.

Вариант8

На овощную базу поступила партия свеклы с Воронежа в количестве 3 тонны. При приемке был обнаружен брак в количестве 28 кг, при чем 10 кг устранимого(загрязнения) и 18 кг неустранимого брака.

Вариант9

В магазин принята партия минеральной воды «Ессентуки» в количестве 25 ящиков по 20 штук в стеклотаре. При приемке было обнаружено 8 бутылок брака.

Вариант10

В торговую сеть поступила партия промышленных товаров из стекла: ваза для цветов 20 штук, фужеры 60 штук, кружки 50 штук, стаканы 60 штук. При приемке обнаружен брак: ваза для цветов 2 шт, фужеры 7шт, кружки 6 шт., стаканы 8шт

Вариант11

На оптовую базу принята партия керамической посуды в количестве 500 шт. при транспортировке был обнаружен брак в количестве 59 шт, при разгрузке разбито 6 шт.

Вариант12

На оптовую базу завезена партия крупы «Гречневая» в количестве 1 тонны расфасованной по 1 кг в пакеты. При приемке органолептически обнаружено 27 пакетов с повреждениями и с явными признаками сора.

Вариант13

На оптовую базу поступила партия сыров Костромского-100 кг.Российского-200 кг.Швейцарского-180 кг. При приемке брака не обнаружено, однако при хранении в течении 10 дней обнаружен брак Костромского- 2 кг. Российского - 1,5 кг. Швейцарского -1 кг.

Вариант 14

В магазин поступила партия товаров из пластмассы в количестве 200 штук ведра-50 шт .горшки для цветов- 30 шт. урна для мусора -20 штук. лейка для полива-50шт. При приемке обнаружен брак в количестве 11 штук. Ведро-3шт. горшки для цветов-4 шт. урна для мусора-1 шт. лейка для полива-3шт.

Вариант 15

В магазин поступила партия колбасных изделий в количестве 3000 кг.из них вареных -120кг. варено-копченых -100кг. и сыро-копченых-80 кг. При приемке обнаружен брак вареных колбасных изделий в количестве 2кг.В процессе хранения в течении 10 дней обнаружен брак в количестве 3кг. из них вареных- 1 кг. варено-копченых-1,2 кг и сыро-копченых- 800 грамм

Вариант 16

В магазине при хранении 200кг. моркови обнаружен брак в количестве 32 кг .при чем 20 кг устранимого,5 кг. мало устранимого и 7 кг неустранимого

Вариант 17

С оптовой базы в торговую сеть поступила партия рыбных консервов в количестве150, из них «Шпроты»-50 банок,» Килька в томатном соусе»-70 штук,» Сайра в томатном соусе»-30 штук При приемке обнаружено 7 вздутых банок, из них «Килька в томатном соусе»-5шт « Сайра в томатном соусе «-2шт.

Вариант 18

С консервного завода отгружена партия овощных консервов в количестве 500 банок на оптовую базу .В процессе хранения в течении 60 дней обнаружен брак -10 банок

Вариант 19

В торговую сеть поступила партия сливочного масла в брикетах по 20 кг. в количестве 10шт.При приемке на поверхности масла обнаружен штафф. При удалении штаффа он составил1,5%

Вариант20

В супермаркет «Пчелка» поступило 200 кг. яблок, расфасованных по 5 кг. в сетки из Астрахани .При приемке было выявлено 23кг. бракованного товара ,из которых12 кг. устранимого брака,5 кг. мало устранимого и 6 кг. неустранимого брака.

Вариант 21

В магазин была завезена партия огурцов в количестве 180кг бестарным способом. При приеме были обнаружены поврежденные сельхоз вредителями огурцы и огурцы поврежденные при транспортировке в количестве 14 кг.

Вариант22

На овощную базу поступило 1,7 тонны картофеля бестарным способом из Краснодар В процессе транспортировке 26 кг повредилось, а через 20 дней при хранении на базе был обнаружен брак в количестве 18 кг.

Вариант23

На оптовую базу поступила партия свежей белокочанной капусты в количестве 350 кг. При приемке обнаружен брак в количестве 17 кг, из них 10 кг.устранимого и 7 кг неустранимого брака.

Вариант24

В торговую сеть с молочного завода поступила партия молочных продуктов: молока, 4 ящика по 30 пакетов, кефира 3 ящика по 20 пакетов, сметаны 2 ящика по 20 пакетов.

При приемке обнаружен брак: молока - 3 пакета, кефира – 2 пакета, сметаны – 1 пакет

Вариант 25

В магазин поступила партия свежемороженой морской рыбы с Камчатки в количестве 150 0 кг. При приемке было обнаружено 17 кг брака, причем 2 кг устранимого и 15 кг неустранимого брака.

Вариант26

В супермаркет «Эконом» поступила партия хлеба с ООО «Армхлеб» в количестве 700 штук. При приемке обнаружен брак в количестве 18 штук, причем 12 шт. устранимого (повреждена упаковка) и 6 шт. неустранимого брака.

Вариант 27

На овощную базу поступила партия свеклы с Воронежа в количестве 2,7 тонны. При приемке был обнаружен брак в количестве 28 кг, причем 10 кг устранимого (загрязнения) и 18 кг неустранимого брака.

Вариант 28

В магазин принята партия минеральной воды «Ессентуки» в количестве 250 ящиков по 20 штук в стеклотаре. При приемке брака не обнаружено, но при разгрузке 12бутылок разбито

Вариант 29

В торговую сеть поступила партия промышленных товаров из стекла: ваза для цветов 40 штук, фужеры 80 штук, кружки 70 штук, стаканы 80 штук

При приемке обнаружен брак: ваза для цветов -7 шт, фужеры -8шт, кружки - 5шт, стаканы- 7шт

Вариант30

На оптовую базу принята партия керамической посуды в количестве 1250 шт. при транспортировке был обнаружен брак в количестве 30шт, при разгрузке разбито 5 шт.

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебный кабинет «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров и товароведения и экспертизы непродовольственных товаров»

2. Максимальное время выполнения задания: **30 мин.**

3. Вы можете воспользоваться: бумагой, ручкой, калькулятором, нормативно-технической документацией

4. Критерии оценки:

«отлично» - студент точно и полно делает расчет товарных потерь, как при транспортировке, так и при хранении товаров, правильно составляет акт списания товаров и предлагает меры по предотвращению потерь.

«хорошо» - студент полно делает расчет товарных потерь, как при транспортировке, так и при хранении товаров, правильно составляет акт

списания товаров и предлагает меры по предотвращению потерь, но допускает 1-2 ошибки

«удовлетворительно» студент делает расчет товарных потерь, как при транспортировке, так и при хранении товаров, составляет акт списания товаров и предлагает меры по предотвращению потерь, но допускает 2-3 ошибки

2.5 Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание практическое № 1 Провести оценку качества товаров, установить его товарный сорт, дать заключение о качестве партии товара, определить правильность штрихового кода.

Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорткомплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;- устанавливать штриховой код на продовольственных и непродовольственных товарах;	<ul style="list-style-type: none">- полнота оценки качества товаров и точность установления градаций качества- установление подлинности товара по штриховому коду в соответствии с методикой;	

Условия выполнения заданий

Время выполнения задания мин./час. 30 мин

Оборудование: бумага, ручки, калькулятор

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) нормативно-техническая документация

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)

Российский классификатор продовольственных и непродовольственных товаров

Нормативно-техническая документация:

ГОСТ Р 51782-2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 53137-2008: Соки и соковая продукция. Идентификация.

ГОСТ Р 53138-2008: Соки и соковая продукция. Идентификация.

ГОСТ Р 53139-2008: Соки и соковая продукция. Идентификация.

ГОСТ Р 54316-2011 Национальный стандарт российской федерации Воды минеральные природные питьевые Общие технические условия

ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технические условия.

ГОСТ Р 52092-2003 Сметана. Технические условия.

ГОСТ 2903-78 «Молоко цельное сгущенное с сахаром»

ГОСТ 24896-81 "Рыба живая. Технические условия."

ГОСТ 23670-79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлеба мясные. Технические условия

Задание практическое № 2. Рассчитать товарные потери в процессе транспортирования и хранения товара при необходимости составить акт списания товара. Предложить меры по предотвращению потерь.

Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорткомплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать товарные потери и списывать их; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <p>-определять санитарно-эпидемиологические требования к товарам.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; -условия и сроки хранения товаров, соблюдение этих требований; - составление акта списания товаров в зависимости от вида брака. 	<ul style="list-style-type: none"> - точность расчета товарных потерь и правильность их списания; - соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, в соответствии с нормативно-технической документацией и санитарно-эпидемиологических требований к ним; - определять санитарно-эпидемиологические требования к товарам в соответствии с нормативной документацией <ul style="list-style-type: none"> - полнота установления видов товарных потерь, и точность определения причин их возникновения и правильность порядка списания - полнота установления условий и точность определения сроков транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требования к ним в соответствии с нормативно-технической документацией - правильность установления условий и сроков хранения товаров, соблюдение требований в соответствии с нормативно-технической документацией -правильность составление акта списания товаров в зависимости от вида брака. 	

Условия выполнения заданий

Время выполнения задания мин./час. 30 мин

Оборудование: бумага, ручки, калькулятор

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) нормативно-техническая документация

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)

Российский классификатор продовольственных и непродовольственных товаров

Нормативно-техническая документация:

ГОСТ Р 51782-2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 53137-2008: Соки и соковая продукция. Идентификация.

ГОСТ Р 54316-2011 Национальный стандарт российской федерации Воды минеральные природные питьевые Общие технические условия

ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технические условия.

ГОСТ Р 52092-2003 Сметана. Технические условия.

ГОСТ 2903-78 «Молоко цельное сгущенное с сахаром»

ГОСТ 24896-81 "Рыба живая. Технические условия."

ГОСТ 23670-79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлеба мясные

РЕЦЕНЗИЯ

Представлен комплект оценочных средств по МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» для специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)», разработанный преподавателем ГБПОУ КК АМТТ Левченко Л.М.

Структура и содержание комплекта оценочных средств учебной дисциплины позволяет проверить **умения**:

- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- устанавливать штриховой код на продовольственных и непродовольственных товарах;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- определять санитарно-эпидемиологические требования к товарам **знания**:
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- условия и сроки хранения товаров, соблюдение этих требований;
- составление акта списания товаров в зависимости от вида брака.

В комплекте представлены варианты заданий для проведения входного, оперативного и рубежного контролей, критерии их оценки и условия выполнения заданий. Варианты заданий составлены грамотно, квалифицированно, позволяют охватить весь материал, предусмотренный на изучение данного междисциплинарного курса.

Рецензент:

Варганова Е.А

преподаватель товароведения ГБПОУ КК АМТ

РЕЦЕНЗИЯ

Представлен комплект оценочных средств по МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» для специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)», разработанный преподавателем ГБПОУ КК АМТТ Левченко Л.М.

Комплект оценочных средств разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)». Количество и формулировки показателей оценки результата учитывают требования к знаниям и умениям, указанным в п.1.2 Паспорта рабочей программы профессионального модуля и позволяет проверить качество подготовки студентов по междисциплинарному курсу и к профессиональной работе.

Количество заданий для промежуточной аттестации соответствует количеству сгруппированных знаний и умений (таблица 1 комплекта) и является достаточным для оценки результата освоения междисциплинарного курса. Результаты освоения и критерии оценки результата, представленные в Пакете экзаменатора и в таблице 1 совпадают.

Рецензент

Скрипников В.А.

товаровед магазина «Магнит»

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена квалификационного
по ПМ 03 « Управление ассортиментом, оценка качества
и обеспечение сохраняемости товаров»
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л.Пелих
«30»мая 2019г.

Протокол №11 от «20»мая 2019г.

М.П.

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного по **ПМ 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»** разработан на основе ФГОС СПО по специальности **38.02.04.Коммерция (по отраслям)**(утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 15 мая 2014 г. № 539 зарегистрирован в Минюсте РФ от 25 июня 2014 г. № 32855) рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров (утв. директором 30.05.2019 г.), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 28.08.2018г. .№ 978-О)

Разработчики:

_____ Левченко Л.М., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

_____ Вартанова Е.А преподаватель товароведения ГБПОУ КК АМТ,
квалификация по диплому –экономист по специальности-экономика торговли
_____ Скрипников В.А. товаровед магазина «Магнит», квалификация по
диплому товаровед-эксперт по специальности «Товароведение и экспертиза товаров (по
областям применения

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕД

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

1.2 Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания: № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
<p>ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества</p> <p>ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями</p> <p>ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p> <p>ПК3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю</p> <p>ПК3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные</p> <p>ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и ка-</p>	<p>-правильность формирования ассортимента</p> <p>-контроль устойчивости ассортимента</p> <p>-проверка маркировки товара</p> <p>-правильность классификации товара</p> <p>-контроль диагностики дефектов</p> <p>-контроль градаций качества</p> <p>-правильность заполнения документов на товары</p> <p>-контроль количественной характеристики товаров-</p> <p>-выбор и применение ме-</p>	<p>Задание №1 практическое</p>	<p>Экзамен квалификационный</p>

<p>чество.</p> <p>ОК3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК4Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>тодов и способов решения профессиональных задач в области ассортиментной политики;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценка эффективности и качества выполнения -решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области ассортиментной политики -эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные; 		
<p>ПК3.2.Расчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию</p> <p>ПК3.5.Контролировать условия и сроки хранения, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества</p> <p>ПК3.7.Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные</p> <p>ОК12Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий</p> <p>ПК3.6.Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> -правильность определения товарных потерь -контроль режимов и сроков хранения -контроль качества -правильность определения градации качества -контроль количественной характеристики товаров -правильность соблюдения законодательства, обязательное выполнение нормативных документов требований ГОСТов и ТУ -контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, 	<p><i>Зада- ние №2 практи- ческое</i></p>	<p><i>Экза- мен ква- лифика- ционный</i></p>

<p>ПК3.6.Обеспечиватьсоблюдени е санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиям</p> <p>ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 7.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>-соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке</p> <p>-демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</p> <p>-самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p><i>Зада-ние №3 защита портфо-лио</i></p>	<p><i>Экза-мен ква-лифика-ционный</i></p>
--	---	---	---

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВⁱ

2.1 Задания для проведения экзамена квалификационного

Задание № 1 (практическое)

Текст задания:

Определить показатели ассортимента, дать оценку качества, установить сорт, расшифровать маркировку, определить ассортиментную принадлежность товара

Вариант № 1

В магазин «Кредо» была завезена партия свежих огурцов 15, 20 и 25 июля в количестве 2 тонны размером от 6 до 12 см. На этикетке указан высший сорт, адрес товаропроизводителя. Определить коэффициент новизны

Вариант № 2 На торговую базу поступила партия капусты квашеной в количестве 1000кг в деревянных бочках равномерно нашинкованная полосками шириной 10 мм, ароматная, плотная, сочная и 500 кг в полимерной таре .На этикетке установлен первый сорт .Хранилась капуста при температуре 6 градусов в течение 3 месяцев .В течении первого месяца было реализовано 100кг в деревянных бочках и 350 в полимерной таре Определить коэффициент новизны.

Вариант №3 В магазин поступила карамель с начинкой в количестве 300 кг и 200кг леденцовой. В течении недели было продано 50кг карамели с начинкой и 30 кг леденцовой Определить коэффициент новизны.

Вариант № 4

В магазин поступила мука пшеничная в количестве 1500 кг в мешках по 50 кг Мука была расфасована по 1 кг. За месяц было продано 500 кг Определить коэффициент новизны.

Вариант № 5

В магазине имеется 5 видов мягких сыров, 5 полутвердых, 10 твердых. В течение месяца было продано 2 вида мягких, 3 вида полутвердых и 8 видов твердых сыров. Определите коэффициент устойчивости

Вариант № 6

В магазине в наличии имеется 2 вида гречневой крупы: ядрица, ядрица быстрорастворимая в количестве по 100 кг. За неделю было продано 30 кг ядрицы и 60 кг ядрицы быстрорастворимой. Определите коэффициент устойчивости

Вариант № 7

На торговую базу поступила партия консервов «Соусы овощные», «Говядина тушеная» по 1000 банок. За первую неделю было реализовано: 180 банок соуса и 320 банок говядины. Определите коэффициент устойчивости

Вариант № 8

В магазин поступила партия кофе натуральный жареный сорта Премиум в количестве 800 банок, высшего сорта в количестве 500 банок и 500 банок первого сорта. За 2 дня было реализовано 38 банок сорта Премиум; 46 банок высшего сорта и 29 банок первого сорта. Определите коэффициент устойчивости

Вариант № 9 В магазин поступили сливы свежие, здоровые, покрыты восковидным налетом в количестве 300 кг. За день было продано 100 кг. Определите коэффициент устойчивости

Вариант № 10 В магазине имеется 3 вида продуктов из свинины категории Б копчено-вареные «Окорок Тамбовский», «Окорок Воронежский», «Окорок обезжиренный» в количестве по 100 кг каждого вида. Консистенция упругая. В течение двух дней было продано: «Окорок Тамбовский» в количестве 62 кг, «Окорок Воронежский» в количестве 51 кг, «Окорок обезжиренный» в количестве 34 кг. Определите коэффициент устойчивости

Вариант № 11 В магазине имеется по 500 кг сахара-песка и сахара-рафинада. За неделю было продано сахара-песка 259 кг и 120 кг сахара-рафинада. В течение недели была завезена партия сахара-песка 300 кг и сахара-рафинада 500 кг. Определите коэффициент новизны

Вариант № 12 В торговую сеть поступила партия молока и молочных продуктов: молоко 20 ящиков по 25 пакетов, сливки 10 ящиков по 20 пакетов, сметана 5 ящиков по 20 пакетов, кефир 10 ящиков по 25 пакетов, кумыс 2 ящика по 20 пакетов, творог 150 упаковок по 100 грамм, масло коровье 200 пачек по 200 грамм. Определите коэффициент широты

Вариант № 13 В магазин поступила партия консервов «Шпроты в масле» в количестве 800 банок высшего сорта. В жесте и стекло таре, в наличии имелись: «Шпроты» 3-х товаропроизводителей в количестве 120 банок. Определите коэффициент широты

Вариант № 14 В мебельный магазин поступила партия мягкой мебели от 3-х товаропроизводителей в количестве 6 комплектов, в наличии имелась мягкая мебель в количестве 5 комплектов. За день продано 3 комплекта. Определите коэффициент устойчивости

Вариант № 15 В хозяйственном магазине имеется: ведра пластмассовые емкостью 10 литров, емкостью 8 литров, емкостью 5 литра, емкостью 4 литра в количестве по 150 каждого. Определите коэффициент глубины

Вариант № 16 В мебельный магазин поступила партия мягкой мебели от 4-х товаропроизводителей в количестве 5 комплектов, в наличии имелась мягкая мебель в количестве 10 комплектов. За день продан один комплект. Определите коэффициент устойчивости

Вариант № 17В мебельный магазин поступила партия мягкой мебели от 2-х товаропроизводителей в количестве 10 комплектов, в наличии имелась мягкая мебель в количестве 5 комплектов. За день продано 7 комплектов. Определите коэффициент устойчивости

Вариант № 18В хозяйственном магазине имеются: ведра пластмассовые емкостью 10 литров, емкостью 8 литров, емкостью 5 литра, емкостью 4 литра в количестве по 150 каждого. Ведра металлические емкостью 10 литров, емкостью 8 литров. Определите коэффициент глубины

Вариант № 19В магазин 20 августа поступила партия бытовой химии: лак для волос в количестве 100 штук, гель для укладки волос в количестве 90 штук. В наличии находилось лака 60 штук и 50 штук геля Определите коэффициент глубины

Вариант № 20В магазин поступила партия шоколада «Молочный» в количестве 200 штук, «Аленка» в количестве 150 штук, «Милка» в количестве 100 штук. В наличии находилось «Молочного»-70 штук, «Аленка»-50 штук, «Милка»-80 штук Определите коэффициент полноты

Вариант № 21В магазин 10 января поступила партия бытовой химии: лак для волос в количестве 150 штук, гель для укладки волос в количестве 100 штук. В наличии находилось лака 50 штук и 70 штук геля Определите коэффициент глубины

Вариант № 22 В магазин поступила партия консервов «Шпроты в масле» в количестве 500 банок высшего сорта. в жесте и стекло таре, в наличии имелись: «Шпроты» 3-х товаропроизводителей в количестве 200 банок Определите коэффициент широты

Вариант № 23 В магазине имеется 3 вида продуктов из свинины категории Б копчено-вареные «Окорок Тамбовский», «Окорок Воронежский», «Окорок обезжиренный» в количестве по 100 кг каждого вида. Консистенция упругая В течение двух дней было продано : «Окорок Тамбовский» в количестве 62 кг, «Окорок Воронежский» в количестве 51 кг, «Окорок обезжиренный» в количестве 34 кг Определите коэффициент устойчивости

Вариант № 24В магазине имеется три вида растительного масла-подсолнечное в количестве 395 бутылок, рапсового-450 бутылок, кукурузного 355 бутылок. За неделю продано подсолнечного-120 бутылок, рапсового-39 бутылок, кукурузного 57 бутылок Определите коэффициент устойчивости

Вариант № 25В магазин поступила партия кофе натуральный жареный сорта Премиум в количестве 800 банок, высшего сорта в количестве 500 банок и 500 банок первого сорта. За 2 дня было реализовано 38 банок сорта Премиум; 46 банок высшего сорта и 29 банок первого сорта. Определите коэффициент устойчивости

Вариант № 26В магазин поступила мука пшеничная в количестве 1500 кг в мешках по 50 кг Мука была расфасована по 1 кг. За месяц было продано 500 кг Определить коэффициент новизны

Вариант № 27В магазине имеется 5 видов мягких сыров, 5 полутвердых, 10 твердых. В течение месяца было продано 2 вида мягких, 3 вида полутвердых и 8 видов твердых сыров. Определите коэффициент устойчивости.

Вариант № 28В магазин «Пчелка» была завезена партия свежих огурцов 15,16 и 17 августа в количестве 1,5 тонны размером от 7 до 15 см. На этикетке указан высший сорт, адрес товаропроизводителя. Определить коэффициент новизны

Вариант № 29В магазине в наличии имеется 2 вида гречневой крупы: ядрица, ядрица быстро-разваривающаяся в количестве по 150 кг. За неделю было продано 60 кг ядрицы и 58 кг ядрицы быстроразваривающейся Определите коэффициент устойчивости

Вариант №30 В магазин поступила партия кондитерских изделий »Рулет бисквитный» в количестве 40 штук , пряник «Тульский» в количестве 120 штук, торт « Сказка»-30 шук, торт»Подарочный»-30 штук, торт «Доллар»-5штук, Определите коэффициент широты

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: учебный кабинет «Товароведение»
2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.
3. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой, комплектом учебно- методической документации, нормативной документацией, комплектом бланков технологической документации, имеющимся на специальном столе.

Литература:

1. Коник Н.В. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров., М. Альфа-ИНФРА-М, 2013
 2. Куликова А.С. Основы товароведения М., Альфа-ИНФРА-М, 2014
 3. Неверов А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами-М: ПрофОбрИздат, 2014г.
 4. Дубцов Товароведение продовольственных товаров. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014
- Дополнительная литература
5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. – М.: Издательство НОРМА, 2006 – 283

Критерии оценки:

«отлично» - студент правильно определяет показатели ассортимента, правильно определяет качество товара, четко устанавливает сорт, правильно расшифровывает маркировку товара, определяет ассортиментную принадлежность товара

«хорошо» - студент правильно определяет показатели ассортимента, правильно определяет качество товара, четко устанавливает сорт, правильно расшифровывает маркировку товара, определяет ассортиментную принадлежность товара ,но допускает 1-2 неточности

«удовлетворительно» -- студент определяет показатели ассортимента, определяет качество товара, устанавливает сорт, правильно расшифровывает маркировку товара, определяет ассортиментную принадлежность товара ,но не выполняет одно из заданий

Задание № 2 (практическое)

Текст задания:

Рассчитать товарные потери, составить план мероприятий по предупреждению товарных потерь, указать условия хранения, сроки хранения и транспортирования, предложить меры по их сохранению

Вариант № 1

В магазин поступила партия (1200) фасованного картофеля в потребительскую тару массой не более 3 кг. При приемке обнаружено 0,2 кг загнивших клубней; 0,7 пораженных паршой; 0,2-кольцевой гнилью; 0,3 железистой пятнистостью, предреализационные потери картофеля составили 8%

Вариант № 2 В кондитерский цех магазина поступили сгущенные молочные консервы с сахаром »Молоко цельное сгущенное с сахаром» масса всей партии

составила 10 кг, в результате проведенного анализа установлено: вкус и запах чистые, сладкий со слабым привкусом пастеризации, без посторонних запахов и привкусов, консистенция вязкая, однородная по всей массе, жира-8,5%, влаги-не более 26,5%, сахарозы-не менее 43,5% перед отпуском на производство масса партии составила 9 кг 870г.

Вариант № 3

В магазин поступила партия яблок сорта Ренет Семиренко в ящиках по 25 кг. Масса партии 1т. При приемочном контроле обнаружено: 3 кг яблок неоднородных по форме, 0,5кг плодов загнивших, 1,5 плодов, поврежденных насекомыми, перед реализацией масса всей партии составила 997кг 500г.

Вариант № 4

В магазин поступила партия лук репчатого(сорт Арзамасский) в количестве 7кг, в среднем образце обнаружены следующие дефекты (в %): треснувшие луковицы с длиной пера от 15 до 20 см – 6 %, частично оголенные – 5 %, луковицы с шейкой длиной от 5 до 10 см – 5%, с недостаточно подсохшей шейкой – 0,8%, перед отпуском на производство масса партии составила 6 кг 985 г.

Вариант № 5

В магазин поступила партия сухарей весовых ореховых в количестве 5 кг, при определении качества было обнаружено в объединенной пробе массой 1 кг: 0,07 кг сухарей уменьшенного размера, 0,06 кг лома, 0,03 кг горбушек, перед реализацией масса партии лука составила 4985 г.

Вариант № 6

В магазин поступила партия 10 кг бараночных изделий из пшеничной муки, при проверке качества было обнаружено, у 15% изделий трещины длиной $\frac{1}{4}$ поверхности, у 10% трещины длиной $\frac{1}{3}$ и лишь у 5% изделий трещины длиной $\frac{1}{2}$ поверхности. Кислотность 3°T , содержание влаги 15%. Органолептические показатели соответствуют требованиям стандарта, перед реализацией масса всей партии составила 9859 г.

Вариант № 7

В магазин поступила партия карамели леденцовой «Взлёт» в количестве 30 кг, при определении качества было установлено, что в ящике 15 кг вес крошки и разбитой карамели составил 1,3 кг, перед реализацией масса партии товара составила 29 кг 975 г.

Вариант № 8

В магазин поступила простокваша в пакетах, масса всей партии составила 5 л, у которой кислотность 130°T и отделилось 3% сыворотки, перед реализацией масса партии установлена 4,9 л.

Вариант № 9

В магазин поступила партия слив сорта «Анна Шпет» в ящиках по 5 кг. Масса партии 1000 кг, при анализе объединенной пробы установлено: 0,3 кг плодов с трещинами; 0,12 кг поврежденных плодояжкой; 0,1 кг зеленых; 0,1 кг с серой гнилью, после отпуска со склада масса партии составила 988, 5 кг.

Вариант № 10

В магазин поступило 20 мешков шлифованного пшена (масса 1 мешка 5 кг), в результате анализа навески массой 10 кг обнаружено 0,1 необрушенных зерен; 0,1 г потемневших и побуревших ядер, масса товара перед реализацией составила 99 кг 870 г.

Вариант № 11

В магазин «Лето» поступила вареная колбаса «Молочная» в количестве 300 кг, при осмотре среднего образца было обнаружено, что у пяти батонов имеются бульонно-жировые отеки длиной до 2 см, у двух батонов – 4 см, после отпуска из холодильной камеры масса товара составила 298,5 кг.

Вариант № 12

В магазин поступила партия сливочного масла «Любительского» (жирностью 78%) в количестве 120 кг, масло имеет чистый ,но недостаточно выраженный вкус и запах , рыхлую консистенцию, крупные капли влаги, неоднородный цвет.

Вариант № 13

В магазин поступила партия поваренной соли 10 кг, расфасованной в пачки , при проверке качества было обнаружено: бумажные пакеты чистые, целые , маркировка четкая , вкус чисто-соленый , без посторонних привкусов , цвет белый с серовато-голубоватым оттенком , после отпуска со склада масс партии товара составила 9875 г.

Вариант № 14

В магазин поступила партия картофельного крахмала в количестве 15 мешков по 5 кг в каждом , результат приемочного контроля показал : цвет – белый , кислотность – 20 мл, зольностью – 0,45% , количество крапин на 1 дм² - 9 , после транспортирования масса товара составила 747 кг.

Вариант № 15В магазин поступила простокваша в пакетах, масса всей партии составила 15 0л, у которой кислотность 130°Т и отделилось 3% сыворотки , перед реализацией масса партии установлена 490 л

Вариант 16 .В магазин поступила партия сливочного масла «Любительского» (жирностью 78%) в количестве 120 кг, масло имеет чистый ,но недостаточно выраженный вкус и запах , рыхлую консистенцию, крупные капли влаги, неоднородный цвет

Вариант № 17В магазин поступила партия слив сорта «Анна Шпет» в ящиках по 5 кг. Масса партии 1000 кг, при анализе объединенной пробы установлено : 0,3 кг плодов с трещинами ; 0,12 кг поврежденных плодояжкой ; 0,1 кг зеленых ; 0,1 кг с серой гнилью , после отпуска со склада масса партиисоставила 988, 5 кг

Вариант 18В магазин поступила партия карамели леденцовой «Взлёт» в количестве 30 кг , при определении качества было установлено, что в ящике 15 кг вес крошки и разбитой карамели составил 1,3 кг, перед реализацией масса партии товара составила 29 кг 975 г.

Вариант № 19В магазин поступило 20 мешков шлифованного пшена (масса 1 мешка 5 кг), в результате анализа навески массой 10 кг обнаружено 0,1 необрушенных зерен; 0,1 г потемневших и побуревших ядер , масса товара перед реализацией составила 99 кг 870

Вариант № 20 Вмагазин поступила партия 10 кг бараночных изделий из пшеничной муки , при проверке качества было обнаружено, у 15% изделий трещины длиной ¼ поверхности , у 10% трещины длиной 1\3 и лишь у 5% изделий трещины длиной 1/2 поверхности. Кислотность 3°Т , содержание влаги 15% . Органолептические показатели соответствуют требованиям стандарта , перед реализацией масса всей партии составила 9859 г.

Вариант №21В магазин поступила партия сухарей весовых ореховых в количестве 5 кг, при определении качества было обнаружено в объединенной пробе массой 1 кг: 0,07 кг сухарей уменьшенного размера , 0,06 кг лома, 0,03 кг горбушек, перед реализацией масса партии лука составила 4985 г.

Вариант № 22 В кондитерский цех магазина поступили сгущенные молочные консервы с сахаром »Молоко цельное сгущенное с сахаром» масса всей партии со-

ставила 10 кг, в результате проведенного анализа установлено: вкус и запах чистые, сладкий со слабым привкусом пастеризации, без посторонних запахов и привкусов, консистенция вязкая, однородная по всей массе, жира-8,5%, влаги-не более 26,5%, сахарозы-не менее 43,5% перед отпуском на производство масса партии составила 9 кг 870

Вариант № 23

В магазин поступила партия карамели леденцовой «Барбарис» в количестве 80 кг, при определении качества было установлено, что в ящике 15 кг вес крошки и разбитой карамели составил 2,8 кг, перед реализацией масса партии составила 9 кг 800г..

Вариант № 24

В магазин поступила вареная колбаса «Докторская» в количестве 350 кг, при осмотре среднего образца было обнаружено, что у 5 батонов имеются бульонно-жировые отеки длиной до 2 см, у 2 батонов-4 см после отпуска из холодильной камеры масса товара составила 348 кг 800 г

Вариант № 25 В магазин поступила партия картофельного крахмала в количестве 15 мешков по 5 кг в каждом, результат приемочного контроля показал: цвет – белый, кислотность – 20 мл, зольностью – 0,45%, количество крапин на 1 дм² - 9, после транспортирования масса товара составила 747 кг

Вариант № 26 В торговую организацию поступила партия рисовой крупы в количестве 120 кг, при анализе навески 250 г обнаружено: 0,3 пожелтевших зерен, 0,9 г глютинозных, 0,8 необрушенных зерен, перед реализацией масса партии составила 118 кг 867 г.

Вариант № 27 В магазин «Эконом» поступила ядрица в количестве 100 кг. При оценке качества в навеске 250 г было обнаружено 0,5 сорной примеси, 0,065 испорченных ядер, 0,5 колотых ядер, перед реализацией масса партии составила 118 кг 576 г

Вариант № 28 В магазин поступила вареная колбаса «Докторская» в количестве 350 кг, при осмотре среднего образца было обнаружено, что у 5 батонов имеются бульонно-жировые отеки длиной до 2 см, у 2 батонов-4 см после отпуска из холодильной камеры масса товара составила 348 кг 800 г

Вариант № 29 В магазин поступил брусковой сыр сорта Голландский в количестве 50 кг при оценке органолептических показателей было установлено: вкус с легкой горечью, аромат слабый, консистенцию нежную, пластичную, тесто без глазков, корку ровную без парафина и повреждений перед отпуском на реализацию масса товара составила 49 кг 905 г

Вариант № 30 В магазин поступила вареная колбаса «Докторская» в количестве 350 кг, при осмотре среднего образца было обнаружено, что у 5 батонов имеются бульонно-жировые отеки длиной до 2 см, у 2 батонов-4 см после отпуска из холодильной камеры масса товара составила 348 кг 800 г

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: учебный кабинет «Товароведения»
2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.
3. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой, комплектом учебно-методической документации, нормативной документацией, комплектом бланков технологической документации, имеющимся на специальном столе.

Литература:

1. Коник Н.В. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров., М. Альфа-ИНФРА-М, 2013
2. Куликова А.С. Основы товароведения М., Альфа-ИНФРА-М, 2014
3. Неверов А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами-М: ПрофОбрИздат, 2014 г.

4. Дубцов Товароведение продовольственных товаров. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014

Дополнительная литература

5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. – М.: Издательство НОРМА, 2006 – 283

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

«отлично» - студент правильно рассчитал товарные потери, грамотно составил план мероприятий по предупреждению товарных потерь, указал условия хранения, сроки хранения и транспортирования, предложил меры по сохранению качества товара ;

«хорошо» - студент правильно рассчитал товарные потери, грамотно составил план мероприятий по предупреждению товарных потерь, указал условия хранения, сроки хранения и транспортирования, предложил меры по сохранению качества товара ,но допустил 1-2 неточности

«удовлетворительно» - студент рассчитал товарные потери, составил план мероприятий по предупреждению товарных потерь, указал условия хранения, сроки хранения и транспортирования, но не выполнил одно из заданий

Задание № 3

2.2 Подготовка и защита портфолио

Перечень документов, входящих в портфолио

Аттестационный лист; отчет по практике , характеристика, дневник

Основные требования:

Требования к оформлению портфолио:

Наличие титульного листа, содержания и пояснительной записки, состоящей из документов (отзывы о прохождении практики и т.д.), работы (доклады, технологическая документация с предприятия (журнал учета поступившего сырья , качественное удостоверение, накладную, акт отбора проб, сертификаты).

Документы должны быть подлинные или представлены в виде копий, заверенных в установленном порядке, сформированы в файловую папку.

Требования к защите портфолио:

Составление доклада и публичная защита на экзамене квалификационном

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: учебный кабинет «Товароведение»

2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

3. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой, комплектом учебно методической документации, нормативной документацией, комплектом бланков технологической документации, имеющимся на специальном столе.

Литература:

1. Коник Н.В. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров., М. Альфа-ИНФРА-М, 2013

2. Куликова А.С. Основы товароведения М., Альфа-ИНФРА-М, 2014

3. Неверов А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами-М: ПрофОбрИздат, 2014г.

4. Дубцов Товароведение продовольственных товаров. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014

Дополнительная литература

5.. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. – М.: Издательство НОРМА, 2006 – 283

Рецензия

На рабочую программу профессионального модуля ПМ 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» Левченко Л.М., преподавателем ГБПОУ КК АМТТ

Структура и содержание программы соответствует требованиям Государственного образовательного стандарта по специальности 38.02.04 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров». Программа профессионального модуля состоит из МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения» и МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

который дает возможность получить знания в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определении номенклатуры показателей качества, маркировки, классификации товаров, идентификации их ассортиментной принадлежности, оценивании качества товаров, диагностировании дефектов, определении градации качеств, в измерении товаров объектов.

а также проводить практические занятия, в результате которых студенты приобретают опыт практической работы по контролю качества товара. Тематический план программы содержит достаточное количество практических занятий, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентам необходимые умения и навыки. Виды работ производственной практики, включенных в модуль, способствуют приобретению практических навыков по определению качества товаров, в соответствии с ФГОС СПО.

В целом программа позволяет подготовить квалифицированных специалистов в области товароведения продовольственных и непродовольственных товаров, которые необходимы во всех уголках нашей России для обеспечения людей качественных това

Скрипников В.

товаровед магазина «Магнит»

Рецензия

На рабочую программу профессионального модуля ПМ 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»
Левченко Л.М., преподавателем ГБПОУ КК АМТТ

Структура и содержание программы соответствует требованиям Государственного образовательного стандарта по специальности 38.02.04 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров». Программа профессионального модуля состоит из МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения» и МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

который дает возможность получить знания в формировании ассортимента товара и определении качества в соответствии с нормативно-технической документацией

Тематический план программы содержит достаточное количество практических занятий, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентам необходимые умения и навыки. Виды работ производственной практики, включенных в модуль, способствуют приобретению практических навыков по определению качества товаров, в соответствии с ФГОС СПО.

В целом программа позволяет подготовить квалифицированных специалистов в области товароведения продовольственных и непродовольственных товаров и обеспечении людей качественными товарами.

Рецензент:

Вартанова Е.А преподаватель товароведения
ГБПОУ КК АМТ
