

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»

РАССМОТРЕНО

Председатель ПЦК Коммерции

_____ М.А.Редреева

« 08 » _____ 06 _____ 2023г

**Контрольно-оценочные средства
по профессиональному модулю**

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

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

г. Челябинск, 2023

Разработчики:

ГБПОУ «ЮУГК»

преподаватель

Е.С.Устинова

Экспертыот работодателя:

ТД «ГАММА»

генеральный директор

А.Норец

ФГАОУ ВО ЮУрГУ (НИУ)

доцент кафедры

Н.В. Науменко

«Пищевые и биотехнологии»

высшей медико-

биологической школы

ФГАОУ ВО ЮУрГУ (НИУ),

к.т.н.

Содержание

1. Паспорт комплект оценочных(контрольно-оценочных)средств.....	4
.....	
1.1. Область применения	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	16
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля.....	16
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ...	17
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности	17
2.1.Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	17
3. Средства контроля для приобретения практического опыта...	118
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний.....	125
Приложение 1. Форма аттестационного листа по практике	
Приложение 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю	

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-оценочных) средств

1.1. Область применения комплекта оценочных (контрольно-оценочных) средств

Комплект оценочных (контрольно-оценочных) средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности СПО **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

в части овладения вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

Комплектооценочных (контрольно-оценочных) средств позволяет оценивать:

1.1.1 Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности и элементов общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ПК3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации	<ul style="list-style-type: none">- демонстрация знаний целей, задач, принципов, функций, методов, основополагающих товароведных характеристик, основных понятий и классификации ассортимента, свойств и показателей ассортимента;- демонстрация знаний особенностей товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;- демонстрация навыков определения показателей ассортимента;- изложение последовательности действий по формированию и анализу торгового ассортимента;- демонстрация знаний основных направлений ассортиментной политики в формировании ассортимента	<p>Междисциплинарное электронное учебно-методическое пособие профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (МЭУМППМ.03 Коммерция (по отраслям))</p> <p>Авторы содержания:</p> <p>1. Васильева Мая Павловна - преподаватель ГБОУ СПО (ССУЗ) "ЧКИПТиХП".</p> <p>2. Подин Максим Станиславович - инженер-программист ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЧКИПТиХП».</p> <p>Контрольные вопросы МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.1</p> <p>Контрольные вопросы МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.2</p> <p>Контрольные вопросы МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.3</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 1. МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.2</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 2. МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.3</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 3. МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.5, 1.6</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 1. МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.2</p> <p>Методические рекомендации для выполнения</p>

		самостоятельной работы № 2. МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.4 Тренажер МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1.
		Тест МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.1 Тест МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.2 (А) Тест МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.2 (Б) Тест МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.3 Тест МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.6
ПК 3.2. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений пользоваться классификаторами и составления классификации товаров; - демонстрация умений считывания кодов; - демонстрация скорости и навыков идентифицирования товаров; - демонстрация скорости и качества распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; - демонстрация знаний основных понятий в области классификации и кодирования товаров 	<p>Контрольные вопросы МДК 03.01. ПК 3.2. Раздел 2.</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 4. МДК 03.01. ПК 3.2. Раздел 2. Тема 2.2</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 5. МДК 03.01. ПК 3.2. Раздел 2. Тема 2.3</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 6. МДК 03.01. ПК 3.2. Раздел 2. Тема 2.4</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 3. МДК 03.01. ПК 3.2. Раздел 2. Тема 2.2</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 4. МДК 03.01. ПК 3.2. Раздел 2. Тема 2.3</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 5. МДК 03.01. ПК 3.2. Раздел 2. Тема 2.4</p> <p>Тренажер МДК 03.01. ПК 3.2. Раздел 2.</p> <p>Тест МДК 03.01. ПК 3.2. Раздел 2. Тема 2.1, 2.2</p>
ПК 3.3. Определять номенклатуру показателей качества товаров, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений определения вида и метода определения показателей качества; - демонстрация умений оценивать качество товаров, установить их градации качества в соответствии с установленными 	<p>Контрольные вопросы МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3.</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 7. МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3. Тема 3.2</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 8. МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3. Тема 3.3</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 9. МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3. Тема 3.4</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 10. МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3. Тема 3.4</p>

	<p>требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация знаний товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров; - демонстрация знаний формирующих и сохраняющих факторов качества товара 	<p>Методическая разработка практического занятия № 11. МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3. Тема 3.6</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 12. МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3. Тема 3.6</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 6. МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3. Тема 3.2</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 7. МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3. Тема 3.3</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 8. МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3. Тема 3.4</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 9. МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3. Тема 3.5</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 10. МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3. Тема 3.6</p> <p>Тренажер МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3.</p> <p>Тест МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3. Тема 3.1, 3.2</p> <p>Тест МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3. Тема 3.5</p>
<p>ПК 3.4.</p> <p>Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация знаний вида товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания; - демонстрация знаний особенностей товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; - демонстрация умений рассчитывать товарные потери и списывать их; - изложение последовательности действий при контроле режима и сроков хранения товаров 	<p>Контрольные вопросы МДК 03.01. ПК 3.4. Раздел 4.</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 13. МДК 03.01. ПК 3.4. Раздел 4. Тема 4.1</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 11. МДК 03.01. ПК 3.4. Раздел 4. Тема 4.1</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 12. МДК 03.01. ПК 3.4. Раздел 4. Тема 4.2</p> <p>Тренажер МДК 03.01. ПК 3.4. Раздел 4.</p> <p>Тест МДК 03.01. ПК 3.4. Раздел 4. Тема 4.1</p>
<p>ПК 3.5.</p> <p>Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений работать с инструкцией по санитарно-эпидемиологическим требованиям к товарам и упаковке; - демонстрация умений оценивать качество товаров 	<p>Контрольные вопросы МДК 03.01. ПК 3.5. Раздел 5.</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 14. МДК 03.01. ПК 3.5. Раздел 5. Тема 5.3</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 13. МДК 03.01. ПК 3.5. Раздел 5. Тема 5.2</p> <p>Тренажер МДК 03.01. ПК 3.5. Раздел 5.</p> <p>Тест МДК 03.01. ПК 3.5. Раздел 5.</p>

<p>ПК 3.6.</p> <p>Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивающих их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - изложение требований к хранению и транспортированию товаров: размещению товаров, их укладке; срокам хранения, режимам хранения; - демонстрация умений осуществлять контроль за условиями и сроками хранения товаров; - демонстрация умений проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов 	<p>Контрольные вопросы МДК 03.01. ПК 3.6. Раздел 6.</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 15. МДК 03.01. ПК 3.6. Раздел 6. Тема 6.2</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 14,15. МДК 03.01. ПК 3.6. Раздел 6. Тема 6.3</p> <p>Тренажер МДК 03.01. ПК 3.6. Раздел 6.</p> <p>Тест МДК 03.01. ПК 3.6. Раздел 6.</p>
<p>ПК 3.7.</p> <p>Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - изложение требований к товарной информации, средств товарной информации, маркировки; - демонстрация умений оценить и расшифровать маркировку продовольственных товаров; - демонстрация умений оценить и расшифровать маркировку непродовольственных товаров; - демонстрация умений работать со штриховыми кодами 	<p>Контрольные вопросы МДК 03.01. ПК 3.7. Раздел 7.</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 16. МДК 03.01. ПК 3.7. Раздел 7.</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 17. МДК 03.01. ПК 3.7. Раздел 7.</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 16, 17. МДК 03.01. ПК 3.7. Раздел 7.</p> <p>Тренажер МДК 03.01. ПК 3.7. Раздел 7.</p> <p>Тест МДК 03.01. ПК 3.7. Раздел 7.</p>
<p>ПК 3.8.</p> <p>Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация знаний о видах, средствах, методах и точности измерений; - демонстрация умений производить измерения товаров и других объектов; - демонстрация умений осуществлять перевод внесистемных единиц измерения в системные 	<p>Контрольные вопросы МДК 03.01. ПК 3.8. Раздел 8.</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 18. МДК 03.01. ПК 3.8. Раздел 8.</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 18. МДК 03.01. ПК 3.8. Раздел 8.</p> <p>Тренажер МДК 03.01. ПК 3.8. Раздел 8.</p> <p>Тест МДК 03.01. ПК 3.8. Раздел 8. Тема 8.1- 8.3</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике, квалификационный экзамен</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике, квалификационный экзамен</p>

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	области организации розничной торговли; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
--	--	--

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике, квалификационный экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач и личного развития	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике, квалификационный экзамен
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, потребителями	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике, квалификационный экзамен
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимися повышения личного и квалификационного уровня; - организация самостоятельных занятий при освоении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике, квалификационный экзамен
ОК 12. Соблюдать действующие законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике, квалификационный экзамен

<p>Часть I. Товароведение продовольственных товаров</p> <p>ПК 3.1-3.6, 3.8.</p> <p>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; – оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; – идентифицировать товары; 	<p>Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.1</p> <p>Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.2</p> <p>Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.3</p> <p>Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.4</p> <p>Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.5</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 1. МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.2</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 2. МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.3</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы №1. МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.4</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы №2. МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.5</p> <p>Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.1</p> <p>Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.1</p> <p>Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.2</p> <p>Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.3</p> <p>Итоговый тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1.</p>
<p>ПК 3.1-3.8.</p> <p>Раздел 2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; – оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; – идентифицировать товары; 	<p>Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.1</p> <p>Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2</p> <p>Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.3</p> <p>Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.4</p> <p>Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.5</p> <p>Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.6</p> <p>Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.7</p> <p>Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.8</p> <p>Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.9</p> <p>Метод.разраб.практ.зан. № 3. МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.1</p> <p>Метод.разраб. практ. зан. № 4. МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.1</p> <p>Метод.разраб. практ. зан. № 5. МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2</p> <p>Метод.разраб. практ. зан. № 6 (А). МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.4</p> <p>Метод.разраб. практ. зан. № 6 (Б). МДК 03.02.</p>

		<p> Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.4 Метод.разраб. практ. зан.№ 7. МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.5 Метод.разраб. практ. зан.№ 8. МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.6 Метод.реком. для выпол.сам.раб. № 3. МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.1 Метод. реком. для выпол. сам.раб. № 4. МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2 Метод. реком. для выпол. сам.раб. № 5. МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.3 Метод. реком. для выпол. сам.раб. № 6. МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.4 Метод. реком. для выпол. сам.раб. № 7. МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.6 Метод. реком. для выпол. сам.раб. № 8. МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.8 Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.1 Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2 Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.3 Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.4 Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.5 Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.6 Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.7 Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.8 Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.9 Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.1 Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2 (А) Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2 (Б) Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.3 Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.4 (А) Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 9. Тема 2.4 (Б) Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.5 Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.6 Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.7 Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.8 Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.9 </p>
--	--	--

<p>Часть II. Товароведение непродовольственных товаров</p>		<p>Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.1 Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2 Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.3 Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.4 Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.5 Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.6 Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.7 Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.8 Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.9 Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.10 Контрольные вопросы МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.11 Методическая разработка практического занятия № 1. МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2 Методическая разработка практического занятия № 2. МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2 Методическая разработка практического занятия № 3, 4. МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.3 Методическая разработка практического занятия № 5. МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.4 Методическая разработка практического занятия № 6. МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.5 Методическая разработка практического занятия № 7. МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.6 Методическая разработка практического занятия № 8. МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.11 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 1. МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 2. МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 3. МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.3 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 4. МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.4 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 5. МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.7 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 6. МДК 03.02.</p>
<p>ПК 3.1-3.8.</p>		
<p>Раздел 1. Основы товароведения непродовольственных товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; – оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; – идентифицировать товары; 	
<p>ПК 3.1-3.8.</p>		
<p>Раздел 2. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; – оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; – идентифицировать товары; 	

		<p>Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.8 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 7. МДК 03.02.</p> <p>Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.9 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 8. МДК 03.02.</p> <p>Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.10 Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.1</p> <p>Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2</p> <p>Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.3</p> <p>Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.4</p> <p>Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.5</p> <p>Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.6</p> <p>Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.7</p> <p>Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.8</p> <p>Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.9</p> <p>Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.10</p> <p>Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.11</p> <p>Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.1</p> <p>Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2</p> <p>Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.3</p> <p>Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.4</p> <p>Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.5</p> <p>Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.6</p> <p>Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.7</p> <p>Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.8</p> <p>Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.9</p> <p>Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.10</p> <p>Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.11</p> <p>Итоговый тест МДК 03.02. Часть I , Часть II. ПК 3.1, 3.9. Раздел 2 Вариант-1</p> <p>Итоговый тест МДК 03.02. Часть I , Часть II. ПК 3.1, 3.9. Раздел 2 Вариант-2</p> <p>Итоговый тест ПМ.03 ПК 3.1 - 3.9. Раздел 1-2 Вариант-1</p> <p>Итоговый тест ПМ.03 ПК 3.1 - 3.9. Раздел 1-2 Вариант-2</p>
--	--	--

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Таблица 2.

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
1	2
— определения показателей ассортимента	— рассчитать показатели ассортимента (широту, полноту, устойчивость ассортимента, новизну и обновление ассортимента), коэффициент широты, полноты, устойчивости, рациональности. — определить структуру ассортимента торговой организации
— распознавания товаров по ассортиментной принадлежности	— определить вид ассортимента торговой организации (простой, сложный, групповой, развернутый) — распознать товары по ассортиментной принадлежности
— оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества.	— оценить качество товара, реализуемого в торговой организации органолептическими методами — установить соответствие фактических показателей качества товара с установленными требованиями (стандартов, ТУ, технических регламентов) — определить градацию качества товаров (марки, сорта, классы) стандартных, нестандартных товаров и отходов — диагностировать дефекты товаров и установить причину их возникновения
— расшифровки маркировки	— сопоставить маркировку товара действующим стандартам — расшифровать информационные знаки на маркировке товаров
— контроля режима и сроков хранения товаров	— проверить сроки годности и хранения продовольственных товаров, сроки эксплуатации (службы) непродовольственных товаров — выявить товары с просроченными сроками годности — определить (выявить) соблюдение правил торговли и ФЗ «О защите прав потребителя», «О техническом

	<ul style="list-style-type: none"> — регулировании» — ознакомиться с актами проверки режима и сроков хранения товаров
<ul style="list-style-type: none"> — соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условия и срокам хранения 	<ul style="list-style-type: none"> — осуществить проверку соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения — ознакомиться с гигиеническими заключениями, ветеринарными свидетельствами

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 3.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
Освоенные умения:		
		МЭУМП ПМ.03 <i>Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности</i> Коммерция (по отраслям)
— применять методы товароведения	— соответствие применяемых методов товароведения выбранным объектам	- практическое занятие № 4,5 - задания в рабочих тетрадях (р/т) р/т по МДК 03.01 ТОТ р/т по МДК 03.02 Часть I ТПТ р/т по МДК 03.02 Часть II ТПТ
— формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент	<ul style="list-style-type: none"> — правильность расчета показателей ассортимента — соответствие формирования и анализа торгового ассортимента расчетным показателям 	практическое занятие № 1,2,3 задания в рабочей тетради
— идентифицировать товары	— правильность осуществления идентификации товаров	практическое занятие № 6 задания в рабочей тетради
— оценивать качество товаров и устанавливать их градацию	<ul style="list-style-type: none"> — соответствие показателей качества товаров требованиям стандартов; — правильность установления 	практическое занятие №7,8,9,10,11,12 задания в рабочей тетради

	градации качества товаров	
— рассчитывать товарные потери и списывать их	— соответствие списания товарных потерь установленным нормам	практическое занятие №13 задания в рабочей тетради
— соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	— соответствие условий, сроков хранения и транспортирования санитарно-эпидемиологическим требованиям к товарам и упаковке	практическое занятие №14,15 задания в рабочей тетради
Усвоенные знания:		
		МЭУМП ПМ.03 Коммерция (по отраслям)
теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них	<ul style="list-style-type: none"> — знания теоретических основ товароведения : основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы товароведения; — основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; — товар, как объект коммерческой деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - контрольные вопросы - практические работы -самостоятельная работа - тесты - тренажеры - задания в рабочей тетради
классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку	<ul style="list-style-type: none"> — понятие ассортимента, классификационные признаки ассортимента товаров; — свойства и показатели ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров; — показатели качества, градации качества, методы оценки качества; — соответствие маркировки товаров требованиям стандартов 	<ul style="list-style-type: none"> - контрольные вопросы - практические работы -самостоятельная работа - тесты - тренажеры - задания в рабочей тетради
виды товарных потерь,	— знание товарных потерь, их	- контрольные вопросы

причины их возникновения и порядок списания	классификацию, — определение причин возникновения различных видов товарных потерь; — порядок списания товарных потерь установленным нормам	- практические работы -самостоятельная работа - тесты - тренажеры - задания в рабочей тетради
условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним	— соответствие условий и сроков транспортирования и хранения товаров требованиям стандартов, ТУ и ТР и санитарно-эпидемиологическим требованиям к ним	- контрольные вопросы - практические работы -самостоятельная работа - тесты - тренажеры - задания в рабочей тетради
особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	— полнота знаний особенностей товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	- контрольные вопросы - практические работы -самостоятельная работа - тесты - тренажеры - задания в рабочей тетради

1.2. Система контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля

Таблица 4.

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения»	Дифференцированный зачет
МДК 03. 02 «Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров»	-не предусмотрена (по очной форме) -зачет (по заочной форме)
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности: **управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная оценка по МДК по очной форме обучения (зачет по МДК 03.01 и МДК 03.02 – по заочной форме обучения).

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практических заданий, имитирующих профессиональные ситуации. 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 дифференцированного зачета по учебной практике (по очной форме).

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Система накопительного оценивания по МДК: тренажеры, тесты, практические занятия, самостоятельная работа студента, задания в рабочих тетрадях по МДК.

Предметом оценки по учебной практике является приобретение практического опыта. Студенты предоставляют аттестационный лист по учебной практике. Контроль и оценка по учебной 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.

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров

2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1 ,
количество вариантов 1**

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

Рассчитайте структуру ассортимента конфет в натуральном и денежном выражении, если в кондитерском магазине в ассортименте товаров имеется 20 наименований шоколадных конфет по средней цене 160 рублей, 35 наименований карамели по средней цене 120 рублей, 3 вида мармелада по цене 40 рублей и 5 видов по средней цене 30 рублей.

1. Рассчитайте структуру ассортимента в натуральном и денежном выражении.

2. Дайте товароведную характеристику кондитерских изделий.

3. Каковы санитарные правила торговых предприятий продовольственных товаров?

4. Проверьте правильность заполнения сертификата.

5. Расшифруйте маркировочный знак



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 2,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

В торговую организацию поступили ткани от поставщика. Примите участие в приемке поступившего товара.

- 1. Идентифицируйте поступившие ткани по предложенным образцам.*
- 2. Определите номенклатуру покупателей качества для приемки поступившей партии тканей.*
- 3. Дайте характеристику ассортименту хлопчатобумажных и льняных тканей.*
- 4. Какой документ подтверждает соответствие тканей требованиям ГОСТ?*
- 5. Расшифруйте маркировочный знак:*



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 3 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

В торговую организацию поступили ткани от поставщика. Примите участие в приемке поступившего товара.

1. *Определите дефекты тканей по предложенным образцам.*
2. *Перечислите текстильные волокна, используемые для производства тканей, дайте их классификацию.*
3. *Проверьте правильность заполнения документа, подтверждающего качество поступившего товара.*
4. *Какие единицы измерения Вы будете использовать при количественной приемке тканей?*
5. *Расшифруйте маркировочный знак:*



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
**Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка
качества и обеспечение сохранности товаров»**

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 4 ,
количество вариантов 1**

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

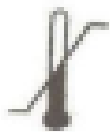
- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

Рассчитайте коэффициент новизны (обновления) ассортимента фруктов, если в магазине «Пятерочка» имеются фрукты четырех новых видов из 30 имеющихся в продаже.

- 1. Рассчитайте коэффициент новизны (обновления) ассортимента фруктов.*
- 2. Что понимают под ассортиментом товаров?*
- 3. Дайте классификацию ассортимента товаров.*
- 4. Перечислите условия и сроки хранения фруктов.*
- 5. С помощью каких средств дается количественная оценка фруктов?*
- 6. Переведите 5 фунтов в единицы системы СИ.*
- 7. Расшифруйте маркировочные данные:*



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 5 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

В торговом супермаркете «Проспект» в продаже имеются рыбные консервы 15 наименований. Дайте количественную и качественную характеристику товара (не менее 3^х представителей).

1. Дайте количественную и качественную характеристику рыбным консервам (по предложенным образцам), укажите вид товара, производителя.

2. Расшифруйте маркировку в соответствии с установленными требованиями.

3. Каково влияние холодильной обработки на качество рыбы и рыбных продуктов?

4. Перечислите условия и сроки хранения рыбных консервов.

5. Проверьте правильность оформления сертификата соответствия на рыбные консервы.

6. Расшифруйте маркировочные данные :



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

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

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 6 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

**Произведите органолептическую оценку хлебобулочных изделий
ООО «Хлебокомбинат № 1» : хлеб «Уральский» и «Станичный»
используя балльную шкалу оценок.**

- 1. Произведите органолептическую оценку хлебобулочных изделий, указанных в задании, используя шкалу балльных оценок.*
- 2. Определите значение коэффициента весомости и уровень качества.*
- 3. Результаты оценки сведите в таблицу.*
- 4. Перечислите факторы, формирующие качество хлеба. Дайте им характеристику.*
- 5. Переведите центнеры в единицы массы системы СИ.*
- 6. Расшифруйте маркировочные знаки:*



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
**Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка
качества и обеспечение сохранности товаров»**

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 7 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

**В магазин «Пятерочка» поступила на реализацию молочная продукция
ОАО «Чебаркульский» молочный завод в различной упаковке.**

1. *Определите виды упаковки по натурным образцам.*
2. *Перечислите требования к упаковке, дайте классификацию упаковки.*
3. *Перечислите требования к режимам хранения молочной продукции.*
4. *Переведите литры в систему СИ.*
5. *Расшифруйте маркировочные данные:*



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 8 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

В универсам поступила партия гречневой крупы со следующими характеристиками:

- цвет кремовый, запах свойственный, без посторонних привкусов, целые ядра гречихи, не проходящие через сито с отверстием $1,6 \div 2,0$ мм
- влажность 14,2%
- содержание доброкачественного ядра 98,5%

Определите вид и сорт гречневой крупы. Сделайте заключение о качестве и возможности реализации данной партии крупы.

Используя данные характеристики и ГОСТ 5550-74

1. *Определите вид и сорт гречневой крупы.*
2. *Сделайте заключение о качестве и возможности реализации данной партии крупы.*
3. *Дайте характеристику зерновой культуры. Каковы условия транспортирования и хранения гречневой крупы.*
4. *Что понимается под качеством пищевых продуктов? Как оценивается пищевая ценность пищевых продуктов.*
5. *Переведите 40 фунтов в единицы системы СИ.*
5. *Расшифруйте маркировочные данные:*



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
**Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка
качества и обеспечение сохранности товаров»**

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 9 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

**В магазин на реализацию поступила партия мясных консерв
ЗАО « Орский мясокомбинат » «Говядина тушеная», высшего сорта.
На упаковке указан штриховой код 4607098100016. Проверьте
правильность штрихового кода.**

- 1. Рассчитайте контрольную цифру и сделайте вывод.*
- 2. Что такое кодирование товаров, с какой целью оно осуществляется?*

Перечислите методы кодирования товаров.

3. Прочитайте штриховой код, рассмотрите его структуру. Структуру кода представьте в виде таблицы.

4. В каких технических документах содержатся информация о товаре?

5. Назовите документ подтверждающий соответствие товара требованиям ГОСТ. Переведите литры в систему СИ.

6. Расшифруйте маркировочные данные:



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 10 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

На складе хранилось 20 тонн крупы 3 месяца и 15 суток. Норма естественной убыли крупы при месячном сроке хранения установлена в размере 0,01%. За каждый последующий месяц хранения норма увеличивается на 0,01%.

Определите размер естественной убыли крупы и ее остаток на конец хранения.

- 1. Рассчитайте размер естественной убыли крупы за 3 месяца и 15 дней хранения.*
- 2. Определите остаток крупы на конец хранения.*
- 3. Назовите товарные потери. Какие факторы влияют на потери?*
- 4. Перечислите меры по предупреждению и снижению потерь.*
- 5. Переведите полученный в п.2 результат в единицы системы СИ.*
- 5. Расшифруйте маркировочные данные:*



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
**Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка
качества и обеспечение сохранности товаров»**

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 11 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

На лесоторговую базу поступило 5 вагонов круглых лесоматериалов хвойных пород. При разгрузке получился штабель длиной 22 метров, шириной – 4,5 метров и высотой – 3 метра. Определите количество поступивших круглых лесоматериалов и количество плотной древесины (коэффициент пересчета принять равным 0,65)

1. *Определите количество поступивших круглых лесоматериалов.*
2. *Определите количество плотной древесины.*
3. *Перечислите материалы, применяемые для производства мебели.*
4. *Дайте классификацию мебели и рассмотрите требования, предъявляемые к ней.*
5. *Перечислите факторы, сохраняющие качество мебельных товаров.*
6. *Расшифруйте маркировочные данные:*



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 12 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

В магазин «Продукты» поступила партия сыра Костромского в количестве 1,2 центнера. При оценке качества выявлено: наличие хорошего рисунка, хорошо выражен аромат, наличие пористости, но слегка повреждена корка и частично осыпавшийся парафин.

- 1. Проведите идентификацию образца твердого сычужного сыра.*
- 2. Определите номенклатуру показателей качества сыра Костромского.*
- 3. Определите качество сыра по балльной системе оценок согласно требованиям ГОСТ.*
- 4. Переведите внесистемные единицы (центнеры) в системы СИ для определения массы партии сыра.*
- 5. Назовите санитарно- эпидемиологические требования к упаковке сыра.*
- 6. Расшифруйте следующую производственную маркировку сыра:*

Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 13 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

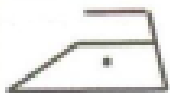
- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

Определить сорт костюма мужского (двойки), если при осмотре обнаружено: искривление шва втачивания воротника на длине 0,7 см., укорочение верхней стороны банта брюк на 3см.; заметно выраженные пятна на нижней части спинки подкладки. Изделие изготовлено по ГОСТ12566-88

1. Идентифицируйте швейное изделие по внешним отличительным признакам.
2. Определите номенклатуру показателей качества костюма.
3. Оцените качество мужского костюма согласно требованиям стандарта.
4. Назовите основные требования к качеству швейных изделий.
5. Как осуществляется маркировка, упаковка и хранение швейных изделий.
6. Расшифруйте обозначение на ярлыке костюма, если он обозначен буквой L. Переведите в отечественную систему размер мужской одежды.
7. Расшифруйте маркировочные данные:



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
**Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка
качества и обеспечение сохранности товаров»**

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 14 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

В универсам «Мечта» поступила партия груш массой 2 центнера со следующими характеристиками:

- размер по наибольшему поперечному диаметру-5,7см.;
- плоды однородные по степени зрелости, с целой плодоножкой;
- на плодах отмечены повреждения паршой общей площадью 1,5см²
- 3кг из всей партии – загнившие плоды;
- отмечена подкожная пятнистость общей площадью 1см²

Определите сорт груш. Сделайте заключение о качестве и возможности реализации данной партии груш.

1. Используя нормативную документацию, определите сорт груш.
2. Определите номенклатуру показателей качества груш.
3. Оцените качество груш и сделайте заключение о качестве и возможности реализации данной партии груш.
4. Рассмотрите факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество.
5. Определите величину количественных потерь в ходе поставки;
6. Расшифруйте маркировочные данные:



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 15 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

Рассчитайте коэффициент новизны (обновления) ассортимента женских духов, если в магазине «Золотое яблоко» имеются духи шести новых видов из 30 имеющихся в продаже.

- 1. Рассчитайте коэффициент новизны (обновления) ассортимента женских духов.*
- 2. Дайте товароведную характеристику парфюмерно - косметических товаров.*
- 3. Перечислите условия и сроки хранения парфюмерных изделий.*
- 4. Назовите требования к упаковке парфюмерных товаров согласно санитарно- эпидемиологическим требованиям.*
- 5. Продемонстрируйте правильность понимания маркировочных данных:*



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

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

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 16,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

Осуществлена поставка овощей и фруктов на базу в количестве 30 центнеров автомобильным транспортом. Овощи и фрукты размещены на хранение. На поступивший товар имеется сопроводительная документация. Проверьте правильность оформления сопроводительных документов на поступивший товар.

- 1. Проверьте правильность оформления и соответствие сопроводительной документации. Сделайте соответствующие выводы.*
- 2. Перечислите принципы размещения товара.*
- 3. Каковы методы хранения товаров по способам размещения?*
- 4. Переведите 30 центнеров в единицы системы СИ.*
- 5. Расшифруйте маркировочный знак:*



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

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

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 17 ,
количество вариантов 1**

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

Представлены образцы трикотажных и швейных изделий.

По представленным образцам необходимо:

- отличить швейные изделия от трикотажных;
 - оценить качество изделий.
1. Разделите швейные и трикотажные изделия.
 2. Дайте полную классификацию ассортимента трикотажных изделий (в виде схемы).
 3. Определите группу, в которую входит один из предложенных видов изделий.
 4. Определите вид материала данного трикотажного изделия.
 5. Рассмотрите факторы, сохраняющие качество трикотажных изделий.
 6. Расшифруйте маркировочный знак:



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
**Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка
качества и обеспечение сохранности товаров»**

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 18 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

В Универсаме рядом с кондитерскими и хлебобулочными изделиями находятся моющие средства и хозяйственные товары. Проходы между стеллажами с товарами 1 метр.

Правомерно ли такое размещение товаров?

- 1. Рассмотрите принципы размещения товаров.*
- 2. Какие нарушения допущены в Универсаме по размещению товаров?*
- 3. Каковы санитарные правила торговых предприятий?*
- 4. Проверьте достоверность сертификатов соответствия.*
- 5. Расшифруйте маркировочный знак:*



Хп

Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 19,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

По представленным образцам продовольственных товаров:

1. Дайте характеристику понятий и терминов:

- *качества продукции;*
- *свойство продукции;*
- *показатель качества товаров;*
- *градация, класс, сорт;*
- *стандартный товар;*
- *нестандартный товар;*
- *брак.*

2. Проведите органолептическую оценку представленных образцов продовольственных товаров.

3. Используя нормативные документы, определите градацию качества и показатели, определяющие данную градацию.

4. Какой документ подтверждает качество продукции?

5. Расшифруйте маркировочный знак:



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
**Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка
качества и обеспечение сохранности товаров»**

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 20,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

Используя предложенный ОКП, определите ступени классификации (классы, подклассы, группы, подгруппы, виды) продукции пищевой промышленности (изделия кондитерские сахарные)

- 1. Определите ступени классификации изделий кондитерских сахарных.*
- 2. Перечислите методы классификации товаров.*
- 3. Дайте характеристику фасетному методу классификации.*
- 4. Каковы преимущества фасетного метода?*
- 5. Раскройте факторы формирующие качество кондитерских изделий.*
- 6. Назовите документ подтверждающий качество карамели.*

Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы (общероссийский классификатор продукции) для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
**Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка
качества и обеспечение сохранности товаров»**

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 21 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

Магазин «Синегорье» предлагает покупателям мелочную продукцию различных производителей в широком ассортименте.

1. Определите теоретическую калорийность 200г. молока коровьего.

Химический состав молока % (жир – 3,02; белок – 3,5; молочный сахар - 4,7)

2. Дайте товароведную характеристику молока и молочных продуктов.

3. Перечислите методы определения качества товаров.

4. Какими показателями характеризуется количественная оценка товара?

5. Перечислите документы, подтверждающие качество молока и молочной продукции.

6. Расшифруйте маркировочный знак:



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 22 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

Товар, поступивший на реализацию, имеет штриховой код 87139273.

Установите соответствие штрих-кода существующим требованиям.

- 1. Используя нормативный материал, запишите и расшифруйте имеющиеся штриховое кодовое обозначение товара.*
- 2. Сделайте расчет значения контрольного числа и сопоставьте его с фактическим.*
- 3. Результаты работы оформите в виде таблицы.*
- 4. В чем заключается идентификация товаров?*
- 5. Раскройте виды, способы и методы идентификации.*
- 6. Расшифруйте маркировочный знак:*



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
**Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка
качества и обеспечение сохранности товаров»**

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 23,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

**Проведите органолептическую оценку качества натуральных образцов
пластических масс. Отметьте отличительные особенности пластмасс.**

- 1. Проведите органолептическую оценку качества пластмасс по предложенным образцам.*
- 2. Отметьте отличительные особенности пластмасс.*
- 3. Данные проведенных исследований представьте в виде таблицы.*
- 4. Дайте классификацию игрушек.*
- 5. Продемонстрируйте знания ассортимента игрушек.*
- 6. Расшифруйте маркировочный знак:*



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 24 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

На складе партия говядины мороженой в 12 тонн хранилась 12 суток.

Норма естественной убыли говядины мороженой при 3^х суточном хранении установлена в размере 0,08%. За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0,01%, после 10-суточного хранения – за каждые сутки норма увеличивается на 0,005%.

Определите товарные потери говядины.

- 1. Определите % естественной убыли говядины мороженой за 12 суток.*
- 2. Рассчитайте товарные потери говядины мороженой.*
- 3. Дайте товароведную характеристику мяса.*
- 4. Перечислите факторы, сохраняющие качество мяса.*
- 5. Какой документ подтверждает соответствие мяса требованиям*

ГОСТ?

- 6. Расшифруйте маркировочный знак:*



Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

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

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 25 ,

количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

Из 55 наименований продуктов в магазин поступило 10 новых видов. Рассчитайте степень обновления, коэффициент широты и устойчивости ассортимента, если максимально возможное количество наименований товаров у данного вида магазина принять 120, а постоянным спросом пользуется 27 наименований продуктов.

- 1. Рассчитайте степень обновления ассортимента.*
- 2. Определите коэффициент широты и устойчивости ассортимента.*

Результаты расчетов сведите в таблицу.

- 3. Продемонстрируйте знания классификации товаров как метода товароведения.*
- 4. Приведите примеры иерархического метода классификации товаров.*
- 5. Перечислите признаки, по которым сертификат соответствия может быть недействительным.*

Инструкция :

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

РАССМОТРЕНО: На заседании предметно-цикловой комиссии Коммерция Председатель ПЦК _____ Протокол № 1 от «26» 08 2016г.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>1</u> По профессиональному модулю ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям) Курс КМ111Д, КМ240Д	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по учебной работе « <u>26</u> » <u>08</u> <u>2016</u> г.
---	---	--

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1 ,
количество вариантов 1

Оцениваемые компетенции: ПК3.1. ÷ ПК3.9.; ОК 1 ÷ ОК 7, ОК12

Условия выполнения задания:

- задание выполняется в учебной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- по окончании учебной практики;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

Вариант № 1

Текст задания:

Рассчитайте структуру ассортимента конфет в натуральном и денежном выражении, если в кондитерском магазине в ассортименте товаров имеется 20 наименований шоколадных конфет по средней цене

160 рублей,

35 наименований карамели по средней цене 120 рублей,

3 вида мармелада по цене 40 рублей

и 5 видов по средней цене 30 рублей.

1. Рассчитайте структуру ассортимента в натуральном и денежном выражении.
2. Дайте товароведную характеристику кондитерских изделий.
3. Каковы санитарные правила торговых предприятий продовольственных товаров?
4. Проверьте правильность заполнения сертификата.
5. Расшифруйте маркировочный знак



Инструкция :


1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

Преподаватель _____ М.П. Васильева

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Номер и краткое содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)
<p>Рассчитайте структуру ассортимента конфет в натуральном и денежном выражении, если в кондитерском магазине в ассортименте товаров имеется 20 наименований шоколадных конфет по средней цене 160 рублей, 35 наименований карамели по средней цене 120 рублей, 3 вида мармелада по цене 40 рублей и 5 видов по средней цене 30 рублей.</p> <p><i>1. Рассчитайте структуру ассортимента в натуральном и денежном выражении.</i></p> <p><i>2. Дайте товароведную характеристику кондитерских изделий.</i></p> <p><i>3. Каковы санитарные правила</i></p>	ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация знаний целей, задач, принципов, функций, методов, основополагающих товароведных характеристик, основных понятий и классификации ассортимента, свойств и показателей ассортимента; - демонстрация знаний особенностей товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; - демонстрация навыков определения показателей ассортимента; - изложение последовательности действий по формированию и анализу торгового ассортимента; - демонстрация знаний основных направлений ассортиментной политики в формировании ассортимента
	ПК 3.2. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений пользоваться классификаторами и составления классификации товаров; - демонстрация умений считывания кодов; - демонстрация скорости и навыков идентифицирования товаров; - демонстрация скорости и качества распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; - демонстрация знаний основных понятий в области классификации и кодирования товаров
	ПК 3.3. Определять номенклатуру показателей качества товаров, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений определения вида и метода определения показателей качества; - демонстрация умений оценивать качество товаров, установить их градации качества в соответствии с установленными требованиями; - демонстрация знаний товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров; - демонстрация знаний формирующих и сохраняющих факторов качества товара
	ПК 3.4. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация знаний вида товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания; - демонстрация знаний особенностей товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; - демонстрация умений рассчитывать товарные потери и списывать их; - изложение последовательности действий при контроле режима и сроков хранения товаров

<p><i>торговых предприятий продовольственных товаров?</i></p> <p><i>4. Проверьте правильность заполнения сертификата.</i></p> <p><i>5. Расшифруйте маркировочный знак</i></p> 	<p>ПК 3.5.</p> <p>Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений работать с инструкцией по санитарно-эпидемиологическим требованиям к товарам и упаковке; - демонстрация умений оценивать качество товаров
	<p>ПК 3.6.</p> <p>Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивающих их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - изложение требований к хранению и транспортированию товаров: размещению товаров, их укладке; срокам хранения, режимам хранения; - демонстрация умений осуществлять контроль за условиями и сроками хранения товаров; - демонстрация умений проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
	<p>ПК 3.7.</p> <p>Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - изложение требований к товарной информации, средств товарной информации, маркировки; - демонстрация умений оценить и расшифровать маркировку продовольственных товаров; - демонстрация умений оценить и расшифровать маркировку непродовольственных товаров; - демонстрация умений работать со штриховыми кодами
	<p>ПК 3.8.</p> <p>Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация знаний о видах, средствах, методах и точности измерений; - демонстрация умений производить измерения товаров и других объектов; - демонстрация умений осуществлять перевод внесистемных единиц измерения в системные

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых:

Задание № 1 вариантов 1

Время выполнения каждого задания: 40 минут

Условия выполнения заданий

Задание 1.

Требования охраны труда: *инструктаж по технике безопасности*

Оборудование: *бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.*

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

1. Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учебник. - М.: Норма, 2012 283с.
2. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник - 5-е изд, доп. и перераб.- Ростов на Дону: Феникс, 2012.- 416с.
3. Теплов, В.И. Коммерческое товароведение: учебник- М.: Дашков и К, 2014. – 696 с.
4. Тедеева Ф.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебное пособие «Феникс» - Ростов-на-Дону, 2012
5. Айлова Г.Н., Васильева М.П., Петренко И.А., Рыженко Г.Н. *Товароведение и экспертиза металлохозяйственных и ювелирных товаров - СПб.: Питер, 2005. – 304с.: ил. – (Серия «Учебное пособие»). 300 лучших учебников для высшей школы в честь 300-летия Санкт-Петербурга.*
6. Васильева Мая Павловна - преподаватель ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЧКИПТиХП»,
Подин Максим Станиславович - инженер-программист ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЧКИПТиХП». *Междисциплинарное электронное учебно-методическое пособие профессионального модуля ПМ.03 по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров.*
7. Васильева М.П. Учебно-методический комплекс Теоретические основы товароведения. 2013. ЧЭК
8. Васильева М.П., Ваганова Л.Ю., Иванова О.А. Учебно-методический комплекс Товароведение непродовольственных товаров. 2013. ЧЭК
9. Лебедь О.Е. Учебно-методический комплекс Товароведение продовольственных товаров. 2013. ЧЭК

Рекомендации по проведению оценки:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки.
2. Ознакомьтесь с оборудованием для каждого задания. Создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход выполнения задания.

3. Средства контроля для приобретения практического опыта

Таблица 9.

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	Виды работ на учебной практике, требования к их выполнению и / или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3	4
— Определение показателей ассортимента	ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации	— Определить вид ассортимента торгового предприятия (простой или сложный) — Ознакомиться со структурой ассортимента и рассчитать широту, полноту, степень новизны и устойчивость ассортимента — Дать оценку ассортиментной политике предприятия.	Аттестационный лист о прохождении учебной практики
— Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности	ПК 3.2 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность.	— Распознавать товары по ассортиментной принадлежности	Аттестационный лист о прохождении учебной практики
— Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества	ПК 3.3 Определять номенклатуру показателей качества товаров.оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	— Оценить качество товаров, реализуемых в магазине в соответствии с установленными требованиями по органолептическим показателям — Установить соответствие фактических значений показателей качества с соответствующими требованиями (стандартов, ТУ, ТР) — Определять градации	Аттестационный лист о прохождении учебной практики

		<p>качества товаров (сорт, марки, стандартные, нестандартные и отходы)</p> <p>— Диагностировать дефекты товаров</p> <p>— Ознакомиться с порядком уценки товаров</p>	
— Расшифровка маркировки	<p>ПК 3.7.</p> <p>Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>— Оценивать и расшифровывать маркировку товаров с установленными требованиями</p> <p>— Провести расшифровку информационных знаков на маркировке товаров</p> <p>— Ознакомиться с торговой маркировкой (товарными и кассовыми чеками), правильностью их заполнения.</p>	Аттестационный лист о прохождении учебной практики
— Контроль режима и сроков хранения товаров	<p>ПК 3.6.</p> <p>Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивающих их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</p>	— Проверить условия и сроки хранения товаров (продовольственные, непродовольственные, промышленного назначения) и осуществить отбраковку товаров с просроченными сроками хранения, если такие имеются.	Аттестационный лист о прохождении учебной практики
	<p>ПК 3.8.</p> <p>Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные</p>	<p>— Производить измерения товаров и других объектов, уметь определять размеры и объем товара, определять массу товара на весоизмерительном оборудовании</p> <p>— Переводить внесистемные единицы измерения в системные</p>	Аттестационный лист о прохождении учебной практики

	<p>ПК 3.4. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию</p>	<p>— Ознакомиться с видами товарных потерь торгового предприятия, нормами и порядком их списания</p>	<p>Аттестационный лист о прохождении учебной практики</p>
<p>— Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам.</p>	<p>ПК 3.5. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>— Провести проверку соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке</p>	<p>Аттестационный лист о прохождении учебной практики</p>

4. Задания для оценки умений и усвоения знаний

Междисциплинарное электронное учебно-методическое пособие
профессионального модуля ПМ.03 **Управление ассортиментом, оценка
качества и обеспечение сохранности товаров** по специальности 38.02.04
Коммерция (по отраслям)

Тестовые задания для итоговой оценки умений и усвоения знаний МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

Тренажер МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1.
Тест МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.1
Тест МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.2 (А)
Тест МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.2 (Б)
Тест МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.3
Тест МДК 03.01. ПК 3.1. Раздел 1. Тема 1.6
Тренажер МДК 03.01. ПК 3.2. Раздел 2.
Тест МДК 03.01. ПК 3.2. Раздел 2. Тема 2.1, 2.2
Тренажер МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3.
Тест МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3. Тема 3.1, 3.2
Тест МДК 03.01. ПК 3.3. Раздел 3. Тема 3.5
Тренажер МДК 03.01. ПК 3.4. Раздел 4.
Тест МДК 03.01. ПК 3.4. Раздел 4. Тема 4.1
Тренажер МДК 03.01. ПК 3.5. Раздел 5.
Тест МДК 03.01. ПК 3.5. Раздел 5.
Тренажер МДК 03.01. ПК 3.6. Раздел 6.
Тест МДК 03.01. ПК 3.6. Раздел 6.
Тренажер МДК 03.01. ПК 3.7. Раздел 7.
Тест МДК 03.01. ПК 3.7. Раздел 7.
Тренажер МДК 03.01. ПК 3.8. Раздел 8.
Тест МДК 03.01. ПК 3.8. Раздел 8. Тема 8.1- 8.3
Тренажер МДК 03.01. ПК 3.9. Раздел 9.
Тест МДК 03.01. ПК 3.9. Раздел 9. Тема 9.1-9.4
Итоговый тест МДК 03.01. ПК 3.1-3.9. Раздел 1-9

Тестовые задания для итоговой оценки умений и усвоения знаний МДК 03.02 Часть I Товароведение продовольственных товаров

Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.1
Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.1
Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.2
Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1. Тема 1.3
Итоговый тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.6, 3.9. Раздел 1.
Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.1
Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2
Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.3
Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.4
Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.5
Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.6
Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.7

Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.8
Тренажер МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.9
Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.1
Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2 (А)
Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2 (Б)
Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.3
Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.4 (А)
Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 9. Тема 2.4 (Б)
Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.5
Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.6
Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.7
Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.8
Тест МДК 03.02. Часть I. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.9

Тестовые задания для итоговой оценки умений и усвоения знаний МДК 03.02 Часть II Товароведение непродовольственных товаров

Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.1
Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2
Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.3
Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.4
Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.5
Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.6
Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.7
Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.8
Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.9
Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.10
Тренажер МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.11
Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.1
Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.2
Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.3
Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.4
Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.5
Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.6
Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.7
Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.8
Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.9
Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.10
Тест МДК 03.02. Часть II. ПК 3.1-3.9. Раздел 2. Тема 2.11
Итоговый тест МДК 03.02. Часть I , Часть II. ПК 3.1, 3.9. Раздел 2 Вариант-1
Итоговый тест МДК 03.02. Часть I , Часть II. ПК 3.1, 3.9. Раздел 2 Вариант-2
Итоговый тест ПМ.03 ПК 3.1 - 3.9. Раздел 1-2 Вариант-1
Итоговый тест ПМ.03 ПК 3.1 - 3.9. Раздел 1-2 Вариант-2

**Экзаменационные вопросы
по профессиональному модулю ПМ.03
«Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»
специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
МДК03.01 Теоретические основы товароведения
для гр. КМ111Д, КМ240Д, КМ135-з**

2016/2017 учебный год

1. Объекты и субъекты товароведения
2. Классификация объектов как метод товароведения. Иерархический и фасетный методы классификации. Преимущества и недостатки иерархического и фасетного методов классификации.
3. Кодирование товаров. Структура кода. Методы кодирования товаров.
4. Классификация товаров.
5. Идентификация товаров. Идентификационная экспертиза товаров. Виды, способы и методы идентификации.
6. Ассортимент товаров. Классификация ассортимента товаров.
7. Свойства и показатели ассортимента.
8. Управление ассортиментом. Формирование ассортимента. Ассортиментная политика
9. Факторы формирования ассортимента.
10. Качество товаров. Методы определения качества товаров.
11. Свойства и показатели качества, их классификация. Оценка качества товаров.
12. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров.
13. Оценка качества товара. Градации качества товаров.
14. Дефектология товаров. Классификация дефектов.
15. Количественные характеристики товаров.
16. Технологический цикл товаров.
17. Обеспечение качества и количества товаров. Формирующие факторы.
18. Обеспечение качества и количества товаров. Сохраняющие факторы.
19. Упаковка, требования к упаковке. Её классификация. Хранение. Показатели сохранности. Режимы хранения.
20. Размещение товаров. Принципы размещения товаров.
21. Основополагающие принципы хранения. Методы хранения товаров по способам размещения.
22. Товарная обработка, основные операции, их назначение.
23. Реализация товаров, послепродажное обслуживание. Потребление товаров
24. Товарные потери их классификация. Меры по предупреждению и снижению потерь. Факторы, влияющие на потери.
25. Виды и формы товарной информации. Средства товарной информации.
26. Информационные и товарные знаки, их классификация. Фирменные товарные знаки. Знаки соответствия.
27. Штриховое кодирование товаров. Структура кода. Символика.
28. Санитарные правила торговых предприятий.
29. Виды, средства и методы измерений.
30. Технические документы, содержащие информацию о товаре.

Преподаватель _____ Васильева М.П.

Экзаменационные вопросы
по профессиональному модулю ПМ.03
«Управление ассортиментом оценка качества и обеспечение сохранности
товаров» специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
МДК03.02 Товароведение продовольственных товаров и
непродовольственных товаров (Часть I)
для гр. КМ111Д, КМ240Д, КМ135-з
2016/2017 учебный год

1. Химический состав пищевых продуктов.
2. Органические вещества пищевых продуктов (белки, углеводы).
3. Органические вещества пищевых продуктов (липиды, - витамины, органические кислоты).
4. Органические вещества пищевых продуктов (дубильные, красящие и ароматические вещества).
5. Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность.
6. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые добавки. 7. Органолептические свойства продуктов. Сенсорный анализ.
8. Процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
9. Методы консервирования продовольственных товаров.
10. Зерно, характеристики важнейших зерновых культур. Условия транспортирования и хранения зерна.
11. Классификация и ассортимент муки.
12. Хлеб и хлебобулочные изделия. Технологическая схема производства хлеба.
13. Макароны изделия. Факторы, формирующие качество макаронных изделий.
14. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей.
15. Классификация плодов и овощей.
16. Способы переработки плодов и овощей.
17. Товароведная характеристика чая.
18. Товароведная характеристика кофе.
19. Товароведная характеристика виноградных вин.
20. Товароведная характеристика сахара.
21. Товароведная характеристика меда.
22. Кондитерские изделия.
23. Товароведная характеристика пищевых жиров.
24. Товароведная характеристика молока и молочных товаров.
25. Товароведная характеристика куриных яиц.
26. Товароведная характеристика мяса.
27. Факторы, формирующие и сохраняющие качество колбасных изделий.
28. Товароведная характеристика рыбы.
29. Влияние холодильной обработки на качество рыбы и рыбных продуктов.
30. Солёная, пряная и маринованная рыба.

Преподаватель

_____ Васильева М.П.

Экзаменационные вопросы
по профессиональному модулю ПМ.03
«Управление ассортиментом оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»
специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
МДК03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных
товаров (Часть II)
для гр. КМ111Д, КМ240Д, КМ135-з
2016/2017 учебный год

- 1.Классификация мебели и требования к ней. Материалы, применяемые для производства мебели.
- 2.Ассортимент мебельных товаров. Факторы, сохраняющие качество мебельных товаров.
- 3.Текстильные волокна, их классификация.
- 4.Строение и свойства тканей.
- 5.Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей.
- 6.Факторы, сохраняющие качество тканей.
- 7.Материалы швейного производства.
- 8.Ассортимент швейных и трикотажных изделий.
- 9.Основные требования к качеству швейных и трикотажных изделий.
- 10.Маркировка, упаковка и хранение швейных и трикотажных изделий
- 11.Факторы, формирующие качество кожаной, резиновой и валяной обуви.
- 12.Классификация и ассортимент обуви.
- 13.Факторы, сохраняющие качество обуви.
- 14.Классификация пушно-меховых товаров.
- 15.Ассортимент меховых изделий.
- 16.Классификация и ассортимент овчинно-шубных товаров.
- 17.Факторы, сохраняющие качество пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.
- 18.Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров.
- 19.Требования к качеству парфюмерных товаров.
- 20.Классификация и ассортимент ювелирных товаров.
- 21 .Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент ювелирных товаров.
- 22.Экспертиза качества ювелирных товаров.
- 23.Факторы, сохраняющие качество ювелирных товаров.
- 24.Классификация и ассортимент бытовых часов.
- 25.Классификация и ассортимент фототоваров.
- 26.Классификация и ассортимент игрушек.
- 27.Классификация и ассортимент спортивных товаров.
- 28.Классификация и ассортимент рыболовных товаров.
- 29.Товароведная характеристика музыкальных товаров.
- 30.Классификация и ассортимент изделий художественных промыслов.

Преподаватель

_____ Васильева М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

_____,
ФИО обучающегося

Обучающийся (аяся) на ____ курсе по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» в объеме 72 часов с «____» _____ 202__ г. по «____» _____ 202__ г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
<p>Задание 1. Ознакомление с торговым предприятием</p> <p>Задание 2. Изучение ассортимента товаров, реализуемых торговым предприятием</p> <p>Задание 3. Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями, определение градаций качества</p> <p>Задание 4. Расшифровка маркировки</p> <p>Задание 5. Контроль режима и сроков хранения товаров</p> <p>Задание 6. Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам.</p>	

Сформированность общих компетенций обучающегося по результатам производственной практики		
Код	Наименование компетенции	Уровень сформированности компетенции на основании педагогических наблюдений (уровни: отсутствует, низкий, ниже среднего, средний, выше среднего, высокий)
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	
ОК2	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.	
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	
ОК12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики _____

Дата «__» ____ 202__

Подпись руководителя практики _____/_____

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/_____

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров
код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

обучающийся (аяся) на ____ курсе по специальности СПО
38.02.04 Коммерция (по отраслям)
код и наименование специальности

освоил(а) программу профессионального модуля
 в объеме 348 часов с « ____ » _____ 202__ г. по « ____ » _____ 202__ г.
 результатом промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	—	
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	—	
УП 03. Производственная практика	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена (квалификационного) по компетенциям

Коды проверяемых компетенций	Оценка (да / нет)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.		
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.		
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.		
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.		

Дата _____.____.202_____ Подписи членов экзаменационной комиссии _____
