

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Южно-Уральский государственный колледж»

**РАССМОТРЕНО**

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_/Т.А. Редреева/  
подпись председателя ПЦК

«25» 06. 2023г

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**по профессиональному модулю**

**ПМ.01 Управление ассортиментом товаров**

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности СПО

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

базовой подготовки

г. Челябинск, 2023

**Разработчики:**

ГБПОУ Южно-Уральский  
государственный колледж

преподаватель

Л.А. Смолина

**Эксперты от работодателя:**

ТД «Гамма»

Генеральный директор

Т.А. Норец

## Содержание

<u>I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств</u> .....	4
<u>1.1. Область применения</u> .....	4
<u>1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ</u> .....	11
<u>1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля</u> .....	11
<u>1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ</u> .....	11
<u>2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности</u> .....	14
<u>2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы)</u> .....	16
<u>3. Контроль приобретения практического опыта</u> .....	26
<u>4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний</u> .....	37
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Форма аттестационного листа по практике</u> .....	53
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю</u> .....	57

## I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

### 1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности СПО **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): **управление ассортиментом товаров**.

**Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:**

1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

<b>Профессиональные и общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Средства проверки (№№ заданий, место, условия их выполнения)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
ПК 1.1. Выявлять потребности в товарах	- правильность идентификации предложенной группы продовольственных товаров; - точность и правильность определения товароведных характеристик реализуемых товаров, их свойств и показателей; - правильность и точность расчета показателей ассортимента товаров полноты, широты, новизны, устойчивости и структуры по формулам; - обоснованность корректировки ассортимента товаров предложенной группы на основании расчетных показателей потребности товара; - обоснованность средств и методов подбора для проведения маркетинговых исследований формирования спроса	ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики.
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	- правильность и последовательность заключения договора о поставке товаров в соответствии с гражданским кодексом РФ; - обоснованность отбора источников поступления товаров предложенных потенциальными потребителями; - своевременность и обоснованность составления ответов, на претензии покупателей в соответствии с Законом РФ №2300-1 «О защите прав потребителей», №23-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики.
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	- своевременность и действенность контроля поступления товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству и количеству в соответствии с инструкциями № П-6, П-7; - соответствие и четкость выполнения требований СанПиН в отношении торговых организаций, персоналу, товарам и окружающей среде; - обоснованность принятия решений на этапах товародвижения с учетом маркировки, транспортировки и условий хранения; - обоснованность отбора источников поступления	ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики.

<p>товаров предложенных потенциальным потребителям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность и своевременность мероприятий по стимулированию продажи товаров и сокращения товарных потерь;</li> <li>- своевременность контроля за соблюдением режима хранения продовольственных товаров в соответствии с ГОСТ и СанПиН;</li> <li>- правильность и обоснованность расчета товарных потерь;</li> <li>- точность соблюдения нормативных требований охраны труда в соответствии с законом «Об охране труда в предприятиях торговли и общественного питания».</li> </ul>	<p>ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие составления документации на поставку и реализацию товаров требованиям Гражданского кодекса РФ;</li> <li>- правильность и своевременность оформления претензий за нарушение условий договора с контрагентами в соответствии с требованиями Гражданского кодекса РФ и договорными обязательствами.</li> </ul>	<p>ПП</p> <p>положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей специальности через прилежание к учебе, высокие показатели на учебной и производственной практике;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности, участие в конкурсах, олимпиадах.</li> </ul>	<p>ПП</p> <p>положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики, протоколы зачетов и экзаменов</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональность организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью.</li> <li>– правильность выбора способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами.</li> <li>- эффективность и качественная оценка решения профессиональных задач.</li> </ul>	<p>ПП</p> <p>положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий, протоколы зачетов и экзаменов</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональность выбора способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями.</li> <li>– анализ ситуации по заданным критериям и определение рисков.</li> <li>– адекватность оценки последствий принятых решений.</li> <li>- ответственность за принятое решение</li> </ul>	<p>ПП</p> <p>положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий, наблюдения и оценивание на практических занятиях.</p>

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- оперативность и результативность нахождения и применения информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий, наблюдения и оценивание на практических занятиях, при выполнении курсовой работы
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	– результативность, широта, корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач. – точность и скорость владения приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активность применения информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий, наблюдения и оценивание на практических занятиях, при выполнении курсовой работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– конструктивность и эффективность взаимодействия и общения с коллегами и руководством, потребителями в ходе обучения и при решении профессиональных задач – четкость выполнения обязанностей при работе в команде и / или выполнении задания в группе – соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде. – адекватность профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации положительные отзывы с производственной практики.	ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий, наблюдения и оценивание на практических занятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	– ответственность за результаты выполнения профессиональных обязанностей членами команды. – адекватность самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – рациональность организации работы подчиненных, своевременность контроля и коррекции (при необходимости) процесса и результата выполнения ими задания	ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий, наблюдения и оценивание на практических занятиях
ОК 8. Самостоятельно определять задачи	– правильность владения механизмом целеполагания, планирования, организации,	ПП положительные

профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	анализа и самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности. – адекватность владения способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития; – позитивность динамики достижений в процессе освоения курса - результативность самостоятельной работы	отзывы руководителей производственной практики от предприятий, наблюдения и оценивание на практических занятиях
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- устойчивость интереса к инновациям в области управления ассортиментом товаров, оценки качества; – быстрота адаптивности к смене производственных заданий; - ориентированность в сложных профессиональных ситуациях; - объективность и обоснованность оценки возможностей новых технологий	ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий, наблюдения и оценивание на практических занятиях, при выполнении курсовой работы

## 2. Приобретение в ходе освоения ПМ практического опыта

<b>Иметь практический опыт</b>	<b>Виды работ на учебной и/ или производственной практике и требования к их выполнению</b>
<b>1</b> Анализа ассортиментной политики торговой организации	<b>2</b> ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики. Определение вида товарного ассортимента магазина по числу учитываемых признаков. Изучение структуры ассортимента. Расчет основных показателей ассортимента. Проведение анализа ассортиментной политики торговой организации, оценка и предложения по совершенствованию ассортимента. Ознакомление с порядком составления ассортиментного перечня и контроль за его соблюдением.
Выявления потребности в товаре (спроса)	ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики. Ознакомление с видами и методами изучения покупательского спроса в магазине. Ознакомиться со способами и приемами представления потребителю информации: о товарах, изготовителях, о государственной регистрации, лицензировании деятельности. Определить достаточность и доступность информации в магазине (наличие уголка покупателя, вывески предприятия, информации о режиме торговли, федеральных законов и другой необходимой информации).
Участия в работе с поставщиками и потребителями	ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики. Виды, назначение, структура договоров с поставщиками и потребителями. Ознакомление с источниками закупки товаров. Определение доли разных поставщиков в общем

Приемки товаров по количеству и качеству	<p>объеме закупа.</p> <p>Ознакомление с организацией, порядком и сроками заключения договоров с поставщиками. Ознакомление с порядком составления и согласования графиков завоза различными видами транспорта.</p> <p>Осуществление контроля за выполнением договорных обязательств с поставщиками, в т.ч. за поступлением товаров в согласованном ассортименте по срокам качеству и количеству. Выявление причин несоблюдения графиков завоза товаров.</p> <p>Ознакомление с порядком и сроками составления претензии поставщикам.</p> <p>ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики.</p> <p>Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп по количеству и качеству.</p> <p>Совместно с товароведом торгового предприятия провести приемку продовольственных товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки.</p> <p>Принятие участие в приемке товаров, по количеству и качеству от различных поставщиков, ознакомление с товарно-сопроводительными документами, анализ документов.</p>
Размещения товаров	<p>ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики.</p> <p>Произвести выкладку товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверить соблюдение правил выкладки по совместимости, наглядности, системности, эффективности, достаточности, сохраняемости;</li> <li>- проверить соответствие ценников установленным требованиям;</li> <li>- оценить эффективность выкладки (произвести необходимые расчеты).</li> </ul>
Контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров	<p>ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Принять участие в проверке сроков годности и хранения продовольственных товаров или сроков эксплуатации (службы) непродовольственных товаров и отбраковке товаров с просроченными сроками годности.</li> <li>- Ознакомиться с видами, разновидностями, причинами возникновения товарных потерь в магазине (складе), порядком их списания. Разработать предложения по сокращению товарных потерь.</li> </ul>
Обеспечения товародвижения в складах и магазинах	<p>ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Принять участие в осуществлении контроля за выполнением договорных обязательств с поставщиками, в т.ч. за поступлением товаров в согласованном ассортименте, по срокам, качеству и количеству.</li> <li>- Ознакомиться с источниками закупки товаров. Определить доли разных поставщиков в общем объеме закупа.</li> </ul>
Эксплуатации основных видов торгового— технологического оборудования	<p>ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики.</p> <p>Ознакомление с нормативной документацией,</p>



Участия в проведении инвентаризации товаров	<p>устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования.</p> <p>Ознакомление с оборудованием рабочих мест работников магазина. Анализ состояния технического оснащения и эффективности использования оборудования и инвентаря. Приобретение умений и навыков эксплуатации торгово-технологического оборудования и использования его по назначению.</p> <p>ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики. Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей в предприятии.</p> <p>Овладение навыками подготовки товаров к инвентаризации. Оформление товарного отчета. Составление приходных, расходных документов к товарному отчету.</p> <p>Участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей. Оформление описи фактических остатков товарно-материальных ценностей.</p>
---	--

### 3. Освоение умений и усвоение знаний

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<b>Уметь:</b> -распознавать товары по ассортиментной принадлежности;	- правильность идентификации предложенной группы товаров	ПЗ 4-24 (метод реком.)
-рассчитывать показатели ассортимента;	- точность расчета показателей ассортимента товаров полноты, широты, новизны, устойчивости и структуры по формулам.	ПЗ 25-26 (метод реком.)
-формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;	- обоснованность корректировки ассортимента товаров предложенной группы на основании расчетных показателей потребности товара.	ПЗ 25-26 (метод реком.)
-применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирование сбыта;	- обоснованность средств и методов подбора для эффективного проведения маркетинговых исследований при формировании спроса; - правильность выбора методов стимулирования сбыта товаров.	Курсовая работа, ПП
-оформлять договоры с контрагентами;	- соответствие составления документации на поставку и реализацию товаров требованиям Гражданского кодекса РФ	ПЗ 27-28 (метод реком.)
-контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;	- своевременность и действенность контроля поступления товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству и количеству.	ПЗ 27-29 (метод реком.)
-предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;	- правильность и своевременность оформления претензий за нарушение условий договора с контрагентами в соответствии с Гражданским кодексом РФ и договорными	ПЗ-29 (метод реком.)

	обязательствами.	
-готовить ответы на претензии покупателей;	- своевременность и обоснованность ответов, на претензии покупателей в соответствии с Законом РФ № 2300-1 « О защите прав потребителей», №23-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ПЗ-29 (метод реком.)
-производить закупку и реализацию товаров	- обоснованность отбора источников поступления товаров предложенных потенциальным потребителям; - правильность выбора метода реализации товаров потребителям	ПП
-учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения	- обоснованность выбора факторов, влияющих на ассортимент и качество товаров на этапах товародвижения с учетом маркировки, транспортировки и условий хранения.	ПЗ 30-31 (метод реком.)
-соблюдать условия и сроки хранения товаров	- действенность контроля, за соблюдением режима хранения продовольственных товаров	ПЗ 4-24 (метод реком.)
-рассчитывать товарные потери;	- правильность и обоснованность расчета товарных потерь.	ПЗ-3 (метод реком.)
-планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;	- обоснованность и своевременность мероприятий по стимулированию и сокращения товарных потерь.	ПЗ-3, 33 (метод реком.)
-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде	- соответствие и четкость выполнения требований СанПиН в отношении торговых организаций, персонала, товаров и окружающей среды.	ПЗ-32 (метод реком.)
-соблюдать требования техники безопасности и охране труда.	- точность соблюдения нормативных требований охраны труда в соответствии с НД « Об охране труда в предприятиях торговли и общественного питания»	ПЗ 34-40 (метод реком.) ПП
<b>Знать:</b> -ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;	- полнота изложения классификации и ассортимента товаров в соответствии со стандартами. - правильность определения потребительских свойств товаров определенного класса	ТЗ-1 (сборник тестовых заданий 1 раздел), С-1
-товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;	- правильность и полнота изложения товароведных характеристик реализуемых товаров - точность определения показателей качества товаров в соответствии с требованиями НТД.	ТЗ-2 (товароведение продтоваров), С-1
-виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;	- полнота изложения видов и структурных элементов договоров поставки и купли-продажи.	С-2
-технологические процессы товародвижения;	- четкость изложения сути технологического процесса на разных этапах товародвижения.	С-3
-формы документального сопровождения товародвижения	- правильность оформления товарно-сопроводительных документов	С-4

-правила приемки товаров;	- соответствие технологии приемки товаров по качеству и количеству инструкциям № П-6, П-7	ТЗ, С-5
-способы размещения товаров на складах и в магазинах	- обоснованность выбора приемов и способов размещения товаров на складах и в магазинах в соответствии с СанПиН и ГОСТ	С-6
-условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп	- соответствие условий и сроков транспортирования и хранения товаров требованиям СанПиН и ГОСТ	С-7
-основные мероприятия по предупреждению повреждений и порчи товаров;	- соответствие предложенным мероприятиям по предупреждению повреждений и порче товаров требованиям СанПиН и новейшим технологиям, обеспечивающим сохранность товаров.	С-8
-классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;	- полнота изложения классификационных признаков и группировок, а так же основных узлов технологического оборудования.	ТЗ-3, С-9 (вопросы и задания раздел «техническое оснащение торговых организаций)
-требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования	- полнота изложения правил эксплуатации торгово-технологического оборудования в соответствии с требованиями НТД	
- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила)	- полнота изложения санитарных норм и правил	С-10
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	- полнота изложения требования охраны труда в торговых организациях	С-11
- обязанности работников в области охраны труда	- полнота изложения обязанностей работников в области охраны труда	С-11
- причины возникновения и профилактики производственного травматизма	- точность определения причин возникновения и профилактики производственного травматизма	С-12
- фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	- правильность определения фактических и потенциальных последствий собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	С-13
-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).	- полнота изложения ответственности работников за несоблюдение производственных инструкций	С-13

## 1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

### 1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля ПМ.01 Управление ассортиментом товаров

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 01.01. Основы управления ассортиментом товаров	Дифференцированный зачет.
МДК 01.01. Основы управления ассортиментом товаров	Защита курсовой работы
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет.
<b>ПМ.01. Управление ассортиментом товаров</b>	<b>Экзамен (квалификационный)</b>

### 1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Управление ассортиментом товаров осуществляется на экзамене (квалификационном) в виде защиты курсовой работы. Условием допуска к защите курсовой работы являются положительные оценки дифференцированного зачета МДК 01.01. Основы управления ассортиментом товаров и производственной практики.

Дифференцированный зачет проводится в период установленный графиком учебного процесса учебного плана. К дифференцированному зачету по МДК допускаются обучающиеся, полностью прошедшие теоретическое обучение и выполнившие практические задания. К экзамену (квалификационному) допускаются студенты, полностью прошедшие изучение профессионального модуля.

Перечень вопросов и практических заданий, выносимых на дифференцированный зачет, разрабатываются преподавателем профессионального модуля, обсуждается на предметно – цикловой комиссии и утверждается заместителем директора по теоретическому обучению не позднее, чем за месяц до начала сессии.

В критерии оценки уровня подготовки входят:

- уровень освоения материала, предусмотренного учебной программой профессионального модуля;
- умения обучающегося использовать усвоенные знания при выполнении практических заданий;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении комплексного дифференцированного зачета по МДК и по производственной практике. Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Дифференцированный зачет по МДК проводится путем оценивания по пятибалльной системе.

Оценка «отлично» ставится в том случае, если обучающийся глубоко и полно овладел учебным материалом, легко ориентируется и умеет связывать теорию с практикой, грамотно и логично излагает ответ, но может допустить единичные не существенные ошибки, самостоятельно им исправляемые.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся, освоил и хорошо ориентируется в изученном материале, осознанно применяет его для решения практических

задач, грамотно излагает ответ, но может допустить отдельные несущественные ошибки, исправляемые обучающимся по указанию преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» ставится в том случае, если обучающийся, имеет знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, не последовательно, не умеет доказательно обосновать свои суждения, и допускает отдельные существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится в том случае, если обучающийся, имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применить усвоенные знания для решения практических задач, допускает ошибки и не исправляет их даже с помощью преподавателя.

Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций, умений.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Защита курсовой работы имеет своей целью выявить глубину и самостоятельность умений и знаний студента по выбранной теме. Защиту принимает преподаватель профессионального модуля. Защита состоит из краткого изложения основных положений работы, ответов на недостатки, указанные в рецензии, и ответов на вопросы по теме, задаваемые при защите курсовой работы. При оценке курсовой работы учитывается качество выполненной работы, теоретический и практический уровень, степень самостоятельности, проработки и изложения материала, оформление и сама защита. Предметом оценки по защите курсовой работы является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

**2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности: *Управление ассортиментом товаров.***

**2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсовой работы**

Проверяемые результаты обучения:

<b>Код 1</b>	<b>Профессиональные и общие компетенции 2</b>
ПК 1.1.	Выявлять потребности в товарах
ПК 1.2.	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции
ПК 1.3.	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 1.4.	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, Необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Рекомендуемые требования:**

**1. Рекомендуемые требования к структуре и оформлению курсовой работы**

Курсовая работа выполняется по индивидуальным темам (заданиям). Курсовая работа по товароведению ставит перед студентом две задачи:

**1. Теоретического характера:**

Сделать аналитический обзор литературного материала, используя многообразие информационных источников,

**2. Практического характера:**

- охарактеризовать объекты исследования по маркировке;
- изучить правила приемки исследуемого объекта;
- охарактеризовать методику исследования показателей, заявленных целевым направлением курсовой работы;
- провести исследование показателей;
- по результатам анализа исследований сделать заключение о реализации выполнения задач, поставленных темой курсовой работы.

## **2. Основные этапы выполнения курсовой работы**

Процесс выполнения курсовой работы включает следующие этапы:

### **I этап - подготовительный.**

Он определяет начальные позиции студента:

- изучение настоящих методических рекомендаций по выполнению курсовых работ;
- выбор темы курсовой работы;
- согласование темы с преподавателем и утверждение;
- обсуждение с руководителем программы заданий, формулировки цели, задач работы и составление плана курсовой работы;
- подбор, изучение литературных источников

### **II этап - обзорный, включает:**

- обзор и анализ содержания литературных источников;
- написание теоретической части.

### **III этап - проведение практико-исследовательской работы:**

- изучение методов и показателей исследования;
- выбор предприятия для обследования;
- сбор, анализ и обобщение информации для проведения исследований, заявленной в теме курсовой работы;
- проведение исследования на базе выбранного предприятия и анализ полученных данных.

### **IV этап - исследовательский (практический), включает:**

- написание практической части;
- изложение выводов и рекомендаций;
- оформление списка литературы и представление работы руководителю на рецензирование;
- подготовка к защите.

### **V этап - защита курсовой работы.**

По содержанию курсовая работа носит практический и экспериментальный характер, в ходе выполнения которой студент должен осуществлять применение полученных знаний и формировать практические навыки, связанные со сферой профессиональной деятельности товароведа-эксперта.

Тематика курсовых работ имеет практико-исследовательское направление и разработана по пяти типам.

## **3. Разделы курсовой работы**

Курсовая работа должна включать следующие разделы:

	Объем страниц:
- Введение	2-3
- Основная часть	10-15
- Выводы и предложения	1-2
- Список использованной литературы	1-2
- Приложения	

Объем курсовой работы не должен превышать 20-40 страниц компьютерного текста через 1,5 интервала.

### **3.1. Введение**

Введение выполняется, как правило, после выполнения всей курсовой работы. В этом разделе должны быть отражены следующие вопросы:

- актуальность выбранной темы;
- обоснование выбора объекта исследования;
- формулировка целей и задач исследования;
- область практического и теоретического применения материалов курсовой работы.

Примечание: Актуальность темы может быть обусловлена высокой биологической ценностью и высокой сохраняемостью исследуемого товара, либо повышенным спросом потребителя, высокой конкурентной способностью на рынке потребителя (производителя).

### **3.2. Основная часть**

Основная часть состоит из двух глав.

Первая глава - **теоретическая часть** содержит аналитический обзор литературы по теме курсовой работы. Студент должен представлять только тот теоретический материал, который потребуется для решения практических вопросов, определенных целями и задачами курсовой работы.

Недопустимо, чтобы эта глава содержала механическое переписывание материала учебника, она должна являться анализом теории по выбранной теме курсовой работы и обеспечивать основу для второй главы.

**Основное назначение обзора литературы** - это ознакомление с современным состоянием вопроса по избранной теме и правильный подбор материалов для краткой характеристики проблемы.

Студент должен знакомиться со статьями в отраслевых, научно-теоретических, научно-практических журналах, монографиях, сборниках научных трудов.

При описании требований к качеству и безопасности, упаковке, информационной маркировке, правилам продажи и нормам товарных потерь, студент должен руководствоваться законодательными, нормативно-правовыми документами.

Вторая глава - **практическая (экспериментальная часть)** самостоятельная глава курсовой работы, которая содержит **описание характеристик объекта исследования** (изучения), **методику проведения исследования, обработку и анализ** полученных результатов исследований.

Результаты анализа оформляются в таблицах, графиках, схемах, диаграммах и подтверждаются необходимыми расчетами,

Для проведения качественного анализа исследования необходимо руководствоваться методическими материалами, специальной литературой по выбранной теме, рекомендуемой руководителем.

Анализ проводится методом сравнений, группировок, использования средних величин, органолептическими и др. методами и описание носит сравнительный характер.

Полученные результаты исследований служат предпосылкой для разработки мероприятий по совершенствованию исследуемых вопросов курсовой работы. Разрабатываемые мероприятия должны логически вытекать из результатов проводимого анализа и обеспечивать реализацию следующих задач:

- совершенствование ассортиментной политики в исследуемом предприятии;
- продвижение на рынок новых конкурентоспособных товаров;
- использование передового отечественного и зарубежного опыта;
- повышение эффективности ведения хозяйственной деятельности;
- совершенствование качества реализуемых товаров.

При этом необходимо проявлять самостоятельность и инициативу, целесообразно использовать следующие источники информации:

- бизнес-план предприятия;
- планы маркетинга;
- годовые отчеты о результатах финансовой деятельности;
- собираемая на предприятии реклама, новинки конкурентов.

### **3.3. Выводы и предложения (Заключение)**

Этот раздел является завершающей частью курсовой работы и характеризует степень и качество выполнения поставленных перед студентом задач.

Содержание и характер разрабатываемых предложений определяется темой, целью, задачами курсовой работы и согласовывается с руководителем.

Раздел должен содержать:

- выводы из анализа теории;
- результаты изучения объекта исследования в реальных условиях, его



положительные стороны, недостатки, нереализованные возможности и т.д.

- формулировку основных мероприятий по совершенствованию исследуемых вопросов (улучшение качества, совершенствование ассортимента и т.д.);
- экологический и социальный эффект от предложенных мероприятий;
- влияние указанного эффекта на деятельность предприятия.

### **3.4. Литература**

В список литературы должна быть включена та литература, которая непосредственно использована и на нее имеются ссылки в разделах курсовой работы.

Список содержит литературные источники всех видов. Этот раздел курсовой работы дает представление об уровне ее теоретической и практической проработки, соответствии современным требованиям.

Каждый источник в списке литературы должен быть пронумерован.

Список использованной литературы оформляется в следующем порядке: вначале следует перечислить законы и другие нормативно-правовые документы в хронологической очередности их принятия, инструктивно-методические, статистические материалы, справочники. Затем в алфавитном порядке приводятся учебники, учебные пособия, статьи из журналов и других изданий: фамилия и инициалы автора, полное название книги или статьи, место издания, наименование издательства и год издания.

Если в процессе выполнения работы использованы статьи из сборников, журналов или газет, то необходимо указать: фамилию, инициалы авторов; название статьи, название журнала или сборника; год издания, номер журнала или сборника; дату выпуска газеты; страницы сборника или журнала, где напечатана использованная в работе статья,

### **3.5. Приложения**

Приложения помещаются в конце работы. В качестве приложений могут быть представлены копии практических документов предприятия или организации, инструкции или выписки, графики, таблицы, этикетки упаковки исследуемых товаров.

Приложения должны содержать материалы, имеющие непосредственное отношение к теме выполненной работы.

Приложения располагаются в порядке появления на них ссылок в курсовой работе. Каждое приложение начинается с нового листа и содержит в правом верхнем углу слово "Приложение", напечатанное с большой буквы. При наличии в работе нескольких приложений проставляются их номера. Если на одном листе может быть помещено несколько рисунков или таблиц, то они также нумеруются в пределах каждого приложения. Объем приложений не ограничен.

### **4.1. Общие требования**

Курсовая работа выполняется на листах стандартного формата А4 (210х297 мм) с оставлением полей (справа - 1 см, слева - 3 см, сверху и снизу - 2,5 см) в соответствии с ЕСТД (единая система технической документации) и ЕСКД (единая система конструкторской документации).

Форма оформления - компьютерная.

Текст курсовой работы должен быть написан на одной стороне листа бумаги стандартного формата шрифтом Times New Roman, начертание обычное, размер шрифта 12. Выравнивание производится по ширине листа с отступом первой строки 1,25 см и междустрочным полуторным интервалом. Страницы работы нумеруются.

Материалы курсовой работы должны быть подобраны, сгруппированы и подшиты в такой последовательности:

- титульный лист;
- задание;
- план;
- введение;
- основная часть
- выводы и предложения;
- литература;
- приложения.

Нумерация листов курсовой работы начинается с первого листа введения; на титульном листе и плане номера не проставляются.

Расстояние между заголовком и текстом должно составлять 10 мм, каждый раздел следует начинать с нового листа. После заголовка текст начинается с абзаца.

После названия раздела точка не ставится. Подчеркивать заголовки не допускается.

#### **4.2. Требования к нумерации**

Номера страниц курсовой работы проставляются в правом верхнем углу арабской цифрой без дополнительных знаков и слов (стр., точка, тире),

Титульный лист (стр. 1) и содержание (стр. 2) включается в общую нумерацию работы, но номер не ставится.

Нумерация страниц начинается с "Введения", т.е. со страницы 3.

Список литературы и приложения включаются в сквозную нумерацию.

#### **Требования к защите проекта (работы):**

Защита курсовой работы - завершающий этап ее выполнения.

Выполненная работа рецензируется руководителем и вместе с рецензией выдается студенту для ознакомления и возможного исправления. Если курсовая работа признается неудовлетворительной и подлежит переработке, то после исправления она предоставляется на повторное рецензирование с обязательным представлением первой рецензии.

К защите допускается курсовая работа, получившая положительную оценку. К ее защите студент должен тщательно подготовиться, учесть при этом все замечания преподавателя, изучить их и подготовить ответы.

В процессе защиты курсовой работы студент должен в тезисной форме (5-7 мин.) изложить: основное содержание работы, тему и ее актуальность, цели и задачи работы. Структурные элементы работы, обеспечивающие ее выполнение. База обследования, методика проведения исследования и выводы по анализу результатов исследования и рекомендации предприятию, дать ответы на замечания преподавателя, выводы и предложения.

На основании выполненной работы, рецензии преподавателя, выступления студента и его ответов на вопросы курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

<b>Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Оценка (да / нет)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	
ПК 1.1. Выявлять потребности в товарах	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность идентификации предложенной группы продовольственных товаров;</li> <li>- точность и правильность определения товароведных характеристик реализуемых товаров, их свойств и показателей;</li> <li>- правильность и точность расчета показателей ассортимента товаров полноты, широты, новизны, устойчивости и структуры по формулам;</li> <li>- обоснованность корректировки ассортимента товаров предложенной группы на основании расчетных показателей потребности товара;</li> <li>- обоснованность средств и методов подбора для проведения маркетинговых исследований формирования спроса</li> </ul>	
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность и последовательность заключения договора о поставке товаров в соответствии с гражданским кодексом РФ;</li> <li>- обоснованность отбора источников поступления товаров предложенных потенциальными потребителями;</li> <li>- своевременность и обоснованность составления ответов, на претензии покупателей в соответствии с Законом РФ №2300-1 «О защите прав потребителей», №23-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</li> </ul>	
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременность и действенность контроля поступления товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству и количеству в соответствии с инструкциями № П-6, П-7:</li> <li>- соответствие и четкость выполнения требований СанПиН в отношении торговых организаций, персоналу, товарам и окружающей среде;</li> <li>- обоснованность принятия решений на этапах товародвижения с учетом маркировки, транспортировки и условий хранения;</li> <li>- обоснованность отбора источников поступления товаров предложенных потенциальным потребителям;</li> <li>- обоснованность и своевременность мероприятий по стимулированию продажи товаров и сокращения товарных потерь;</li> <li>- своевременность контроля за соблюдением</li> </ul>	

<p>ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.</p>	<p>режима хранения продовольственных товаров в соответствии с ГОСТ и СанПиН;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность и обоснованность расчета товарных потерь;</li> <li>- точность соблюдения нормативных требований охраны труда в соответствии с законом «Об охране труда в предприятиях торговли и общественного питания».</li> <li>- соответствие составления документации на поставку и реализацию товаров требованиям Гражданского кодекса РФ;</li> <li>- правильность и своевременность оформления претензий за нарушение условий договора с контрагентами в соответствии с требованиями Гражданского кодекса РФ и договорными обязательствами.</li> </ul>	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей специальности через прилежание к учебе, высокие показатели на учебной и производственной практике;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности, участие в конкурсах, олимпиадах.</li> <li>– рациональность организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью.</li> <li>– правильность выбора способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами.</li> <li>- эффективность и качественная оценка решения профессиональных задач.</li> </ul>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональность выбора способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями.</li> <li>– анализ ситуации по заданным критериям и определение рисков.</li> <li>– адекватность оценки последствий принятых решений.</li> <li>- ответственность за принятое решение</li> <li>- оперативность и результативность нахождения и применения информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</li> <li>– результативность, широта, корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач.</li> <li>– точность и скорость владения приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом,</li> </ul>	

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>активность применения информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– конструктивность и эффективность взаимодействия и общения с коллегами и руководством, потребителями в ходе обучения и при решении профессиональных задач</li> <li>– четкость выполнения обязанностей при работе в команде и / или выполнении задания в группе</li> <li>– соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде.</li> <li>– адекватность профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации</li> <li>положительные отзывы с производственной практики.</li> </ul>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ответственность за результаты выполнения профессиональных обязанностей членами команды.</li> <li>– адекватность самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</li> <li>– рациональность организации работы подчиненных, своевременность контроля и коррекции (при необходимости) процесса и результата выполнения ими задания</li> <li>– правильность владения механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа и самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности.</li> <li>– адекватность владения способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития;</li> <li>– позитивность динамики достижений в процессе освоения курса</li> <li>- результативность самостоятельной работы</li> </ul>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устойчивость интереса к инновациям в области управления ассортиментом товаров, оценки качества;</li> <li>– быстрота адаптивности к смене производственных заданий;</li> <li>- ориентированность в сложных профессиональных ситуациях;</li> <li>- объективность и обоснованность оценки возможностей новых технологий</li> </ul>	

**Показатели оценки защиты работы (проекта)**

<b>Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Оценка (да / нет)</b>
ПК 1.1. Выявлять потребности в товарах	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность идентификации предложенной группы продовольственных товаров;</li> <li>- точность и правильность определения товароведных характеристик реализуемых товаров, их свойств и показателей;</li> <li>- правильность и точность расчета показателей ассортимента товаров полноты, широты, новизны, устойчивости и структуры по формулам;</li> <li>- обоснованность корректировки ассортимента товаров предложенной группы на основании расчетных показателей потребности товара;</li> <li>- обоснованность средств и методов подбора для проведения маркетинговых исследований формирования спроса</li> </ul>	
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность и последовательность заключения договора о поставке товаров в соответствии с гражданским кодексом РФ;</li> <li>- обоснованность отбора источников поступления товаров предложенных потенциальными потребителями;</li> <li>- своевременность и обоснованность составления ответов, на претензии покупателей в соответствии с Законом РФ №2300-1 «О защите прав потребителей», №23-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</li> </ul>	
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременность и действенность контроля поступления товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству и количеству в соответствии с инструкциями № П-6, П-7;</li> <li>- соответствие и четкость выполнения требований СанПиН в отношении торговых организаций, персоналу, товарам и окружающей среде;</li> <li>- обоснованность принятия решений на этапах товародвижения с учетом маркировки, транспортировки и условий хранения;</li> <li>- обоснованность отбора источников поступления товаров предложенных потенциальным потребителям;</li> <li>- обоснованность и своевременность мероприятий по стимулированию продажи товаров и сокращения товарных потерь;</li> <li>- своевременность контроля за соблюдением режима хранения продовольственных товаров в соответствии с ГОСТ и СанПиН;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность и обоснованность расчета товарных потерь;</li> <li>- точность соблюдения нормативных требований охраны труда в соответствии с законом «Об охране труда в предприятиях торговли и общественного питания».</li> </ul>	
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие составления документации на поставку и реализацию товаров требованиям Гражданского кодекса РФ;</li> <li>- правильность и своевременность оформления претензий за нарушение условий договора с контрагентами в соответствии с требованиями Гражданского кодекса РФ и договорными обязательствами.</li> </ul>	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– логичность построения доклада</li> <li>лаконичность, прослеживаемость всех разделов курсовой работы: актуальность, цели, задачи, информация по разделам, выводы, заключение;</li> <li>– правильность оперирования профессиональными терминами;</li> </ul>	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– убедительность речи (аргументированность, доказательность) и её качество (плавная, ровная, без слов-паразитов),</li> <li>– выразительность и эмоциональность (интонация, жестикуляция);</li> <li>– соответствие темпа речи, правильность произношения;</li> <li>– соответствие лексики теме работы;</li> </ul>	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность и обстоятельные ответы на дополнительные вопросы;</li> <li>– самостоятельность в подтверждении ответа конкретными примерами, фактами;</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оперативность и результативность нахождения и применения информации</li> <li>необходимой для написания курсовой работы</li> <li>– правильность сочетания современного теоретического материала с практическим применением;</li> </ul>	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие выполнения презентации правилам информационной культурой (оформление, цветовые схемы и диаграммы, использование мультимедиа);</li> </ul>	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– самостоятельность и адекватность формулирования выводов, которые имеют эффективное практическое применение;</li> </ul>	

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– правильность отслеживания и применения инновационного материала в области профессиональной деятельности;	
---	--	--

### 3. Контроль приобретения практического опыта

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	Виды работ на учебной и/или производственной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3	4
Анализ ассортиментной политики торговой организации	<p>ПК 1.1. Выявлять потребности в товарах</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать товары по ассортиментной принадлежности;</li> <li>-рассчитывать показатели ассортимента;</li> <li>-формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;</li> </ul> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного</p>	<p><b>Производственная практика:</b></p> <p>Определение вида товарного ассортимента магазина по числу учитываемых признаков. Изучение структуры ассортимента. Расчет основных показателей ассортимента.</p> <p>Проведение анализа ассортиментной политики торговой организации, оценка и предложения по совершенствованию ассортимента.</p> <p>Ознакомление с порядком составления ассортиментного перечня и контроль за его соблюдением.</p> <p><u>Требования к выполнению:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение видов работ производственной практики на предприятиях (в организациях) торговли.</li> <li>2. Выполнение видов работ под руководством наставника, закрепленного на производственном участке и руководителя практики от учебного заведения.</li> <li>3. Соблюдение правил безопасности труда и личной гигиены студентов на рабочих местах предприятия.</li> </ol>	аттестационный лист о прохождении практики



	<p>выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>4. Соблюдение режима труда и трудовой дисциплины, установленных для работников предприятия.</p>	
<p>Выявление потребности в товаре (спроса)</p>	<p>ПК 1.1. Выявлять потребности в товарах.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирование сбыта.</li> </ul> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного</p>	<p><b>Производственная практика:</b></p> <p>Ознакомление с видами и методами изучения покупательского спроса в магазине.</p> <p>Ознакомиться со способами и приемами представления потребителю информации: о товарах, изготовителях, о государственной регистрации, лицензировании деятельности.</p> <p>Определить достаточность и доступность информации в магазине (наличие уголка покупателя, вывески предприятия, информации о режиме торговли, федеральных законов и другой необходимой информации).</p> <p>Определение товарных групп, занимающих наибольший и наименьший удельный вес в товарообороте.</p> <p><u>Требования к выполнению:</u></p> <p>1. Выполнение видов работ производственной практики на предприятиях (в</p>	<p>аттестационный лист о прохождении практики</p>

	<p>выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>организациях) торговли.</p> <p>2. Выполнение видов работ под руководством наставника, закрепленного на производственном участке и руководителя практики от учебного заведения.</p> <p>3. Соблюдение правил безопасности труда и личной гигиены студентов на рабочих местах предприятия.</p> <p>4. Соблюдение режима труда и трудовой дисциплины, установленных для работников предприятия.</p>	
Участие в работе с поставщиками и потребителями	<p>ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять договоры с контрагентами;</li> <li>- контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;</li> <li>- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;</li> <li>- готовить ответы на претензии покупателей;</li> </ul> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать</p>	<p><b>Производственная практика:</b></p> <p>Виды, назначение, структура договоров с поставщиками и потребителями.</p> <p>Ознакомление с источниками закупки товаров. Определение доли разных поставщиков в общем объеме закупок.</p> <p>Ознакомление с организацией, порядком и сроками заключения договоров с поставщиками.</p> <p>Ознакомление с порядком составления и согласования графиков завоза различными видами транспорта.</p> <p>Осуществление контроля за выполнением договорных обязательств с поставщиками, в т.ч. за поступлением товаров в согласованном ассортименте по срокам качеству и количеству.</p> <p>Выявление причин несоблюдения графиков завоза товаров.</p> <p>Ознакомление с порядком и сроками составления претензии поставщикам.</p> <p><u>Требования к выполнению:</u></p>	аттестационный лист о прохождении практики

	<p>решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>1. Выполнение видов работ производственной практики на предприятиях (в организациях) торговли.</p> <p>2. Выполнение видов работ под руководством наставника, закрепленного на производственном участке и руководителя практики от учебного заведения.</p> <p>3. Соблюдение правил безопасности труда и личной гигиены студентов на рабочих местах предприятия.</p> <p>4. Соблюдение режима труда и трудовой дисциплины, установленных для работников предприятия.</p>	
Приемка товаров по количеству и качеству	<p>ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять</p>	<p><b>Производственная практика:</b></p> <p>Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп по количеству и качеству. Совместно с товароведом торгового предприятия провести приемку продовольственных товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки. Принятие участие в приемке товаров, по количеству и качеству от различных поставщиков, ознакомление с товарно-сопроводительными документами, анализ документов.</p> <p><u>Требования к выполнению:</u></p> <p>1. Выполнение видов работ производственной практики</p>	аттестационный лист о прохождении практики

	<p>поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>на предприятиях (в организациях) торговли.</p> <p>2. Выполнение видов работ под руководством наставника, закрепленного на производственном участке и руководителя практики от учебного заведения.</p> <p>3. Соблюдение правил безопасности труда и личной гигиены студентов на рабочих местах предприятия.</p> <p>4. Соблюдение режима труда и трудовой дисциплины, установленных для работников предприятия.</p>	
Размещение товаров	<p>ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции</p> <p>ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учитывать факторы, влияющие на</li> </ul>	<p>Произвести выкладку товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверить соблюдение правил выкладки по совместимости, наглядности, системности, эффективности, достаточности, сохраняемости;</li> <li>- проверить соответствие</li> </ul>	<p>аттестационный лист о прохождении практики</p>

	<p>ассортимент и качество при организации товародвижения;</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>ценников установленным требованиям;</p> <p>- оценить эффективность выкладки (произвести необходимые расчеты).</p> <p><u>Требования к выполнению:</u></p> <p>1. Выполнение видов работ производственной практики на предприятиях (в организациях) торговли.</p> <p>2. Выполнение видов работ под руководством наставника, закрепленного на производственном участке и руководителя практики от учебного заведения.</p> <p>3. Соблюдение правил безопасности труда и личной гигиены студентов на рабочих местах предприятия.</p> <p>4. Соблюдение режима труда и трудовой дисциплины, установленных для работников предприятия.</p>	
Контроль условий и сроков транспортировки и хранения товаров	<p>ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать условия и сроки хранения товаров;</li> <li>-рассчитывать товарные потери;</li> <li>-планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;</li> </ul> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней</p>	<p>- Принять участие в проверке сроков годности и хранения продовольственных товаров или сроков эксплуатации (службы) непродовольственных товаров и отбраковке товаров с просроченными сроками годности.</p> <p>- Ознакомиться с видами, разновидностями, причинами возникновения товарных потерь в магазине (складе), порядком их списания. Разработать предложения по сокращению товарных потерь.</p>	аттестационный лист о прохождении практики

	<p>устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p><u>Требования к выполнению:</u></p> <p>1. Выполнение видов работ производственной практики на предприятиях (в организациях) торговли.</p> <p>2. Выполнение видов работ под руководством наставника, закрепленного на производственном участке и руководителя практики от учебного заведения.</p> <p>3. Соблюдение правил безопасности труда и личной гигиены студентов на рабочих местах предприятия.</p> <p>4. Соблюдение режима труда и трудовой дисциплины, установленных для работников предприятия.</p>	
Обеспечение товародвижения в складах и магазинах	ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями	- Принять участие в осуществлении контроля за выполнением договорных	аттестационный лист о прохождении

	<p>продукции</p> <p>ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-производить закупку и реализацию товаров;</li> <li>-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;</li> </ul> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за</p>	<p>обязательств с поставщиками, в т.ч. за поступлением товаров в согласованном ассортименте, по срокам, качеству и количеству.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомиться с источниками закупки товаров. Определить доли разных поставщиков в общем объеме закупок.</li> </ul> <p><u>Требования к выполнению:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение видов работ производственной практики на предприятиях (в организациях) торговли.</li> <li>2. Выполнение видов работ под руководством наставника, закрепленного на производственном участке и руководителя практики от учебного заведения.</li> <li>3. Соблюдение правил безопасности труда и личной гигиены студентов на рабочих местах предприятия.</li> <li>4. Соблюдение режима труда и трудовой дисциплины, установленных для работников предприятия.</li> </ol>	<p>практики</p>
--	--	--	-----------------

	<p>работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>		
<p>Эксплуатация основных видов торгово-технологического оборудования</p>	<p>ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать требования техники безопасности и охране труда.</li> </ul> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>	<p><b>Производственная практика:</b></p> <p>Ознакомление с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования.</p> <p>Ознакомление с оборудованием рабочих мест работников магазина.</p> <p>Анализ состояния технического оснащения и эффективности использования оборудования и инвентаря.</p> <p>Приобретение умений и навыков эксплуатации торгово-технологического оборудования и использования его по назначению.</p> <p><u>Требования к выполнению:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение видов работ производственной практики на предприятиях (в организациях) торговли.</li> <li>2. Выполнение видов работ под руководством наставника, закрепленного на производственном участке и руководителя практики от учебного заведения.</li> <li>3. Соблюдение правил безопасности труда и личной гигиены студентов на рабочих местах</li> </ol>	<p>аттестационный лист о прохождении практики</p>



		потребителями. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	предприятия. 4. Соблюдение режима труда и трудовой дисциплины, установленных для работников предприятия.	
Участие в проведении инвентаризации товаров	в	ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками. ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	<b>Производственная практика:</b> Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей в предприятии. Овладение навыками подготовки товаров к инвентаризации. Оформление товарного отчета. Составление приходных, расходных документов к товарному отчету. Участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей. Оформление описи фактических остатков товарно-материальных ценностей. <u>Требования к выполнению:</u> 1. Выполнение видов работ производственной практики на предприятиях (в организациях) торговли. 2. Выполнение видов работ под руководством наставника, закрепленного на производственном участке и руководителя практики от учебного заведения. 3. Соблюдение правил безопасности труда и личной гигиены студентов на рабочих местах предприятия. 4. Соблюдение режима труда и трудовой дисциплины, установленных для работников предприятия.	аттестационный лист о прохождении практики

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

## 5. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК01.01 Основы управления ассортиментом товаров

### С-2

#### Вопросы для собеседования по проверке знаний

1. Перечислите основные операции, из которых состоит работа по оптовым закупкам товаров, дайте их характеристику.
2. Дайте определение понятию «договор поставки».
3. В каких случаях заключается договор поставки?
4. В какой форме заключается договор поставки?
5. Назовите существенные условия договора поставки.
6. Каков порядок заключения договора поставки?
7. Какова примерная структура договора поставки?
8. Охарактеризуйте содержание наиболее важных разделов договора поставки.
9. Какую имущественную ответственность несут стороны за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по договору поставки?
10. Каков порядок изменения и расторжения договора поставки?
11. В чем суть специальных правил исчисления убытков, возникающих при расторжении договора? В каком документе они сформулированы?
12. Назовите способы разрешения споров, возникающих между сторонами в процессе исполнения договора.

### С-3

#### Вопросы для собеседования по проверке знаний

1. Что оказывает влияние на характер и структуру складского технологического процесса?
2. Перечислите основные принципы рациональной организации складского технологического процесса.
3. Назовите основные операции, выполняемые при поступлении товаров на склад различными транспортными средствами.
4. Какие факторы влияют на организацию товароснабжения розничной торговой сети?
5. Какие принципы должны соблюдаться при организации товароснабжения розничных торговых предприятий?
6. Какие формы и методы доставки товаров применяют при завозе их в розничную торговую сеть?
7. В чем суть централизованной доставки товаров, ее преимущества?

### С-4

#### Вопросы для собеседования по проверке знаний

1. Перечислите основные товарно-сопроводительные документы
2. Что такое ТТН и как она заполняется
3. Для чего нужен счет и счет-фактура
4. Какой документ подтверждает соответствие товара требованиям нормативных документов.
5. Перечислите документы, которые сопровождают приемку товаров по количеству.
6. Перечислите документы, которые сопровождают приемку товаров по качеству.
7. Назовите основные документы унифицированной формы ТОРГ, применяемые в торговле

## **С-5**

### **Вопросы для собеседования по проверке знаний**

1. В каких случаях при приемке товаров следует руководствоваться правилами, изложенными в инструкциях «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» и «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству»?
2. В чем суть приемки товаров на складе по количеству? Как она оформляется документально?
3. Что должно быть указано в акте о недостатке товаров?
4. В чем заключается приемка товаров по качеству? Какими документами она оформляется?
5. В какие сроки производится приемка товаров по количеству и качеству?
6. В каких случаях для определения качества товаров производится отбор образцов (проб)? Каким документом он оформляется?
7. Каким должно быть содержание акта о фактическом качестве и комплектности полученных товаров?

## **С-6**

### **Вопросы для собеседования по проверке знаний**

1. Что такое «система размещения товаров на складе»?
2. Какие мероприятия необходимо провести на складе для ускорения работ по размещению товаров?
3. Какие способы размещения товаров на хранение применяют в магазине?
4. Какие приемы используют при укладке товаров на хранение?

## **С-7**

### **Вопросы для собеседования по проверке знаний**

1. Какие способы хранения товаров применяют на складах?
2. Назовите основные требования, предъявляемые к размещению товаров на хранение.
3. Какие способы размещения товаров на хранение применяют в магазине?
4. Какие приемы используют при укладке товаров на хранение?
5. Перечислите основные условия, обеспечивающие рациональное хранение отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров.
6. Назовите оптимальные режимы хранения отдельных видов товаров.
7. Перечислите основные условия, обеспечивающие рациональное хранение отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров.
8. Назовите оптимальные режимы хранения отдельных видов товаров.

## **С-8**

### **Вопросы для собеседования по проверке знаний**

1. В результате чего в магазине образуются товарные потери?
2. Как и в каких случаях производится списание товаров в пределах норм естественной убыли?
3. Как оформляются потери, образующиеся в магазине вследствие порчи, боя и лома товаров?

## **С-10**

### **Вопросы для собеседования по проверке знаний**

1. Какие требования предъявляются к оборудованию, инвентарю и посуде в предприятиях торговли?
2. Перечислите требования к хранению пищевых продуктов в предприятиях торговли.
3. Перечислите основные требования к реализации пищевых продуктов в предприятиях торговли.
4. Перечислите основные требования к содержанию помещений и оборудования в предприятиях торговли.
5. Назовите требования к личной гигиене персонала

## **С-11**

### **Вопросы для собеседования по проверке знаний**

1. Перечислите законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда
2. Какими государственными, ведомственными и общественными организациями осуществляется контроль за соблюдением законодательства о труде и правил по охране труда?
3. Какие существуют меры защиты от поражения электрическим током?
4. Какие вопросы включает вводный инструктаж по технике безопасности?
5. В какие сроки проводится повторный инструктаж на рабочем месте?
6. Каковы правила противопожарной безопасности в магазине?

## **С-12**

### **Вопросы для собеседования по проверке знаний**

1. Дайте понятие несчастного случая.
2. Назовите порядок расследования несчастного случая.
3. Какие документы необходимо оформлять по каждому несчастному случаю.
4. Перечислите основные причины травматизма на производстве

## **С-13**

### **Вопросы для собеседования по проверке знаний**

1. На кого возложена обязанность соблюдать правила и нормы по охране труда.
2. Какую ответственность несут работники, которые не исполняют или исполняют ненадлежащим образом правила и нормы по охране труда.
3. Что обязана делать администрация для соблюдения законодательства о труде и правил охраны труда
4. Кто имеет право налагать административные взыскания за нарушение правил по охране труда
5. Перечислите статьи УК РФ по которым несут ответственность рядовые работники предприятия за нарушения законов об охране труда
6. Перечислите виды государственного надзора за состоянием охраны труда и техники безопасности

### **Тестовые задания по 1 разделу:**

1. Назовите продукты с минимальным содержанием углеводов.
  - а) Мясо, рыба
  - б) Молоко
  - в) Овощи
2. Какие из углеводов хорошо растворяются в воде?
  - а) Клетчатка
  - б) Сахароза
  - в) Крахмал
3. Назовите растительные жиры
  - а) Маргарин
  - б) Говяжий жир
  - в) Хлопковое масло
4. Какие жиры труднее усваиваются организмом человека?
  - а) Сливочное масло
  - б) Соевое масло
  - в) Говяжий жир
5. Укажите виды томатных овощей.
  - а) Перец, баклажаны, томаты
  - б) Кабачки, томаты, перец
  - в) Перец горький, баклажаны, огурцы
6. Почему сортируют свежие томаты перед посолом по размеру и степени зрелости?
  - а) С целью сохранения формы
  - б) Для того, чтобы томаты не приобрели дефекты
  - в) Равномерно идет посол, сортировка влияет на товарный сорт
7. Признаки бомбажа консервов.
  - а) Негерметичность консервов
  - б) Вмятина крышки
  - в) Вздутие крышки и дна банки
8. Что такое гомогенизация?
  - а) Обработка паром
  - б) Прогревание овощей
  - в) Тонкое измельчение и равномерное распределение компонентов
9. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?
  - а) Сахар
  - б) Соль
  - в) Патока
10. Для чего производят расстойку теста?
  - а) Для придания аромата тесту

- б) Для снижения кислотности
  - в) Для разрыхления теста
11. Какой сахар-рафинад обладает самой меньшей крепостью?
- а) Быстрорастворимый
  - б) Литой
  - в) Прессованный в мелкой фасовке
12. В результате какой технологической операции формируются вкус, аромат и цвет настоя черного чая?
- а) Ферментации
  - б) Завяливания
  - в) Скручивания
13. Назовите родину кофейного дерева.
- а) Бразилия
  - б) Англия
  - в) Эфиопия
14. Какие вещества образуются при обжарке кофе?
- а) Кофеин
  - б) Кафеоль
  - в) Продукты гидролиза
15. Вид преобладающей ткани в составе туши убойных животных.
- а) Соединительная
  - б) Жировая
  - в) Мышечная
16. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы в продажу?
- а) Остывшие, охлажденные, мороженые
  - б) Охлажденные и мороженые
  - в) Парные, охлажденные, мороженые
17. Укажите маркировку мороженных кур полупотрошенных 2-й категории упитанности
- а) ЦБЕ2
  - б) КР2
  - в) КЕ2
18. Перечислите изменения, происходящие в туше животного после его убоя.
- а) Посмертное окоченение
  - б) Посмертное окоченение и порча
  - в) Посмертное окоченение, созревание и порча
19. Какие признаки положены в основу деления говяжьих туш (полутуш) на категории по упитанности?
- а) Величина жирового покрова
  - б) Степень развития мышечной ткани, степень выступания костей, величина жирового покрова
  - в) Степень развития мышечной ткани, величина жирового покрова
20. Укажите размер пуги для диетического яйца.
- а) Не более 4 мм
  - б) Не более 7 мм
  - в) Не более 11 мм
21. Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации?
- а) Могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
  - б) Обладают низкой пищевой ценностью
  - в) Имеют большую загрязненность скорлупы
22. Укажите жир с добавлением говяжьего жира.
- а) Прима
  - б) Восточный
  - в) Белорусский
23. Какая температура у охлажденной рыбы?
- а) От 1°C до -5°C
  - б) От 0°C до 4°C
  - в) От -8°C и ниже
24. Укажите из зерна каких рыб готовят красную икру?
- а) Белуга, Калуга, осетр, шип.

- б) Кефаль, минтай, судак, треска.
  - в) Кета, горбуша, кижуч, нерка, чавыча
25. К какому семейству относится горбуша и кета?
- а) Осетровые
  - б) Лососевые
  - в) Камбаловые.

### Тестовые задания по 2 разделу:

1. Ассортимент товаров — это:
  - 1) перечень однородных и разнородных товаров аналогичного назначения;
  - 2) набор товаров различных видов, разновидностей и наименований;
  - 3) набор товаров, объединенных по какому-либо одному или по совокупности признаков;
2. В зависимости от широты охвата товаров различают виды ассортимента:
  - 1) простой, сложный, развернутый, укрупненный, сопутствующий, видовой;
  - 2) простой, сложный, развернутый, сопутствующий, смешанный, оптимальный;
  - 3) простой, сложный, развернутый, укрупненный, сопутствующий, смешанный.
3. Показатель ассортимента — это:
  - 1) количественное и качественное выражение свойств ассортимента;
  - 2) количественное и качественное измерение качества товаров;
  - 3) количественное и качественное выражение физических свойств товаров.
4. Широта ассортимента характеризуется:
  - 1) количеством групп, видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп;
  - 2) количеством однородных групп товаров;
  - 3) количеством групп, видов, разновидностей и наименований товаров однородной группы;
5. Основными направлениями формирования ассортимента являются:
  - 1) сокращение, расширение, углубление, стабилизация, гармонизация, совершенствование и укрупнение;
  - 2) сокращение, расширение, стабилизация, обновление, совершенствование, гармонизация, усложнение;
  - 3) сокращение, расширение, углубление, стабилизация, обновление, совершенствование, гармонизация;
6. В роли субъектов коммерческой деятельности могут выступать \_\_\_\_\_.
7. В качестве объектов коммерческой деятельности следует рассматривать \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.
8. Какие организации признаются коммерческими?
  1. любые организации, имеющие самостоятельную смету или баланс;
  2. любые организации, получающие прибыль, независимо от целей своей деятельности;
  3. организации, преследующие в качестве основной цели своей деятельности извлечение прибыли.
9. Соотнесите вид договора и его характеристику:
 

Вид договора:	Характеристика:
1. Договор поставки	А. договор, по которому продавец обязуется передать товар в собственность покупателю, а покупатель обязуется принять этот товар и уплатить за него определенную денежную сумму.
2. Договор комиссии	Б. договор, по которому продавец, осуществляющий предпринимательскую деятельность, обязуется передать в обусловленный срок производимые или закупаемые им товары покупателю для использования в предпринимательской деятельности.
3. Договор купли-продажи	В. договор, по которому одна сторона обязуется по поручению другой стороны за вознаграждение совершить одну или несколько сделок от своего имени, но за счет комитента.
10. Адресованное конкретному лицу предложение, достаточно определенно выражающее намерение лица связать себя договором называется:
  1. договор
  2. оферта

3. акцепт
11. Что является акцептом?
1. согласие на иных условиях;
  2. молчание акцептанта;
  3. действия по отгрузке товаров.
12. Укажите, одно из существенных условий договора поставки:
1. расчеты сторон
  2. наименование и количество товаров
  3. разрешение споров
13. Соотнесите виды складов и характер выполняемых ими функций:
- | Виды складов:                        | Функции:  |
|--------------------------------------|---|
| 1. Накопительные                     | А. обработка и хранение товаров сезонного характера   |
| 2. Подсортировочно-распределительные | Б. хранение товара для районов Крайнего Севера в течение продолжительного времени                                   |
| 3. Сезонного хранения                | В. приемка товаров по количеству и качеству, подсортировка, подготовка к отпуску и распределение по розничной сети. |
| 4. Транзитно – перевалочные          | Г. партионное краткосрочное хранение товаров, перегрузка с одного вида транспорта на другой целыми тарными местами  |
| 5. Досрочного завоза                 | Д. приемка мелких партий товара от промышленных предприятий, накопление их и отправка крупных партий потребителям   |
14. Назовите группы складских помещений:
1. \_\_\_\_\_;
  2. \_\_\_\_\_;
  3. \_\_\_\_\_;
  4. \_\_\_\_\_.
15. Укажите, к какому принципу организации складского технологического процесса относятся разработка календарных планов и графиков поступления и отпуска товаров?
1. ритмичность;
  2. плановость;
  3. рациональность;
  4. эффективность;
16. Укажите, к какому принципу организации складского технологического процесса относятся перемещения товаров максимально короткими, непересекающимися путями:
1. рациональность;
  2. плановость;
  3. эффективность;
  4. ритмичность;
17. В какие сроки проводят приемку по количеству товаров, поступившие без тары, в открытой или поврежденной таре?
1. не позднее 10 суток;
  2. не позднее 20 суток;
  3. в момент разгрузки;
  4. не позднее 24 часов
18. Окончательная приемка товаров по массе и количеству товарных единиц в каждом месте производится в следующие сроки:
1. не позднее 24 часов;
  2. в момент разгрузки транспортного средства;
  3. не позднее 10 суток;
  4. не позднее 20 суток.
19. Что необходимо сделать, если обнаружена недостача товара?
1. \_\_\_\_\_;
  2. \_\_\_\_\_;
  3. \_\_\_\_\_;
  4. \_\_\_\_\_.
20. Сроки приемки товаров по качеству при иногородней поставке:
1. не позднее 10 дней;
  2. не позднее 20 дней;
  3. не позднее 24 часов;

4. в момент разгрузки
21. Сроки приемки товаров по качеству при однородной поставке:
1. в момент разгрузки;
  2. не позднее 24 часов;
  3. не позднее 10 дней;
  4. не позднее 20 дней
22. Товары, которые длительное время хранятся на складе, относительно редко поступают на склад, размещают \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_.
23. Товары с высокой оборачиваемостью, крупногабаритные, с большим объемом поступления и отпуска размещают \_\_\_\_\_ к \_\_\_\_\_.
24. Товароснабжение торговой розничной сети – это
1. завоз товаров в предприятия розничной торговли;
  2. договорная работа с предприятиями промышленности;
  3. сложный комплекс коммерческих и технологических операций по доведению товаров до предприятий розничной торговли;
  4. погрузочно-разгрузочные работы в предприятиях розничной торговли.
25. Централизованный метод доставки товаров в розничные торговые предприятия:
1. доставка товаров силами розничного торгового предприятия;
  2. доставка товаров силами и средствами поставщика на основе заявок в согласованные сроки;
  3. доставка товаров транспортом общего пользования;
  4. самовывоз товаров.
26. Как называется график завоза товаров за один рейс в один магазин?
1. линейный;
  2. кольцевой;
  3. прямой;
  4. бесперебойный
27. Как называется график завоза товаров одним рейсом в несколько розничных торговых предприятий?
1. прямой;
  2. кольцевой;
  3. линейный;
  4. повременной
28. Установочная площадь – это площадь, занимаемая под установку \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_, размещаемых на полу.
29. Площадь выкладки исчисляется как \_\_\_\_\_ всех элементов оборудования, на которых могут быть выложены товары.
30. Укажите, в какой зоне торгового зала магазина наиболее рационально размещать товары, пользующиеся частым спросом?
31. Наибольшее внимание покупателей привлекают товары расположенные:
1. на высоте 60-120 см
  2. на высоте 80-160 см
  3. на высоте 120-180 см
  4. на высоте 60-80 см
32. Перечислите методы продажи товаров в розничных торговых предприятиях:
1. \_\_\_\_\_;
  2. \_\_\_\_\_;
  3. \_\_\_\_\_;
  4. \_\_\_\_\_;
  5. \_\_\_\_\_.
33. Перечислите основные способы выкладки товаров на торговом оборудовании:
1. \_\_\_\_\_;
  2. \_\_\_\_\_;
  3. \_\_\_\_\_.
34. Укажите, как называется способ выкладки, при котором товары выложены в виде фигурных штабелей, пирамид?
1. товарная;
  2. декоративная;
  3. горизонтальная;
  4. вертикальная;



1. горизонтальная;
2. вертикальная;
3. декоративная;
4. товарная.

1. Основными показателями санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к торговой мебели, являются:

- 1) стойкость к химическим и механическим воздействиям, легкость ухода;
  - 2) простота формы, изящество и четкость линий;
  - 3) соответствие размера мебели пропорциям человека.
2. Основными эргономическими показателями являются:
- 1) простота формы, изящество и четкость линий;
  - 2) соответствие размера мебели пропорциям человека.
  - 3) стойкость к химическим и механическим воздействиям, легкость ухода;

1. нож для сыра, совок  
для бакалейных товаров

2. овозкоп, пробоотборник

Б. для подготовки к продаже и продаже товаров

### 3. лотки, корзины для фруктов

В. для проверки качества

4. Весы – это измерительный прибор для определения \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ путем её с массой установленной государственной единицы.

5. Под грузовой площадкой рычажных циферблатных весов находится:

- 1) тарировочная камера;
- 2) масляный успокоитель;
- 3) грузоприемный рычаг.

6. Под гирной площадкой рычажных циферблатных весов находится:

- 1) регулятор тары;
- 2) грузоприемный рычаг;
- 3) тарифовочная камера.

7. Указать классификационную группу весов:

1. PH10Ц13у

### А. электронные напольные

## 2. РП500Г13

### Б. рычажные напольные

3. ПВЭ-200

В. рычажные настольные

8. Гиря в виде низкого цилиндра с радиальным вырезом:

- 1) общего назначения
- 2) условная
- 3) образцовая

9. Гири – это установленные законом \_\_\_\_\_, служащие для определения  
на весах.

10. Основной частью настольных циферблатных весов является:

- 1) опорные призмы;
- 2) равноплечный рычаг;
- 3) квадрант

11. Указать назначение данных режущих машин:

## 1. MPX-180B

#### А. нарезание гастрономических продуктов

## 2. МРГ-300А

### Б. нарезание хлеба

### 3. МИМ-250

В. измельчение мяса

12. Оборудование для фасовки товаров выполняет операции в следующей последовательности:

- 1) дозирование товаров и поступление порций товара в тару;
- 2) подача товаров в оборудование;
- 3) подготовка товара и потребительской тары.

13. К какой группе подъемно-транспортного оборудования относятся электропогрузчики и штабелеры:

- 1) транспортирующие;
  - 2) грузоподъемные;
  - 3) погрузочно-разгрузочные.
14. Соотнести виды и группы подъемно-транспортного оборудования:
- |                               |                            |
|-------------------------------|----------------------------|
| Группы:                       | Виды:                      |
| 1. электропогрузчик, штабелер | А. транспортирующие        |
| 2. конвейер, тележка          | Б. грузоподъемные          |
| 3. лифт, подъемник            | В. погрузочно-разгрузочные |
15. Испаритель в холодильном оборудовании служит для:
- 1) накопления, хранения и равномерной подачи сжиженного хладагента;
  - 2) охлаждения воздуха холодильной камеры;
  - 3) сжатия и нагнетания хладагента.
16. Конденсатор холодильной машины служит для:
- 1) превращения хладагента в пар
  - 2) охлаждения паров хладагентов
  - 3) сжимания хладагента
17. Автономные ККМ предназначены для работы:
- 1) в компьютерно-кассовой системе, без возможности управления;
  - 2) работа от встроенных или бортовых автомобильных аккумуляторов;
  - 3) работа в компьютерно-кассовой системе с возможностью управления.
18. Для аннулирования ошибочных записей на чеках используют следующие клавиши ККМ:
- 1) секционные;
  - 2) функциональные;
  - 3) секционные.
19. Операционные счетчики ККМ назначены для:
- 1) автоматического учета числа операций, выданных чеков, продаж товаров;
  - 2) контроля действий суммирующих счетчиков и автоматического учета перевода их на нули;
  - 3) автоматического суммирования нарастающим итогом денежных сумм.
20. Для получения «Z – отчета» используют режим работы:
- 1) «Регистрация»;
  - 2) «Показания»;
  - 3) «Гашение».
21. Указать вид нормативного документа, регламентирующего классификацию и перечень моделей ККМ, разрешенных к применению на территории РФ:
- 1) Государственный реестр ККМ
  - 2) Положение по применению ККМ ...
  - 3) Федеральный закон «О применении ККМ ...»
22. Фактом регистрации ККМ является выдача налоговым органом физическому лицу документа:
- 1) карточки регистрации
  - 2) свидетельства о регистрации ККМ
  - 3) акта ввода ККМ в эксплуатацию

#### **Освоение умений:**

1. Рассчитать энергетическую ценность 1 стакана молока.  
Химический состав (в %):  
жир -3,2  
белки - 3,5  
молочный сахар - 4,7  
зола - 0,7
2. Рассчитать количество мешков (выборку) из которых берут выемки: 90 мешков, 120 мешков, 550 мешков и выбрать средний образец крупы.
3. Определить возможные величины естественной убыли в натуральном выражении от партии 2600 кг конфет «Мишка на севере» для торгового предприятия г. Челябинска 1 группы.
4. Установить процентное содержание доброкачественного ядра и сорт крупы, если лабораторным анализом в навеске 25 г обнаружено содержание в г:
  - Битых ядер - 0,07
  - Сорной примеси -0,06
  - Испорченных - 0,08
  - Нешелушенных - 0,09

5. Дать заключение о качестве формового Пшеничного хлеба 1 сорта по результатам исследования: на поверхности 2 трещины 0,5 и 0,3 см, 1 подрыва шириной 0,2 см, пористость 69 %, кислотность 3°, влажность 45 %.
6. Проверен 1 ящик с макаронами группы А, в/с, весом нетто 20 кг. Оказалось крошки 100 г, макарон с отклонениями от заданной формы 110 г. Дать заключение о качестве макарон.
7. Получен поздний картофель сорта Лорх, 1 класса качества в количестве 1000 кг в потребительской упаковке массой по 5,0 кг, при проверке качества обнаружено:  
форма картофеля округло-овальная;  
мелких клубней диаметром 40 мм – 2 кг  
с израстаниями – 0,5 кг  
пораженных мокрой гнилью – 1,5 кг  
Оценить качество картофеля.
8. При проверке качества среднего образца черного байхового чая установлено, что он имеет недостаточно тонкий аромат и недостаточно полный вкус, средний прозрачный настой, коричневый оттенок разваренного листа и неровную уборку. Дайте заключение о сорте чая.
9. При оценке качества шоколада «Ореховый» обнаружено: цвет плитки темно-коричневый, лицевая поверхность шоколада блестящая, неровная из-за наличия целых орехов, равномерно распределенных в массе, имеются незначительные царапины, консистенция твердая. Дайте заключение о стандартном соответствии.
10. При оценке качества объединенной пробы майонеза «Молочный» обнаружено: однородная консистенция с единичными пузырьками воздуха; кремовато-желтый цвет; содержание жира - 70 %; процент не разрушенной эмульсии составил 99. Дайте заключение о качестве.
11. При оценке качества масла Любительского выявлено, что оно имеет чистый, недостаточно выраженные вкус и запах, рыхлую консистенцию, крупные капли влаги, неоднородный цвет. Дайте заключение о качестве.
12. При оценке качества сыра Костромского выявлено: наличие хорошего вкуса, но слабо выраженного аромата, рыхлой, крошливой консистенции, рваного рисунка, поврежденной корки и частично осыпавшегося парафина. Дайте заключение о качестве.
13. Установить соответствие сорта тушки курицы, если мышцы развиты хорошо, запах свойственен свежему мясу, цвет кожи бледно-желтый, цвет мышечной ткани – бледно-розовый, имеется незначительное количество пеньков, а также два разрыва кожи длиной 18 мм и незначительное искривление киля грудной кости.
14. Дайте заключение о качестве колбасы Докторской, если установлено, что на поверхности батона имеются бульонно-жировые отеки, длиной до 1,5 см, консистенция упругая, на разрезе - розовый фарш, с наличием серых пятен.
15. Дать заключение о качестве сельди соленой Тихоокеанской неразделанной, если ее длина - 23 см, содержание жира - 13,5 %, содержание соли - 7 %, консистенция - плотная, поверхность чистая, без наружных повреждений. Определить вид, размер и сорт сельди.
16. В магазине «Эдельвейс» при проверке лицензии, лицензирующие органы обнаружили, что вышел срок действия лицензии. Каковы при этом действия лицензирующих органов? Ответ обоснуйте.
17. При проведении мероприятия по контролю должностные лица, осуществляющие проверку, заявили, что будут проводить проверку без присутствия представителей или должностных лиц магазина. Представители магазина не согласились с ними, и требовали своего присутствия. Кто прав в данной ситуации? Ответ обоснуйте.
18. Поставщик досрочно поставил продукцию по необоснованным причинам. У покупателя в ассортименте имеется большое количество товара с предыдущей поставки. Как должен поступить покупатель (предприниматель)? Ответ обоснуйте.
19. Поставщик доставил товар покупателю вместе со счетом и счетом-фактурой. По условиям договора товар должен быть оплачен в течение недели. Прошло 2 недели, а счет не был оплачен. Поставщик предъявил покупателю неустойку. Кто прав в данной ситуации? Ответ обоснуйте.
20. С Челябинского молочного комбината в магазин поступило 20 ящиков по 14 штук в каждом и 2 ящика кефира по 24 штуки. Заведующая отделом пересчитала товар выборочно и отметила сопроводительных документах поставщика, что магазин принял товар. При пересчете на рабочем месте продавец выявила недостачу кефира в количестве 2 бутылок. Кто должен возместить недостачу?
21. В магазин поступили торты в количестве 5 штук. Заведующая отделом забраковала 1 из тортов и не приняла его, т.к. срок реализации на него истек. Она расписалась в сопроводительных документах,

заверила печатью магазина. Один экземпляр ТТН передала поставщику, второй экземпляр оставила у себя для отчета и отпустила машину. Правильно ли поступила заведующая отделом?

22. В торговом зале магазина самообслуживания при закрытии на обеденный перерыв находилось несколько покупателей, которые еще не сделали покупки. Продавцы попросили их выйти из магазина и отказали в обслуживании, сказав, что они имеют на это полное право, т.к. у них начался обед. Правильно ли поступили продавцы данного магазина?

23. К продавцу вино - водочного отдела подошел мальчик 12-13 лет и попросил продать ему 1 бутылку водки, сказав, что об этом попросил отец. Правильно ли поступила продавец, продав водку мальчику?

24. В магазине «Дар» при контрольной покупке масла сливочного Крестьянского органы внутренних дел обнаружили обсчет покупателя на 1р. 50коп. Продавцу наложили штраф в размере 10 МРОТ. Правомочны ли действия органов внутренних дел?

25. Рассчитайте фактический коэффициент использования площади торгового зала по формуле:

$$K_{\text{фу}} = \frac{\Sigma S_o}{S_{\text{тз}}},$$

Если площадь торгового зала 400 м<sup>2</sup>, а площадь, занятая оборудованием составляет 128 м<sup>2</sup>.

26. Установите весы по уровню.

27. В магазине «Продукты» с торговой площадью 250м<sup>2</sup> расфасовка товаров за рабочую смену (8 часов) составляет 850 кг, в основном по 1 кг. Затраты времени на одну операцию - 1 мин.; реализация гастрономических товаров составляет 250 кг, кондитерских - 110 кг, при среднем отпуске 0,5 кг; затраты времени на одно взвешивание - 2 мин. Определите необходимое количество весов настольных циферблатных для данного типа магазина.

28. Подготовьте ККМ к работе.

29. Оформите контрольную ленту перед началом работы на ККМ.

30. Оформите контрольную ленту после окончания работы на ККМ

31. Снимите «Х - отчет»

32. Снимите «Z - отчет»

33. Покажите порядок работы на ККМ с применением функции «Сдача».

34. Изложите порядок расчета с покупателями с применением ККМ.

35. Время работы контрольно-кассовых машин в час «пик» - 3600 сек. Среднее время, затрачиваемое на обслуживание одного покупателя — 38 сек. Время регистрации стоимости одной покупки составляет 0,8 сек. Среднее количество покупок, приходящихся на одного покупателя - 4. Коэффициент использования рабочего времени контролера-кассира - 0,7. Число покупателей совершивших покупки — 250 чел. Рассчитайте необходимое количество рабочих мест контролеров-кассиров для магазина «Супермаркет».

**Тестовое задание для дифференцированного зачета  
по МДК.01.01 «Основы управления ассортиментом товаров»  
для специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»**

1. Какой метод определения показателей качества осуществляется на основе анализа восприятий органов чувств?

- а) органолептический
- б) измерительный
- в) регистрационный
- г) расчетный

2. На какие сорта подразделяются овощи?

- а) хозяйственно-ботанические
- б) помологические
- в) ампелографические

3. Что понимают под набором товаров, выпускаемых изготовителем исходя из его производственных возможностей?

- а) промышленный ассортимент
- б) торговый ассортимент
- в) смешанный ассортимент

4. Какие органические соединения подразделяются на моно- и полисахариды?

- а) белки
  - б) углеводы
  - в) жиры
5. Как называются белки, которые содержат все незаменимые аминокислоты?
- а) полноценные
  - б) неполноценные
6. Как называются белковые вещества, вырабатываемые только живыми клетками и ускоряющие реакции в организмах?
- а) альбумины
  - б) фосфопротеиды
  - в) ферменты
7. К какой группе относится витамин С (аскорбиновая кислота)?
- а) витамины растворимые в жирах
  - б) витамины растворимые в воде
  - в) витаминоподобные вещества
8. На какие товарные сорта подразделяется ржаная мука?
- а) сеяная, обдирная
  - б) сеяная, обдирная, обойная
  - в) крупчатка, высший, 1-й
9. К какому подклассу относятся корнеплоды?
- а) вегетативные
  - б) плодовые
10. К какому подклассу относятся тыквенные овощи?
- а) вегетативные
  - б) плодовые
11. К какой группе плодов относятся груши?
- а) семечковые
  - б) косточковые
12. Какие ягоды относятся к настоящим?
- а) виноград, смородина, крыжовник
  - б) малина, ежевика
  - в) клубника, земляника
13. Из какого зерна вырабатывают крупу пшено шлифованное?
- а) ячмень
  - б) просо
  - в) пшеница
14. Из какого зерна вырабатывают манную крупу?
- а) рожь
  - б) рис
  - в) пшеница
15. Какое сырье является основным для производства хлеба?
- а) мука, соль, разрыхлители, сахар
  - б) мука, вода, соль, разрыхлители
  - в) мука, вода, соль, разрыхлители, молочные продукты
16. К какому виду макаронных изделий относятся короткорезанные трубчатые изделия с косым срезом и длиной от острого угла до тупого среза от 3 до 10 см?
- а) макароны
  - б) рожки
  - в) перья
17. К какому типу макаронных изделий относится лапша?
- а) трубчатые
  - б) нитеобразные
  - в) лентообразные
18. При производстве какого типа чая чайный лист не проходит процессов завяливания и ферментации?
- а) черного байхового
  - б) зеленого байхового
19. Как называется вино, получаемое полным или неполным сбраживанием с добавлением этилового спирта?

- а) натуральное
  - б) специальное
20. К какой категории относится вино с обязательной выдержкой перед разливом в бутылки не менее 1,5 года?
- а) молодое
  - б) выдержанное
  - в) марочное
21. Какую систему применяют при органолептической оценке качества масла коровьего?
- а) 20-бальную
  - б) 50-бальную
  - в) 100-бальную
22. К какому классу сыров относится брынза?
- а) твердые сычужные
  - б) рассольные
  - в) мягкие сычужные
23. Каким клеймом маркируют все виды мяса первой категории упитанности?
- а) круглым
  - б) квадратным
  - в) овальным
24. К какому семейству промысловых рыб относится минтай?
- а) осетровые
  - б) тресковые
  - в) лососевые
25. Как называют рыбу с температурой в толще тела от 5 до -1 °С?
- а) мороженой
  - б) охлажденной
  - в) вяленой
26. Рыбные пресервы - это
- а) целая или разделанная рыба, законсервированная солью или солью с добавлением вкусовых веществ и антисептиков, в герметичной упаковке, без стерилизации
  - б) продукт, полностью подготовленный для использования в пищу в холодном или подогретом виде, расфасованный в герметичную тару и стерилизованный.
27. Договор поставки – это договор, по которому одна сторона:
- 1. за вознаграждение обязуется хранить товары, переданные ему товаровладельцем, и возвратить эти товары в сохранности;
  - 2. осуществляющая предпринимательскую деятельность по продаже товаров в розницу, обязуется передать покупателю товар, предназначенный для личного или домашнего пользования;
  - 3. осуществляющая предпринимательскую деятельность, обязуется передать в обусловленный срок производимые или закупаемые им товары покупателю для использования в предпринимательской деятельности.
28. Адресованное конкретному лицу предложение, достаточно определенно выражающее намерение лица связать себя договором называется:
- 1. договор
  - 2. оферта
  - 3. акцепт
29. Что является акцептом?
- 1. согласие на иных условиях;
  - 2. молчание акцептанта;
  - 3. действия по отгрузке товаров.
30. Укажите, одно из существенных условий договора поставки:
- 1. расчеты сторон
  - 2. наименование и количество товаров
  - 3. разрешение споров
31. Сверка фактически поступивших товаров с показателями транспортных и сопроводительных документов:
- 1. приемка товаров по качеству
  - 2. активирование фактически поступившего товара
  - 3. проверка наличия сопроводительной документации

4. приемка товаров по количеству
32. В какие сроки проводят приемку по количеству товаров, поступившие без тары, в открытой или поврежденной таре?
1. не позднее 10 суток;
  2. не позднее 20 суток;
  3. в момент разгрузки;
  4. не позднее 24 часов
33. Окончательная приемка товаров по массе и количеству товарных единиц в каждом месте производится в следующие сроки:
1. не позднее 24 часов;
  2. в момент разгрузки транспортного средства;
  3. не позднее 10 суток;
  4. не позднее 20 суток.
34. Сверка комплектности поступивших на склад товаров:
1. приемка товаров по количеству;
  2. приемка товаров по качеству;
  3. проверка наличия сопроводительной документации;
  4. проверка наличия ГОСТов, ТУ.
35. Сроки приемки товаров по качеству при иногородней поставке:
1. не позднее 10 дней;
  2. не позднее 20 дней;
  3. не позднее 24 часов;
  4. в момент разгрузки
36. Сроки приемки товаров по качеству при одногородней поставке:
1. в момент разгрузки;
  2. не позднее 24 часов;
  3. не позднее 10 дней;
  4. не позднее 20 дней
37. Товароснабжение торговой розничной сети – это
1. завоз товаров в предприятия розничной торговли;
  2. договорная работа с предприятиями промышленности;
  3. сложный комплекс коммерческих и технологических операций по доведению товаров до предприятий розничной торговли;
  4. погрузочно-разгрузочные работы в предприятиях розничной торговли.
38. Как называется принцип, при котором завоз товаров осуществляется через относительно одинаковые промежутки времени?
1. экономичность;
  2. ритмичность;
  3. оперативность;
  4. планомерность
39. Напишите формулу расчета коэффициента широты ассортимента
40. Напишите формулу расчета коэффициента полноты ассортимента
41. Напишите формулу расчета коэффициента устойчивости ассортимента
42. Напишите формулу расчета коэффициента новизны ассортимента
43. Напишите формулу расчета коэффициента глубины ассортимента
44. Установить соответствие требований, предъявляемых к мебели и их основных показателей:

Группы требований:	Основные показатели:
1. технико-эксплуатационные	А. стойкость к химическим и механическим воздействиям, легкость ухода
2. эстетические	Б. соответствие размера мебели пропорциям человека
3. эргономические	В. прочность, устойчивость, достаточная вместимость
4. санитарно-гигиенические	Г. простота формы, изящество и четкость линий

45. Указать классификационную группу инвентаря:

Инвентарь:	Группы:
1. гвоздодер, клещи	А. для выкладки и показа
2. нож для сыра, совок для бакалейных товаров	Б. для подготовки к продаже и продаже товаров
3. овоскоп, пробоотборник	В. для вскрытия тары

4. лотки, корзины для фруктов	Г. для проверки качества
-------------------------------	--------------------------

46. Укажите наибольший предел взвешивания весов РН10Ц13

1. 2 кг;
2. 3 кг;
3. 10 кг;
4. 6 кг;

47. Гиря в виде низкого цилиндра с радиальным вырезом:

1. общего назначения;
2. условная;
3. образцовая;
4. настольная;

48. Указать назначение данных режущих машин:

Тип:	Назначение:
1. МРХ-180В	А. нарезание гастрономических продуктов
2. МРГ-300А	Б. измельчение кофе
3. МИМ-250	В. нарезание хлеба
4. МИК-60М	Г. измельчение мяса

49. Оборудование для фасовки товаров выполняет операции в следующей последовательности:

1. дозирование товаров;
2. подача товаров в оборудование;
3. подготовка товара и потребительской тары;
4. поступление порций товара в тару;

50. Определить назначение фасовочно-упаковочного оборудования ДРК-1:

1. для фасовки и упаковки гастрономических товаров до 1 кг;
2. для расфасовки крупы до 1 кг;
3. для фасования плодоовощных товаров;
4. для изготовления пакетов;

51. Соотнести виды и группы подъемно-транспортного оборудования:

Группы:	Виды:
1. электропогрузчик, штабелер	А. транспортирующие
2. конвейер, тележка	Б. грузоподъемные
3. лифт, подъемник	В. погрузочно-разгрузочные

52. Транспортирующие машины и механизмы предназначены:

1. для подъема и спуска грузов с одного уровня на другой;
2. для транспортирования и штабелирования товаров в ящиках, мешках, коробках, уложенных на поддоны;
3. для горизонтального или слабонаклонного перемещения штучных сыпучих грузов;

53. К какой классификационной группе относится холодильное оборудование КХС-1-8,0:К:

1. холодильный шкаф;
2. холодильный прилавок;
3. холодильная камера;
4. холодильная витрина;

54. Конденсатор холодильной машины служит для:

1. превращения хладагента в пар;
2. охлаждения паров хладагентов;
3. сжатия хладагента;
4. кипения хладагента;

55. Установить соответствие между классификационными группами ККМ и их функциями:

Группы:	Функции:
1. автономные	А. работа в компьютерно-кассовой системе, без возможности управления
2. активные	Б. работа в компьютерно-кассовой системе с возможностью управления
3. пассивные	В. работа только в составе компьютерно-кассовой системы, получая данные через канал связи
4. фискальный регистратор	Г. работа от встроенных или бортовых автомобильных



	аккумуляторов
--	---------------

56. Установить функции клавиш блока клавиатуры ККМ:

Клавиши:	Функции:
1. цифровые	А. ввод фиксированных цен, аннулирование ошибочных записей на чеках
2. секционные	Б. ввод цен товаров, сумм наличных денег
3. функциональные	В. ввод стоимости товара в соответствующий денежный счетчик отдела

57. Установить функции счетчиков ККМ:

Счетчики:	Функции:
1. суммирующие	А. автоматический учет числа операций, выданных чеков, продаж товаров
2. контрольные	Б. контроль действий суммирующих счетчиков и автоматический учет перевода их на нули
3. операционные	В. автоматическое суммирование нарастающим итогом денежных сумм

58. Установить соответствие режимов работы кассира и функций механизма ключей и замков:

Режимы:	Функции:
1. Регистрация	А. ввод содержания клише
2. Показания	Б. получение «Z – отчета» с обнулением
3. Гашение	В. получение «X – отчета» без обнуления
4. Программирование	Г. печать кассовых чеков

59. Указать вид нормативного документа, регламентирующего классификацию и перечень моделей ККМ, разрешенных к применению на территории РФ:

1. Типовые правила ...;
2. Государственный реестр ККМ;
3. Положение по применению ККМ ...;
4. Федеральный закон «О применении ККМ ...»;

60. Указать последовательность расчетов с покупателями с применением ККМ:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

*ФИО обучающегося*

обучающийся(ая) на \_\_ курсе по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **ПМ.01. Управление ассортиментом товаров** в объеме 108 часов с «\_\_».\_\_\_\_\_.20\_\_ г. по «\_\_».\_\_\_\_\_.20\_\_ г. в организации \_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

### Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
<p>Инструктаж о прохождении производственной практики.</p> <p><u>1. Ознакомление с предприятием:</u> Ознакомление с типом, специализацией, профилем, место расположения, контингентом обслуживания, режимом работы предприятия. Организационно-правовая форма собственности, ассортиментный профиль, перечень основных и дополнительных услуг.</p> <p><u>2. Размещение товаров</u> Приобрести навыки размещения и выкладки в торговом зале разных групп товаров. Проверить соблюдение правил выкладки (совместимости, наглядности, системности, эффективности, достаточности, сохранности). Оформить ценники на товары и проверить наличие всех необходимых реквизитов</p> <p><u>3. Контроль условий и сроков транспортировки и хранения товаров</u> Осуществить конкретные мероприятия по контролю за показателями режима хранения (за температурой, относительной влажностью, санитарными условиями) и сроками хранения (при приемке и во время реализации товаров). Заполнить график учета температуры и относительной влажности (вложить в приложение). Принять участие в проверке сроков годности и хранения продовольственных товаров или сроков эксплуатации (службы) непродовольственных товаров и отбраковке товаров с просроченными сроками годности. Ознакомиться с видами, разновидностями, причинами возникновения товарных потерь в магазине (складе), порядком их списания. Ознакомиться с мероприятиями магазина по стимулированию продаж товаров, срок годности которых близок к окончанию.</p> <p><u>4. Эксплуатация основных видов торгово-технологического оборудования</u> Ознакомление с оборудованием рабочих мест работников магазина. Анализ состояния технического оснащения и эффективности использования оборудования и инвентаря. Выводы о соблюдении правил охраны труда и техники безопасности. Приобретение умений и навыков эксплуатации торгово-технологического оборудования и использования его по назначению.</p> <p><u>5. Участие в проведении инвентаризации товаров</u> Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей в предприятии. Овладение навыками подготовки товаров к инвентаризации. Оформление товарного отчета. Составление приходных, расходных документов к товарному отчету. Оформление описи фактических остатков товарно-материальных ценностей.</p> <p><u>6. Участие в работе с поставщиками и потребителями</u> Виды, назначение, структура договоров с поставщиками и потребителями. Ознакомление с источниками закупки товаров. Определение доли разных поставщиков в общем объеме закупок на примере однородной группы товаров. Ознакомление с организацией, порядком и сроками заключения договоров с поставщиками. Ознакомление с порядком составления и согласования графиков завоза различными видами транспорта. Осуществление контроля за выполнением договорных обязательств с поставщиками, в т.ч. за поступлением товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству и количеству. Выявление причин несоблюдения графиков завоза товаров. Ознакомление с порядком и сроками составления претензии поставщикам.</p>	

<p><b>7. Приемка товаров по количеству и качеству</b>  Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп по количеству и качеству.  Совместно с товароведом торгового предприятия провести приемку продовольственных товаров по количеству и качеству.  Документальное оформление приемки.</p> <p><b>8. Анализ ассортиментной политики торговой организации</b>  Определение вида товарного ассортимента магазина по числу учитываемых признаков.  Изучение структуры ассортимента однородной группы товаров. Расчет основных показателей ассортимента данной группы товаров.  Проведение анализа ассортиментной политики торговой организации, оценка и предложения по совершенствованию ассортимента.  Ознакомление с порядком составления ассортиментного перечня и контроль за его соблюдением.</p> <p><b>9. Выявление потребности в товаре (спроса)</b>  Ознакомление с видами и методами изучения покупательского спроса в магазине.  Ознакомиться со способами и приемами представления потребителю информации: о товарах, изготовителях, о государственной регистрации, лицензировании деятельности.  Определить достаточность и доступность информации в магазине (наличие уголка покупателя, вывески предприятия, информации о режиме торговли, федеральных законов и другой необходимой информации).</p>	
---	--

**Сформированность общих компетенций обучающегося по результатам учебной практики**

Код	Наименование компетенции	Уровень сформированности компетенции на основании педагогических наблюдений (уровни: отсутствует, низкий, ниже среднего, средний, выше среднего, высокий)
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики**

---



---



---



---



---



---

Дата «\_\_» \_\_\_\_ .20\_\_

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_/ ФИО, должность  
Подпись ответственного лица организации (базы практики)  
\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01. Управление ассортиментом товаров		
ФИО _____ обучающийся(ая) на ____ курсе по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.01. Управление ассортиментом товаров в объеме 441 час с «__». __.201__ г. по «__». __.201__ г. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.01.01. «Основы управления ассортиментом товаров»	Дифференцированный зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	
ПМ.01. Управление ассортиментом товаров	Экзамен квалификационный	
Результаты выполнения и защиты курсовой работы Тема: « _____ » Оценка _____.		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.1. Выявлять потребности в товарах	- правильность идентификации предложенной группы продовольственных товаров; - точность и правильность определения товароведных характеристик реализуемых товаров, их свойств и показателей; - правильность и точность расчета показателей ассортимента товаров полноты, широты, новизны, устойчивости и структуры по формулам; - обоснованность корректировки ассортимента товаров предложенной группы на основании расчетных показателей потребности товара; - обоснованность средств и методов подбора для проведения маркетинговых исследований формирования спроса	
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	- правильность и последовательность заключения договора о поставке товаров в соответствии с гражданским кодексом РФ; - обоснованность отбора источников поступления товаров предложенных потенциальными потребителями; - своевременность и обоснованность составления ответов, на претензии покупателей в соответствии с Законом РФ №2300-1 «О защите прав потребителей», №23-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	- своевременность и действенность контроля поступления товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству и количеству в соответствии с инструкциями № П-6, П-7; - соответствие и четкость выполнения требований СанПиН в отношении торговых организаций, персоналу, товарам и окружающей среде; - обоснованность принятия решений на этапах товародвижения с учетом маркировки, транспортировки и условий хранения; - обоснованность отбора источников поступления товаров предложенных потенциальным потребителям; - своевременность контроля за соблюдением режима хранения продовольственных товаров в соответствии с ГОСТ и СанПиН; - правильность и обоснованность расчета товарных потерь; - точность соблюдения нормативных требований охраны труда	

	в соответствии с законом «Об охране труда в предприятиях торговли и общественного питания».	
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие составления документации на поставку и реализацию товаров требованиям Гражданского кодекса РФ;</li> <li>- правильность и своевременность оформления претензий за нарушение условий договора с контрагентами в соответствии с требованиями Гражданского кодекса РФ и договорными обязательствами.</li> </ul>	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей специальности через прилежание к учебе, высокие показатели на учебной и производственной практике;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности, участие в конкурсах, олимпиадах.</li> </ul>	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональность организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью.</li> <li>– правильность выбора способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами.</li> <li>- эффективность и качественная оценка решения профессиональных задач.</li> </ul>	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональность выбора способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями.</li> <li>– анализ ситуации по заданным критериям и определение рисков.</li> <li>– адекватность оценки последствий принятых решений.</li> <li>- ответственность за принятое решение</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность и результативность нахождения и применения информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</li> </ul>	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– результативность, широта, корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач.</li> <li>– точность и скорость владения приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активность применения информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– конструктивность и эффективность взаимодействия и общения с коллегами и руководством, потребителями в ходе обучения и при решении профессиональных задач</li> <li>– четкость выполнения обязанностей при работе в команде и / или выполнении задания в группе</li> <li>– соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде.</li> <li>– адекватность профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации</li> </ul>	

	положительные отзывы с производственной практики.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ответственность за результаты выполнения профессиональных обязанностей членами команды.</li> <li>– адекватность самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</li> <li>– рациональность организации работы подчиненных, своевременность контроля и коррекции (при необходимости) процесса и результата выполнения ими задания</li> </ul>	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность владения механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа и самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности.</li> <li>– адекватность владения способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития;</li> <li>– позитивность динамики достижений в процессе освоения курса</li> <li>- результативность самостоятельной работы</li> </ul>	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устойчивость интереса к инновациям в области управления ассортиментом товаров, оценки качества;</li> <li>– быстрота адаптивности к смене производственных заданий;</li> <li>- ориентированность в сложных профессиональных ситуациях;</li> <li>- объективность и обоснованность оценки возможностей новых технологий</li> </ul>	
Дата ____ . ____ .20 ____	Подписи членов экзаменационной комиссии: _____ _____ _____	