Частное профессиональное образовательное учреждение

Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

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

по специальности

38.02.04. Коммерция (по отраслям)

Вологда, 2019

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии организации и технологии ведения бизнеса
Протокол № 1 от «04» сентября 2019 г.
Председатель цикловой комиссии
_____В.А. Груничева

Утверждаю
Заместитель директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Одобрено на заседании методического совета
Протокол № 1 от 11.09.2019 г.

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик:
Груничева В.А. - преподаватель ЧПОУ Вологодского кооперативного колледжа

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям) программы профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

Эксперты от работодателя:
Комплект контрольно-оценочных средств составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям). Разработанный комплект контрольно-оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ.

ООО "ТК ИНТРО"
руководитель направления
(место работы, должность)

(подпись)

И.В. Куплова
(ФИО)

МП

I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (ПМ) ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров ППССЗ по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям) в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД) Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

1.2 Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате освоения программы ПМ у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	- сбор данных о показателях ассортимента - определение коэффициента полноты, широты, новизны, устойчивости ассортимента - расчет структуры ассортимента - качество анализа ассортиментной политики торговой организации - определение номенклатуры показателей качества - качество анализа номенклатуры потребительских свойств	Выполнение и защита практических работ. Экспертная оценка на производственной практике
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	- определение видов товарных потерь - определение норм естественной убыли - точность расчета естественной убыли - качество и анализ рекомендаций по снижению и предотвращению товарных потерь - правильность регулирования факторами, влияющих на сохраняемость	Выполнение и защита практических работ. Экспертная оценка на производственной практике
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	- точность расшифровки маркировки - качество анализа маркировки	Выполнение и защита практических работ. Экспертная оценка на производственной практике
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать	- правильность распознавания методов классификации - составление классификации	Выполнение и защита практических работ. Экспертная оценка на производственной практике

качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	товаров различными методами - правильность определения градации качества товара - точность диагностики дефектов - точность характеристики ассортимента товаров по признакам классификации; - правильность идентификации товаров по основным признакам классификации; - правильность распознавания дефектов товаров;	
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	- правильность определения оптимальных условий хранения и транспортирования товаров - точность и грамотность проверки оформления сопроводительных документов с учетом установленных требований	Выполнение и защита практических работ. Экспертная оценка на производственной практике
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	- правильность пользования нормативными, техническими и технологическими документами в области санитарии - качество анализа технологических процессов в соответствии с установленными требованиями	Выполнение и защита практических работ. Экспертная оценка на производственной практике
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	- точность и грамотность проведения измерений товаров и других объектов - правильность перевода внесистемных единиц измерений в системные	Выполнение и защита практических работ.
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	- правильность работы с документами по подтверждению соответствия - эффективный контроль в соответствии с нормативной документацией	Экспертная оценка на производственной практике

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области товароведения - оценка эффективности и качества выполнения	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных задач и ситуаций в области товароведения	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации - использование различных источников, включая электронные	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие со студентами, преподавателями	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- правильность и точность соблюдения действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике

В ходе освоения ПМ обучающиеся приобретают следующий практический опыт.

Таблица 3. Показатели оценки приобретения практического опыта

Иметь практический опыт	Показатели оценки результаты	Формы и методы контроля и оценки
ИП 1. определения показателей ассортимента.	иметь практический опыт определения показателей ассортимента;	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике. Экзамен по профессиональному модулю.
ИП 2. Распознания товаров по ассортиментной принадлежности.	иметь практический опыт распознания товаров по ассортиментной принадлежности;	
ИП 3. Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества.	иметь практический опыт оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества	
ИП 4. Расшифровки маркировки.	иметь практический опыт расшифровки маркировки	
ИП 5. Контроля режима и сроков хранения товаров.	иметь практический опыт контроля режима и сроков хранения товаров	
ИП 6. Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.	иметь практический опыт соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения	

В ходе освоения ПМ обучающиеся осваивают следующие знания и умения.

Таблица 4. Показатели оценки освоения знаний и умений

Знания, умения	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
У 1. Применять методы товароведения.	уметь применять методы товароведения;	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике. Выполнение и защита практических работ. Зачеты по темам МДК. Выполнение работы по заполнению документации. Экзамен по профессиональному модулю.
У 2. Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент.	уметь формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;	
У 3. Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	уметь оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	
У 4. Рассчитывать товарные потери и списывать их.	уметь рассчитывать товарные потери и списывать их;	
У 5. Идентифицировать товары.	уметь идентифицировать товары;	
У 6. Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	
З 1. Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы влияющие на них.	знать теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы влияющие на них;	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике. Выполнение и защита практических работ. Зачеты по темам МДК. Выполнение работы по заполнению документации. Экзамен по профессиональному модулю.
З 2. Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания.	знать виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	
З 3. Классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку.	знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	
З 4. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	знать условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	
З 5. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	знать особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	

1.3 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы ПМ является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Таблица 5. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	Экзамен (теоретический)
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	
ПП 03.01. Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	Экзамен (квалификационный)

II ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО (-ЫХ) КУРСА (-ОВ)

2.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов.

Таблица 6. Контроль и оценка освоения МДК

Элемент МДК (раздел, тема)	Текущий контроль		Промежуточная аттестация		
	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания	Форма контроля	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения					
Тема 1.1. Методологические основы товароведения	тестовое задание, проверочная работа, практическая работа	У1, У1	экзамен	теоретические вопросы, задачи	У1, У2, У1, У2, У3, У4, У6
Тема 1.2. Товароведные характеристики товара	тестовое задание, проверочная работа, практическая работа	У1, У2, У3			
Тема 1.3. Обеспечение товароведных характеристик товара	тестовое задание, проверочная работа, практическая работа	У1, У2, У4, У6			
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров					
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров	тестовое задание, проверочная работа, опрос, практическая работа	З3, З4, З5, У3, У4, У5	экзамен	теоретические вопросы, задачи	З3, З4, З5, У2,У3, У4, У5
Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров	тестовое задание, проверочная работа, опрос, практическая работа	З3, З4, З5, У2, У3, У5			

2.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК

Теоретический экзамен по МДК 03.01. Теоретические основы товароведения, МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров проводится в письменном виде. Экзаменационная работа состоит из двух частей и содержит 5 задания. На выполнение работы отводится 90 минут. Часть 1 содержит 3 теоретических задания, на которые необходимо дать развернутый ответ. Часть 2 состоит из 2 заданий. К этим заданиям студенту необходимо сформулировать и записать ответ. Ответ представляет решение задачи.

Примерные теоретические вопросы для экзамена по междисциплинарному курсу

1. Охарактеризуйте товар как объект товароведной деятельности: расскажите о потребительной стоимости и стоимости, в чем их отличие.
2. Опишите методы товароведения. Раскройте методы научного познания.
3. Раскройте принципы товароведения: безопасность; эффективность; совместимость; систематизация.
4. Опишите объекты товароведения. Расскажите обосновополагающих характеристиках товара.
5. Опишите субъектов товароведения.
6. Расскажите о метод товароведения - классификация. Раскройте признаки классификации.
7. Расскажите о иерархическом методе классификации. Укажите достоинства и недостатки данного метода.
8. Расскажите о фасетном методе классификации. Укажите достоинства и недостатки данного метода.
9. Раскройте понятие «кодирование товаров». Расскажите о штриховом кодировании.
10. Расскажите о категориях, видах, структуре Общегосударственных классификаторов.
11. Приведите классификацию ассортимента по месту нахождению, по степени удовлетворению потребностей.
12. Приведите классификацию ассортимента по широте охвата товаров.
13. Опишите свойства и показатели ассортимента товаров: широта, полнота, устойчивость ассортимента.
14. Опишите свойства и показатели ассортимента товаров: новизна, структура ассортимента; ассортиментный минимум (перечень), его значение.
15. Расскажите об управлении ассортиментом: понятие; основные факторы, влияющие на формирование ассортимента.
16. Расскажите об ассортиментной политике, целях и задачах. Основные направления формирования ассортимента.
17. Документы, регламентирующие ассортимент товаров.
18. Дайте основные понятия «качество товаров», «оценка качества». Раскройте свойства и показатели качества.
19. Эстетические свойства пищевых товаров.
20. Оптические, сорбционные, вкусовые и ароматические свойства товаров.
21. Потребительские свойства товаров, характеристика экологических свойств и безопасности товаров.
22. Химический состав пищевых продуктов. Белки, их свойства и значение для организма.
23. Химический состав пищевых продуктов. Углеводы, их свойства и значение для организма; влияние на качество и сохраняемость.
24. Химический состав пищевых продуктов. Жиры, их свойства и значение для организма; влияние на качество и сохраняемость.
25. Химический состав пищевых продуктов. Вода и минеральные вещества, их свойства и значение для организма; влияние на качество и сохраняемость.

26. Химический состав пищевых продуктов. Витамины и биологически активные вещества, их свойства и значение для организма.
27. Понятие о пищевой ценности продуктов питания.
28. Расскажите об оценке качества товаров. Раскройте виды градации качества пищевых продуктов.
29. Что такое «сортамент товаров»? Расскажите о группе сортов. Перечислите принципы деления на товарные сорта.
30. Что такое «дефекты товаров»? Раскройте классификацию дефектов по степени значимости. Приведите примеры
31. Что такое «дефекты товаров»? Раскройте классификацию дефектов по наличию методов и средств обнаружения и устранения.
32. Что такое «дефекты товаров»? Раскройте классификацию дефектов по месту возникновения: технологические, предреализационные, послереализационные.
33. Расскажите о количественной характеристике товаров. Раскройте основные понятия: единичные экземпляры, товарная партия.
34. Технологический цикл товародвижения. Этапы и стадии: предтоварная, товарная и песлереализационная.
35. Расскажите о контроле качества товарных партий. Раскройте правила выборочного контроля.
36. Расскажите о пробах: виды, требования к ним, правила отбора проб.
37. Расскажите о приемочном и браковочном числах.
38. Раскройте факторы, формирующие качество товаров.
39. Что такое «упаковка товаров»? Раскройте виды упаковки по назначению.
40. Требования упаковки. Эффективность упаковки.
41. Хранение товаров. Понятие, составные элементы условия хранения.
42. Расскажите о режимах хранения: виды, показатели, влияние на сохраняемость.
43. Размещение товаров. Принципы и правила размещения.
44. Методы хранения товаров. Регулирование показателей режима хранения: температурного, влажностного, воздухообмена.
45. Способы размещения товаров на хранение: бестарный и тарный. Достоинства и недостатки
46. Сроки годности, сроки хранения, сроки реализации.
47. Расскажите о товарных потерях: причины возникновения, порядок списания, меры по предупреждению и списанию потерь.
48. Народнохозяйственное значение мероприятий по предупреждению и снижению товарных потерь.
49. Раскройте виды товарной информации.
50. Опишите формы товарной информации. Расскажите о достоинствах и недостатках.
51. Расскажите о средстве товарной информации – маркировке: функции маркировки, требования к маркировке.
52. Расскажите о средстве товарной информации - товарно-сопроводительные документы: понятие, значение для идентификации товаров.
53. Расскажите о производственной маркировке товаров: понятие, носители производственной маркировки.
54. Перечислите требования к маркировке товаров в соответствии с законом «О защите прав потребителей».
55. Дайте характеристику бытовых товаров из пластических масс
56. Дайте характеристику ассортимента стеклянной посуды по признакам классификации
57. Дайте характеристику ассортимента керамической посуды по признакам классификации
58. Дайте характеристику ассортимента металлической посуды по признакам классификации
59. Дайте характеристику ассортимента лакокрасочных изделий по признакам классификации.
60. Дайте характеристику ассортимента вспомогательных средств для стирки изделий по признакам классификации.
61. Дайте характеристику ассортимента СМС по признакам классификации.
62. Дайте характеристику ассортимента электробытовых товаров по признакам классификации.
63. Дайте характеристику ассортимента электроустановочного оборудования по признакам классификации.
64. Дайте характеристику ассортимента проводниковых изделий по признакам классификации.
65. Дайте характеристику ассортимента источников света по признакам классификации.
66. Дайте характеристику ассортимента холодильного оборудования по признакам классификации.
67. Дайте характеристику ассортимента игрушек по признакам классификации
68. Дайте характеристику ассортимента музыкальных товаров по признакам классификации.
69. Дайте характеристику ассортимента товаров школьного назначения по признакам классификации.
70. Дайте характеристику ассортимента товаров офисного назначения по признакам классификации.
71. Дайте характеристику ассортимента фототоваров по признакам классификации.
72. Дайте характеристику ассортимента спортивных товаров по признакам классификации.
73. Дайте характеристику ассортимента рыболовных товаров по признакам классификации.
74. Дайте характеристику ассортимента часов по признакам классификации
75. Дайте характеристику ассортимента изделий народных художественных промыслов по признакам классификации
76. Дайте характеристику ассортимента ювелирных изделий по признакам классификации.
77. Дайте характеристику ассортимента тканей по признакам классификации.
78. Дайте характеристику ассортимента трикотажного белья
79. Расскажите о группировке верхних трикотажных изделий по признакам классификации
80. Дайте характеристику ассортимента парфюмерных товаров по признакам классификации.
81. Дайте характеристику ассортимента косметических товаров по уходу за кожей.
82. Дайте характеристику ассортимента косметических товаров по уходу за волосами по признакам классификации
83. Дайте характеристику текстильной галантереи по признакам классификации.
84. Дайте характеристику ассортимента кожаной галантереи по признакам классификации.
85. Дайте характеристику ассортимента металлической галантереи по признакам классификации.
86. Дайте характеристику ассортимента кожаной обуви по признакам классификации.
87. Расскажите о группировке швейных изделий по признакам классификации.
88. Дайте характеристику ассортимента головных уборов по признакам классификации.
89. Дайте характеристику ассортимента телевизоров по признакам классификации.
90. Дайте характеристику ассортимента видеомагнитофонов по признакам классификации.

91. Приведите классификацию, ассортимент муки, расскажите об их хранении, перечислите показатели и градации качества.
92. Приведите классификацию, ассортимент крупы, расскажите об их хранении, перечислите показатели и градации качества.
93. Перечислите сырье, используемое для производства макаронных изделий, дайте понятие о получении, приведите классификацию, опишите хранение, упаковку и маркировку.
94. Приведите классификацию хлебобулочных изделий, расскажите об ассортименте, показателях качества, дефектах и болезнях хлеба, условиях хранения.
95. Приведите классификацию свежих плодов, расскажите о назначение, пищевой ценности, дайте краткую характеристику основных видов, перечислите помологические сорта, показатели качества, товарные сорта, болезни и повреждения свежих плодов
96. Приведите классификацию свежих овощей, расскажите о назначение, пищевой ценности, дайте краткую характеристику основных видов, перечислите хозяйственно-ботанические сорта, показатели качества, товарные сорта, болезни и повреждения свежих овощей
97. Приведите классификацию чая, расскажите об ассортименте, хранении, показателях качества, упаковке и маркировке.
98. Приведите классификацию кофе, расскажите об ассортименте, хранении, показателях качества, упаковке и маркировке.
99. Расскажите о составе и пищевой ценности безалкогольных напитков. Приведите классификацию, раскройте ассортимент, дайте характеристику отдельных видов, перечислите показатели качества, опишите упаковку, маркировку и хранение.
100. Приведите классификацию алкогольных напитков. Опишите влияние их на организм человека. Дайте характеристику основных видов и ассортимента крепких алкогольных напитков и ликероводочных. Расскажите о маркировке и хранении.
101. Расскажите о химическом составе и пищевой ценности молока. Приведите классификацию, раскройте ассортимент, опишите отличительные особенности. Перечислите показатели качества. Расскажите об упаковке, маркировке и хранении.
102. Раскройте пищевое и диетическое значение кисломолочных продуктов: сметаны, творога и творожных изделий. Приведите ассортимент, перечислите показатели качества, расскажите об упаковке, маркировке, хранении.
103. Опишите сырье и дайте понятие о производстве сыров, приветите классификацию, ассортимент, характеристика основных видов сыров, расскажите о хранении
104. Расскажите о мучных кондитерских изделиях: виды, ассортимент, отличительные признаки
105. Расскажите о карамельных изделиях: классификации, ассортименте, показателях качества, дефектах, упаковке, маркировке, хранении.
106. Расскажите о конфетных изделиях: классификации, ассортименте, показателях качества, дефектах, упаковке, маркировке, хранении.
107. Приведите классификация и раскройте ассортимент растительных масел. Перечислите показатели качества. Расскажите об упаковке, маркировке, хранении
108. Приведите классификация и раскройте ассортимент маргариновой продукции. Перечислите показатели качества. Расскажите об упаковке, маркировке, хранении
109. Расскажите о строении яйца куриного. Опишите химический состав и пищевую ценность. Приведите классификацию. Перечислите показатели качества, дефекты. Расскажите об упаковке, маркировке, хранении
110. Расскажите о пищевой ценности рыбы. Приведите классификацию. Дайте характеристику основных семейств промысловых рыб и отдельных представителей.
111. Расскажите о нерыбном водном сырье (беспозвоночные и водоросли).
112. Расскажите о рыбе соленой, копченой, вяленой, сушеной. Раскройте виды, пищевую ценность, ассортимент.
113. Расскажите о рыбных консервах и пресервах: назначение, классификация, ассортимент, групповая характеристика, дефекты, маркировка, хранение.
114. Раскройте пищевую ценность мяса. Раскройте классификацию. Перечислите показатели качества. Расскажите об упаковке, маркировке, хранении
115. Раскройте пищевую ценность колбасных изделий. Раскройте классификацию. Перечислите виды, раскройте группировку, дайте характеристику ассортимента. Перечислите дефекты. Расскажите об упаковке, маркировке, хранении.
116. Расскажите о мясных консервах: сырье, классификации, ассортименте. Перечислите показатели качества, дефекты. Расскажите об упаковке, хранении.

Примерные практические задания для экзамена по междисциплинарному курсу

1. Решите задачу: В магазине продано 2 тонны муки пшеничной в/с по цене 44 руб. за 1 кг. Рассчитайте размер естественной убыли в натуральном и денежном выражении
2. Решите задачу: Сделайте заключение о качестве вазы для варенья (с крышкой на ножке) из стекла выдувного способа производства. Высота вазы – 250 мм, диаметр – 150 мм. При осмотре было обнаружено: «мошка», редко расположенная, не портящая товарный вид; пузыри круглые на внешней поверхности размером 2 мм в количестве 8 штук; непараллельность края плоскости дна – 4,0 мм. Можно ли данное изделие реализовывать?
3. Проведите идентификацию предложенного образца непродовольственного товара.
4. На упаковке бурого риса «Здоровье» указано: в 100 г. Содержится жиров 1,8 г., углеводов 752,9 г, калорийность 337 ккал. Проверьте правильность расчета калорийности. Оформите вывод.
5. Решите задачу

Сделайте заключение о качестве пары женских кожаных модельных туфель с верхом из лицевого хрома клеевого метода крепления, если при осмотре было обнаружено:

- в правой полупаре:
- сваливание строчки с края детали с повторным креплением – 1 мм;
- слабовыраженная царапина на заднике;
- в левой полупаре:
- слабовыраженная стяжка на союзке.

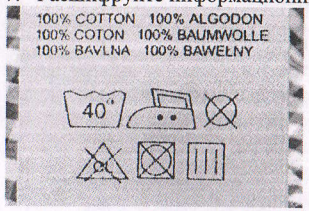
Можно ли данное изделие реализовывать? Ваши действия как коммерсанта при выявлении несоответствия? Ответ аргументируйте.

6. Решите задачу: Рассчитать энергетическую ценность кондитерских товаров.

✓ Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;
✓ Перемножьте массу белков на 4, жиров на 9, углеводов на 3,75;
✓ Сложите полученные результаты;
✓ Получившуюся сумму умножьте на массу продукта.

Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая).

7. Расшифруйте информационные знаки



Критерии оценки:

«5» - обучающийся обнаруживает предусмотренные программой профессионального модуля по специальности Коммерция правильные, полные, осознанные, оперативные знания и умения, отвечающие требованиям к уровню подготовки специалиста, самостоятельно (или при незначительной помощи преподавателя), применяет полученные знания и умения по организации и управлению ассортиментом, оценке качества и обеспечения сохранности товаров, логично и грамотно с точки зрения требований к устной и письменной речи излагает материал, допустимы 1 - 2 несущественные ошибки, которые обучающийся исправляет самостоятельно;

«4» - ставится, если ответ, в основном, удовлетворяет названным выше требованиям, однако используется некоторая помощь преподавателя в ходе применения знаний и умений, а также при привлечении источников знаний, допустимы 2-3 несущественные ошибки;

«3» - ставится в том случае, когда обучающийся обнаруживает знания, в основном, на репродуктивном уровне, в ответе проявляется недостаточно глубокое понимание материала модуля, допускаются ошибки в изложении основных понятий (законов, идей);

2» - выставляется в том случае, когда обучающийся при репродуктивном воспроизведении допускает существенные ошибки и не может их исправить с помощью преподавателя.

Задание для экзаменующегося

1. Опишите методы товароведения. Раскройте методы научного познания.
2. Дайте характеристику ассортимента стеклянной посуды по признакам классификации
3. Перечислите сырье, используемое для производства макаронных изделий, дайте понятие о получении, приведите классификацию, опишите хранение, упаковку и маркировку
4. Решите задачу: В магазин поступила партия стаканов для коктейля из хрусталя (вместимость стаканов 400 см в кубе) размер партии 340 штук. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено: два инородных включения 2 мм, не имеющих вокруг себя трещины и подсечки в основных изделиях, сколы в трех изделиях. Сделайте заключение о качестве поступившей партии. Можно ли данную партию реализовать? Ваши действия торгового агента? Ответ аргументировать.
5. Решите задачу: На базу поступила партия яблок свежих ранних сроков созревания в количестве 172 ящика по 15 кг. Определите размер выборки и массу объединенной пробы?

2.3 Перечень практических работ

Таблица 7. Практические работы по МДК

№	Название практического занятия	Кол-во часов
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения		
1	Распознавание методов классификации	2
2	Анализ ассортиментной политики розничных торговых предприятий	2
3	Оценка качества и определение сортности товара	2
4	Перевод внесистемные единицы измерения в системные. Расчет обора проб и выборок	2
5	Расчет количественных потерь	2
6	Расшифровка информационных знаков на маркировке	2
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров		
1	Упражнения в идентификации видов зерномучных товаров. Изучение принципов построения стандартов на зерномучные товары. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов	2
2	Расчет энергетической ценности. Определение оптимальных условий хранения. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2
3	Упражнения в идентификации видов, дефектов овощей и плодов. Упражнения в идентификации видов, дефектов переработанных плодов, овощей и грибов. Оценка качества по стандарту по органолептическим показателям	2
4	Определение градаций качества. Распознавание дефектов. Расчет энергетической ценности плодоовощных товаров. Расшифровка маркировки консервов. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2
5	Распознавание видов сахара, меда, крахмала, кондитерских товаров. Изучение стандартов на кондитерские товары.	2
6	Изучение ФЗ «Технический регламент на кондитерские товары»	2
7	Органолептическая оценка качества кондитерских товаров. Анализ ассортимента кондитерских товаров в розничной торговой сети. Анализ потребительской маркировки кондитерских товаров.	2
8	Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2
9	Распознавание видов и ассортимента чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков, пряностей и приправ. Органолептическая оценка качества чая. Определение группы и типа вина по маркировке согласно ФЗ Технический регламент «О маркировке упакованных пищевых продуктов для потребителей». Анализ маркировки на вкусовые товары согласно НД.	2
10	Решение задач и ситуаций на правила приемки вкусовых товаров	2
11	Распознавание видов и ассортимента, дефектов молока и молочных продуктов. Оценка качества молока по органолептическим показателям. Распознавание дефектов сыра	2
12	Расшифровка маркировки консервов. Анализ ассортимента сыров в розничной торговой сети. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2
13	Проверка качества яиц на овоскопе. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2
14	Распознавание жиров по идентифицирующим признакам. Определение качества по органолептическим показателям. Анализ маркировки жиров на соответствие требований технического регламента «О маркировке упакованных пищевых продуктов для потребителей».	2
15	Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2
16	Распознавание видов, ассортимента, дефектов колбасных изделий по идентифицирующим признакам и выявление причин их возникновения.	2
17	Расшифровка маркировки консервов. Анализ маркировки мясных продуктов	2
18	Изучение принципов построения стандартов на правила приемки и методы отбора образцов. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2

19	Идентификация рыбы важнейших промысловых семейств. Анализ и расшифровка маркировки рыбных консервов	2
20	Изучение стандартов на рыбу и рыботовары. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2
Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров		
1	Идентификация хозяйственных товаров из пластических масс	2
2	Составление торговой характеристики и оценка качества стеклянных бытовых товаров	2
3	Составление торговой характеристики и оценка качества керамических товаров	2
4	Ознакомление с ассортиментом металлохозяйственных товаров, распознание группы, видов	2
5	Составление торговой характеристики хлопчатобумажных и льняных тканей	2
6	Составление торговой характеристики шёлковых и шерстяных тканей	2
7	Идентификация швейных и трикотажных товаров.	2
8	Оценка качества швейных и трикотажных товаров	2
9	Изучение ассортимента обувных товаров	2
10	Оценка качества обувных товаров	2
11	Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров	2
12	Идентификация галантерейных товаров по группам, подгруппам, видам	2

III ОЦЕНКА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки по производственной практике является сформированность общих и профессиональных компетенций, а также дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка сформированности профессиональных и общих компетенций осуществляется с использованием следующих форм и методов: наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ, экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике.

Контроль и оценка дидактических единиц «иметь практический опыт» и «уметь» осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ, экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике.

Оценка по производственной практике выставляется по результатам дифференцированного зачета на основании данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием освоенных общих и профессиональных компетенций, видов работ и качества их выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика. Дифференцированный зачет проводится в форме защиты отчета по практике. Итоговая оценка результатов производственной практики выставляется на основании оценки, выставленной руководителем практики от организации и оценки, полученной обучающимся при защите отчета по практике, как среднее арифметическое, в пользу студента.

3.2 Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Таблица 8. Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды и наименования проверяемых результатов			
	ПК	ОК	практический опыт	умения
Вводный инструктаж		ОК 1-4, 6,7,12		
1. Организационно-хозяйственная характеристика торговой организации	ПК 3.1. ПК 3.4.	ОК 1-4, 6,7,12	ИП1, ИП2, ИП3, ИП4, ИП5,ИП6	У1, У2, У3, У4, У5, У6
2. Анализ ассортиментной политики розничного торгового предприятия	ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ПК 3.8.	ОК 1-4, 6,7,12		
3. Изучение обеспечения качества и безопасности товаров, реализуемых в магазине	ПК 3.1. ПК 3.4.	ОК 1-4, 6,7,12		
Подготовка и защита отчета по производственной практике		ОК 1-4, 6,7,12		

3.3 Форма аттестационного листа

Аттестационный лист

Вид практики *Производственная (по профилю специальности)*
Профессиональный модуль *ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров*
Студент (ФИО) _____
Место прохождения практики _____
Руководитель практики _____
Сроки прохождения практики _____
Специальность *38.02.04. Коммерция (по отраслям)*
Группа **отделение**

ПК/ОК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка уровня освоения компетенции (освоена/не освоена)
ПК 3.1:	Участие в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	
ПК 3.2.	Расчет товарных потерь и реализация мероприятий по их предупреждению или списанию	
ПК 3.3.	Оценка и расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями.	
ПК 3.4.	Классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадлежности, оценка качества, диагностика дефектов, определение градации качества	
ПК 3.5.	Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечение их сохраняемости, проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов	
ПК 3.6.	Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями	
ПК 3.7.	Измерение товаров и других объектов, перевод в несистемных единиц измерений в системные.	
ПК 3.8.	Работа с документами по подтверждению соответствия, участие в мероприятиях по контролю	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	

Дата Оценка за практику_____

Руководитель практики _____/_____
М.П.

IV ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

4.1 Форма проведения экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров. Экзамен (квалификационный) представляет собой экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи. Разработанные задания максимально приближенны к ситуациям профессиональной деятельности.

4.2 Перечень заданий, выполняемых в ходе экзамена (квалификационного)

Пример(ы) практических заданий (ситуаций) для экзамена квалификационного

1. Дайте характеристику предложенного образца товаров по признакам классификации.
2. Оцените качество предложенного образца товаров.
3. Оцените правильность нанесения маркировки предложенного образца на соответствие требованиям нормативно-правовой документации
4. Провести анализ ассортимента товаров, используя следующие данные:

№	Наименование продукта	Годовая реализация продукта, т.р.	Реализация за квартал			
			1 кв	2 кв	3 кв	4 кв
1	Ваза майолика, цв. пятна, 250 см^3	3788	933	500	1380	975
2	Ваза майолика, экструзия, 250 см^3	4648	1120	1150	1220	1158
3	Чашка чайная, фарфор, деколь, 250 см^3	3780	915	810	960	1095
4	Чашка чайная, фарфор, крытье, 200 см^3	2460	650	590	600	620
5	Чашка чайная, фарфор, крытье 250 см^3	1524	400	335	415	374
6	Чашка чайная, фаянс, полукрытье, 250 см^3	1696	315	441	480	460
7	Чашка чайная, фаянс, деколь, 200 см^3	3120	650	800	850	820
8	Чашка кофейная, фарфор, деколь, 50 см^3	3080	680	770	735	895
9	Чашка кофейная, фарфор, деколь, 75 см^3	2020	700	300	700	320
10	Чашка кофейная, фарфор, живопись, 75 см^3	3016	520	550	920	1026
	Итого					

Рассчитайте показатель структуры ассортимента по ряду признаков (вид изделия, материал изготовления, размер, объем товарооборота, стабильность спроса). По результатам расчета проведите анализ полученных данных. Дайте рекомендации по совершенствованию ассортимента.

Шкала оценивания результатов экзамена квалификационного

Процентная шкала (%)	Баллы	Оценка	Вербальный аналог
100- 86	20-17	5	Отлично
85-71	16-14	4	Хорошо
70-60	13-12	3	Удовлетворительно
менее 60	< 12	2	Неудовлетворительно

Критерии оценки задания № 1.

Критерий	Максимальный балл
Произведена идентификация образца товара по всем признакам классификации, студент представил выполнение задания без погрешностей и замечаний, на все вопросы при защите задания дал правильные ответы	5
Произведена идентификация образца товара по общим признакам классификации, студент представил выполнение задания с небольшими погрешностями, на защите задания затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	3
Произведена идентификация образца товара по двум-трем признакам классификации, студент представил выполнение задания с существенными погрешностями, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	1
Студент не выполнил задание, неспособен пояснить выполнение задания, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите	0

Критерии оценки заданий № 2, 3.

Критерий	Максимальный балл
Задание выполнено в полном объеме (составлена таблица по оценке качества товара /правильности нанесения маркировки, приведены ссылки на нормативный документ, сделано заключение о качестве товара/правильности нанесения маркировки), студент представил выполнение задания без погрешностей и замечаний, на все вопросы при защите задания дал правильные ответы	5
Задание выполнено в полном объеме (составлена таблица по оценке качества товара /правильности нанесения маркировки, приведены ссылки на нормативный документ, сделано заключение), студент представил выполнение задания с небольшими погрешностями, на защите задания затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих	3
вопросах и подсказках со стороны преподавателя	
Задание выполнено в соответствии с требованиями, студент представил выполнение задания с существенными погрешностями, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	1
Студент не выполнил задание, неспособен пояснить выполнение задания, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите	0

Критерии оценки задания № 4.

Критерий	Максимальный балл
Задание выполнено в полном объеме (произведены расчеты всех показателей, дан их анализ, намечены мероприятия по совершенствованию деятельности предприятия в области ассортимента), студент представил выполнение задания без погрешностей и замечаний, на все вопросы при защите задания дал правильные ответы	5
Задание выполнено в полном объеме (произведены расчеты всех показателей, дан их анализ), студент представил выполнение задания с небольшими погрешностями, на защите задания затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	3
Задание выполнено в соответствии с требованиями, студент представил выполнение задания с существенными погрешностями, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	1
Студент не выполнил задание, неспособен пояснить выполнение задания, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите	0