

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная
организация
«Калининградский колледж управления»

Лист актуализации рабочей программы профессионального модуля

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

Специальность: 38.02.04 - «Коммерция (по отраслям)»

В целях актуализации образовательной программы с учетом появления новых учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов в рабочую программу внесены следующие изменения (дополнения):

1. п. 4.1.2 Лицензионное программное обеспечение - проведена актуализация лицензионного программного обеспечения.

2. п. 4.2 Основная и дополнительная учебная литература, и электронные образовательные ресурсы, необходимые для освоения профессионального модуля внесены изменения в нормативно-правовые акты.

3. п. 4.3. Дополнительные ресурсы информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» необходимые для освоения дисциплины - внесен ресурс <https://i-exam.ru/> - Единый портал интернет-тестирования в сфере образования.

4. п. 5.1 Оценочные средства и методические материалы по итогам освоения профессионального модуля внесено дополнение, что при разработке оценочных средств преподавателем используются базы данных педагогических измерительных материалов, предоставленных ООО «Научно-исследовательский институт мониторинга качества образования»

5. в Приложение 1 к РППМ п. 2 (Методические материалы по освоению профессионального модуля) – актуализированы рекомендации по проведению учебных занятий с обучающимися с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

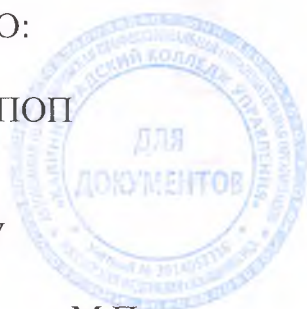
Разработчик: Шосталь О.В.

18 мая 2023 г.

Изменения (дополнения) в рабочую программу рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методического совета, протокол № 57 от 25 мая 2023 г.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОПОП



Шосталь О.В.

Начальник УМУ

Усенок С.С.

26 мая 2023 г.

М.П.

**Автономная некоммерческая профессиональная образовательная
организация
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ»**

Утверждено
Учебно–методическим советом Колледжа
протокол заседания
№ 33 от 01.09. 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ТОВАРОВ
(ПМ.03)**

По специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Квалификация **Менеджер по продажам**

Форма обучения **очная**

Рабочий учебный план по
специальности утвержден
директором 12.04.2021 г.

Калининград

Лист согласования рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.05.2014 г. № 539.

Составитель Шосталь О.В.

Рецензенты:

Представители работодателя:

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании Учебно-методического совета колледжа, протокол № 33 от 01.09. 2021 г.

Регистрационный номер _____

Содержание		Стр.
1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	6
3.	Структура и содержание профессионального модуля	7
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	25
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	28
6.	Приложение 1. Оценочные средства	31

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» (ПМ.03) является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Менеджер по продажам» и соответствующих профессиональных компетенций:

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 сохраняемость, 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.

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> определения показателей ассортимента; распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества; расшифровки маркировки; контроля режима и сроков хранения товаров; соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> применять методы товароведения; формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

	<p>рассчитывать товарные потери и списывать их; идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</p>
Знать	<p>теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.</p>

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки – 528 часов, в том числе:

всего учебных занятий – 352 часов,

лекции – 138 часов,

практические занятия – 214 часов,

промежуточная аттестация – 6 часов,

консультации – 22 часов,

самостоятельная учебная работа – 154 часов.

Учебная практика – 36 часов.

Производственная практики – 36 часов.

МДК.03.01 Теоретические основы товароведения

Объем образовательной нагрузки – 75 часов, в том числе:

всего учебных занятий – 50 часов,

лекции – 14 часов,

практические занятия – 36 часов,

промежуточная аттестация – 2 часов,

консультации – 6 часов,

самостоятельная учебная работа – 19 часов.

МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Объем образовательной нагрузки – 453 часов, в том числе:

всего учебных занятий – 302 часов,

лекции – 124 часов,

практические занятия – 178 часов,

промежуточная аттестация – 4 часов,

консультации – 16 часов,

самостоятельная учебная работа – 135 часов.

УП.03.01 Учебная практика – 36 часов

ПП.03.01 Производственная практика – 36 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 – 3.8	МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	75	50	36		19		-	-
	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	453	302	178	-	135	-	-	-
	Учебная практика	36		-	-		-	36	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36		-	-		-		36
	Всего:	528	352	214	-	154	-	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.01)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения		50	
Тема 1. Методологические основы.	Содержание	4	
	1. Введение в товароведение. Цель. Задачи. История развития науки. Состояние потребительского рынка.		1
	2. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Основопологающие характеристики товаров.		1
	3. Методы товароведения		1
	4. Классификация товаров. Товароведная классификация товаров.		1
	Практические занятия		
	Не предусмотрены		
Тема 2. Товароведные характеристики товаров.	Содержание	4	
	1. Ассортимент товаров. Классификация ассортимента товаров.		1
	2. Свойства и показатели ассортимента		1
	3. Качество товаров.		1
	4. Свойства и показатели качества		1
	5. Оценка качества. Градация качества.		1
	6. Количественная характеристика товаров		1
	7. Физические свойства товаров. Общие физические свойства. Специфические свойства.		1
	Практические занятия		18
	1. Анализ ассортиментной политики розничных торговых предприятий		2
	2. Определение товарного сорта пищевых продуктов		2
	3. Решение ситуаций, связанных с правилами отбора		2
	4. Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренные стандартом		2

Тема 3. Обеспечение качества товаров и количества товаров	Содержание	6	
	1. Технологический цикл товароведения. Контроль качества и количества товарных партий		1
	2. Формирование и сохранение качества и количества товаров.		1
	3. Факторы, влияющие на количество и качество товаров, упаковка, хранение		1
	4. Факторы, влияющие на количество и качество товаров, упаковка, хранение		1
	5. Товарная информация		1
	6. Товарные потери		1
	Практические занятия	18	
1. Решение ситуаций по приемке товаров.		2	
Самостоятельная работа		19	
Самостоятельная работа при изучении МДК.03.01. Теоретические основы товароведения Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		302	
Тема 1.1. Основы товароведения продовольственных товаров.	Содержание	10	
	1. Основные понятия. Состояние рынка продовольственных товаров. Общая классификация продовольственных товаров.		1
	2. Химический состав продовольственных товаров.		1
	3. Химический состав продовольственных товаров.		1
	4. Пищевая ценность продовольственных товаров.		1
	5. Особенности оценки качества продовольственных товаров Органолептические, физико-химические, микробиологические показатели качества. Безопасность.		1
	6. Градации качества продовольственных товаров.		1
	7. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров при хранении и реализации. Показатели сохраняемости : потери и сроки		1

	хранения.		
	Практические занятия	28	
	1.Основные понятия. Состояние рынка продовольственных товаров. Общая классификация продовольственных товаров.		2
	2.Химический состав продовольственных товаров.		2
	3.Химический состав продовольственных товаров.		2
	4.Пищевая ценность продовольственных товаров.		2
	5.Особенности оценки качества продовольственных товаров Органолептические, физико-химические, микробиологические показатели качества. Безопасность.		2
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп	Содержание	42	
	1.Вспомогательные продовольственные товары. Пищевые добавки. Назначение классификация		1
	2.Зерномучные товары Классификация пищевая ценность.		1
	3.Товароведная характеристика круп, муки.		1
	4.Товароведная характеристика макаронных изделий.		1
	5.Товароведная характеристика хлебобулочных изделий.		1
	6.Плодоовощные товары. Классификация, пищевая ценность плодов и овощей.		1
	7.Товароведная характеристика свежих плодов.		1
	8.Товароведная характеристика свежих овощей.		1
	9.Продукты переработки плодов и овощей.		1
	10.Вкусовые товары. Классификация пищевая ценность.		1
	11.Товароведная характеристика алкогольных напитков.		1
	12.Товароведная характеристика безалкогольных напитков.		1
	13.Товароведная характеристика чая, кофе.		1
	14.Товароведная характеристика пряностей, приправ.		1
15.Товароведная характеристика сахара, меда.		1	

16. Кондитерские товары. Классификация, пищевая ценность.		1
17. Товароведная характеристика изделий : фруктово-ягодных, карамельных, конфетных, шоколадных, какао, халвы, драже, ириса, печенья, пряников, вафель, тортов, пирожных, кексов, рулетов, восточных сладостей.		1
18. Товароведная характеристика печенья, пряников, вафель, тортов, пирожных, кексов, рулетов, восточных сладостей, жевательной резинки.		1
19. Пищевые жиры. Классификация, пищевая ценность.		1
20. Товароведная характеристика растительных масел, животных жиров		1
21. Товароведная характеристика маргарина, маргариновой продукции, спредов.		1
22. Молочные товары. Классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика молока, сливок.		1
23. Товароведная характеристика кисломолочных товаров.		1
24. Товароведная характеристика молочных консервов, мороженого.		1
25. Товароведная характеристика масла коровьева.		1
26. Товароведная характеристика сыра.		1
27. Яичные товары. Классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика яйца и продуктов переработки.		1
28. Мясные товары. Классификация, пищевая ценность продуктов переработки.		1
29. Товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы.		1
30. Товароведная характеристика субпродуктов.		1
31. Товароведная характеристика колбасных изделий, мясокопченостей, полуфабрикатов.		1
32. Товароведная характеристика консервов.		1
33. Рыбные товары. Классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика рыбы живой и мороженой.		1
34. Товароведная характеристика продуктов переработки: соленой копченой, вяленой, сушеной рыбы, икры		1

35. Товароведная характеристика нерыбных морепродуктов, консервов.		1
36. Пищевые концентраты. Классификация, пищевая ценность.		1
37. Товароведная характеристика пищевых концентратов.		1
38. Продукты детского питания. Классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика		
Практические занятия	42	
1. Семинарское занятие. Тема: «Пищевые добавки», «Биологически активные добавки».		2
2. Решение ситуационных задач по оценке качества зерномучных товаров		2
3. Определение качества свежих и переработанных плодов и овощей – решение ситуационных задач.		2
4. Оценка качества вкусовых товаров - решение ситуационных задач.		2
5. Семинарское занятие «Влияние алкоголя, никотина и др. физиологически активных веществ товаров на организм человека».		2
6. Оценка качества кондитерских товаров.		2
7. Урок-экскурсия – «Анализ ассортимента разных подгрупп кондитерских изделий в предприятии торговли». Оценка качества пищевых жиров		2
8. Оценка качества пищевых жиров		2
9. Оценка качества молочных товаров – решение ситуации.		2
10. Определение товарного сорта сыра - решение ситуации.		2
11. Урок – экскурсия – «Изучение действительного ассортимента молочных товаров в торговом предприятии».		2
12. Изучение принципов деления яйца на виды и категории.		2
13. Изучение НД по ветеринарному и товароведному клеймению мяса, птицы, субпродукты.		2
14. Оценка качества мяса, птицы – решение ситуационных задач.		2
15. Оценка качества колбасных изделий, консервов – решение ситуационных задач.		2

	16. Оценка качества рыбных товаров – решение ситуационных задач.		2
	17. Оценка качества пищевых концентратов.		2
	18. Изучение ассортимента пищевых концентратов в торговом предприятии.		2
	19. Определение качества свежих плодов и овощей на натуральных образцах.		2
	20. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям требованиям НД.		2
	21. Оценка качества карамели.		2
	22. Оценка качества чая (кофе).		2
	23. Оценка качества вареных колбас по органолептическим показателям.		2
	24. Оценка качества рыбных консервов.		2
Тема 2.1. Основы товароведения непродовольственных товаров	Содержание	4	
	1. Непродовольственные товары: понятие, назначение, их классификация.		1
	2. Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров: сырье, (материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделий), конструкции, процессы производства.		1
	3. Особенности свойств, показателей качества, методов оценки, сортировки, маркировки, упаковки, транспортирования и хранения непродовольственных товаров.		1
	Практические занятия		
	Не предусмотрены		
Тема 2.2. Товары из пластмасс	Содержание	2	
	1. Классификация пластмасс по виду исходного сырья, составу и свойствам. Факторы, формирующие качество изделий из пластмасс: исходное сырье, конструкция, способы переработки пластмасс в изделия.		1
	Практические занятия	4	
	1. Изучение ассортимента товаров из пластмасс.		2

Тема 2.3. Товары бытовой химии	Содержание	4	
	1.Понятие о товарах бытовой химии. Состояние рынка товаров бытовой химии. Группировка ассортимента товаров бытовой химии. Клей и лакокрасочные товары. Классификация и характеристика ассортимента олиф, лаков и красочных составов		1
	2.Моющие средства: мыла, синтетические моющие и вспомогательные средства (умягчители воды, отбеливатели, красители, антистатические вещества).		1
	Практические занятия	4	
	1. Оценка качества товаров бытовой химии.		2
Тема 2.4. Силикатные товары	Содержание	4	
	1.Понятие о силикатах, стекле и керамике. Состояние рынка силикатных товаров.		1
	2.Классификация и характеристика ассортимента сортовой (столовой), кухонной посуды. Показатели качества стеклянной и хрустальной посуды, методы их оценки. Дефекты стеклянных изделий, их сортировка.		
	3.Виды керамики: фарфор, фаянс, полуфарфор, майолика и гончарные изделия. Особенности их состава, технологии производства и декорирования. Показатели качества.		1
	Практические занятия	4	
1.Идентификация товаров стеклянных и керамических изделий		2	
Тема 2.5. Металлохозяйственные товары	Содержание	4	
	1.Состояние рынка металлохозяйственных товаров. Основное сырье для производства металлохозяйственных товаров.		1
	2.Классификация ассортимента металлохозяйственных товаров. Показатели качества посуды, инструментов.		1
	Практические занятия		
	1.Идентификация в металлохозяйственных товаров. Изучение ассортимента металлохозяйственных товаров на местном рынке	4	2
Тема 2.6. Мебельные товары	Содержание	4	
	1.Состояние рынка мебельных товаров. Материалы и полуфабрикаты		1

	для производства мебели. Понятие о столярной, гнутой, пропильно-гнутоклеевой и плетеной мебели. Показатели качества мебели и методы их оценки.		
	2.Классификация и характеристика ассортимента столярной жесткой и мягкой мебели. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мебели. Уход за ней.		1
	Практические занятия	8	
	1.Идентификация товаров образцов мебели по каталогам		2
	2.Изучение ассортимента на местном рынке		2
Тема 2.7 Строительные товары	Содержание	2	
	1.Рынок строительных товаров. Ассортимент.		1
	Практические занятия	4	
	1.Изучение и анализ ассортимента строительных товаров на рынке.		2
Тема 2.8. Электробытовые товары	Содержание	4	
	1.Состояние рынка электробытовых товаров. Группировка электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров.		1
	2.Светильники: осветительная арматура и лампы.		1
	3.Установочные изделия: виды, особенности конструкции и ассортимент.		1
	4.Нагревательные приборы. Классификация и характеристика ассортимента.		1
	5.Белье обрабатывающие приборы и машины. Показатели качества, классификация и характеристика ассортимента.		1
	Практические занятия	4	
	1.Анализ ассортимента электробытовых товаров на местном рынке (его широты, полноты, соответствия основным сегментам рынка, сложившимся в регионе и др. признакам).		2
Тема 2.9. Канцелярские и школьно-письменные товары	Содержание	2	
	1.Рынок школьно-письменных товаров. Классификация		1

	Принадлежности для письма, черчения, рисования		
	Практические занятия	4	
	1.Изучение ассортимента бумаг, картона, товаров для письма, черчения, рисования и средств оргтехники.		2
Тема 2.10 Музыкальные товары	Содержание	2	
	1.Рынок музыкальных товаров. Классификация. Ассортимент музыкальных товаров		1
	Практические занятия	4	
	1.Изучение ассортимента музыкальных товаров на местном рынке		2
Тема 2.11 Бытовые электронные товары	Содержание	4	
	1.Рынок бытовой электронной аппаратуры. Классификация электронных товаров. Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Понятие о бытовой электронной аппаратуре.		1
	2.Радиоприемники, магнитофоны, проигрыватели компакт-дисков, параметры и ассортимент.		1
	Практические занятия	4	
	1.Изучение ассортимента и параметров бытовой электронной аппаратуры		2
Тема 2.12. Фототовары	Содержание	2	
	1.Рынок фототоваров и пути его совершенствования. Группировка фототоваров. Светочувствительные материалы, показатели качества, ассортимент. Фотоаппараты: классификация ассортимента, основные узлы. Обзор ассортимента принадлежностей.		1
	Практические занятия	4	
	1.Изучение особенностей конструкции фототоваров		2
Тема 2.13. Игрушки	Содержание	4	
	1.Общие сведения об игрушках. Значение игрушек в воспитании детей. Рынок игрушки. Функциональные (педагогические, игровые) гигиенические и эстетические требования к игрушке. Показатели		1

	безопасности		
	2.Классификация ассортимента игрушек. Общая характеристика ассортимента.		1
	Практические занятия	4	
	1.Изучение ассортимента игрушек по стандарту. Выявление отличительных признаков различных видов игрушек.		2
Тема 2.14. Спортивные, рыболовные, охотничьи товары и средства индивидуальной защиты	Содержание	2	
	1.Классификация, групповая характеристика ассортимента. Особенности маркировка, упаковки, транспортирования, хранения.		1
	Практические занятия	4	
	1.Изучение и анализ ассортимента спортивных, охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты.		2
Тема 2.15. Ювелирные товары и часы	Содержание	4	
	1.Общие сведения о ювелирных товарах и часах. Состояние рынка и пути ее развития. Материалы для изготовления ювелирных товаров. Классификация, групповая характеристика ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение ювелирных товаров и часов.		1
	Практические занятия	4	
	1.Изучение и анализ ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка клеймения и маркировочных обозначений на ювелирных товарах.		2
Тема 2.16. Изделия народных художественных промыслов и сувениры	Содержание	2	
	1.Виды художественных промыслов, их краткая характеристика и районы производства. Классификация, групповая характеристика ассортимента. Пути формирования ассортимента. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.		1
	Практические занятия	4	
	1.Изучение ассортимента товаров народных художественных		2

	промыслов и сувениров. Оценка качества по органолептическим показателям.		
Тема 2.17. Текстильные товары	Содержание	4	
	1.Текстильные волокна, нити и пряжа: понятие, основные свойства, показатели качества, классификация ассортимента.		1
	2.Основные свойства и показатели качества тканей.		1
	3.Классификация и обзор ассортимента хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей.		1
	4.Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение тканей		1
	Практические занятия	8	
	1.Идентификация тканей по роду волокна, виду пряжи, переплетению, отделке, плотности и др. показателям.		2
	2.Изучение и оценка качества тканей по ГОСТам		2
	3.Изучение и анализ ассортимента тканей на местном рынке, по широте, полноте и т.д..		2
Тема 2.18. Нетканые материалы и искусственные меха	Содержание	2	
	1.Классификация, ассортимент нетканых материалов.		1
	2.Ассортимент искусственных мехов, показатели качества.		1
	Практические занятия	8	
	1.Изучение ассортимента нетканых материалов и его анализ.		2
2.Изучение ассортимента искусственных мехов и его анализ.		2	
Тема 2.19. Ковры и ковровые изделия	Содержание	2	
	1.Рынок ковровых изделий. Классификация, ассортимент.		1
	Практические занятия	4	
1.Изучение и анализ ассортимента ковров и ковровых изделий на рынке		2	
Тема 2.20. Швейные и трикотажные товары	Содержание	2	
	1.Классификация и ассортимент швейных товаров. Качество швейных товаров, маркировка, упаковка.		1

	2.Идентификация швейных и трикотажных товаров.		1
	Практические занятия	8	
	1.Идентификация швейных и трикотажных товаров.		2
	2.Оценка качества по действующим стандартам.		2
Тема 2.21. Обувные товары	Содержание	4	
	1.Состояние рынка обуви и пути его развития. Материалы для производства обуви, понятие, виды, влияние на потребительские свойства обувных товаров.		1
	2.Натуральные кожи: классификация, показатели качества, характеристика ассортимента юфтовых, хромовых и других кож, их влияние на качество кожаной обуви.		1
	3.Искусственные и синтетические мягкие кожи: классификация показатели качества, ассортимент.		1
	Практические занятия	8	
	1.Идентификация кожаной, резиново-полимерной обуви по разным признакам		2
	2.Оценка качества различных групп обуви по стандартам.		
Тема 2.22. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	Содержание	2	
	1.Понятие о пушно-меховых и овчинно-шубных товарах. Классификация меховых товаров. Понятие о пушно-меховом сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях. Классификация ассортимента пушно-меховых товаров. Маркировка, упаковка.		1
	Практические занятия		
	Не предусмотрены		
Тема 2.23. Парфюмерно-косметические товары	Содержание	4	
	1.Понятие о парфюмерно-косметических товарах. Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Направления обновления ассортимента и повышения качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров.		1

	Практические занятия	4	
	1.Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров по стандарту. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям.		2
Тема 2.24. Галантерейные товары	Содержание	2	
	1.Текстильная галантерея.		1
	2.Кожаная галантерея металлическая из пластмасс и поделочных материалов.		1
	Практические занятия	4	
	1.Изучение ассортимента галантерейных товаров на рынке		2
Самостоятельная работа		135	
Самостоятельная работа при изучении МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составление конспекта: « История и направление развития товароведения». Составить кроссворд 2. Составление классификации товаров, предметов, явлений иерархическим и фасетным методами 3. Собрать данные о показателях ассортимента товаров торговых организаций. Проанализировать ассортиментную политику торгового предприятия 4. Составление таблиц по теме «Значение витаминов для жизнедеятельности человека» 5. Составление таблиц по теме «Водорастворимые витамины», «Минеральные вещества» 6. Составление опорного конспекта по теме « Влияние физиологически активных веществ на организм человека». 7. Изучение зависимости срока годности продовольственных товаров от упаковки (однородных групп). 8. Подготовка рефератов: « Пищевые добавки», « Биологически активные добавки». 9. Составление опорного конспекта по теме: «Сода: понятие, виды, назначения, оценка качества». 10. Спички: понятие, виды, назначения, оценка качества 11. Изучение строения и состава зерна.			

- | | | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">12. Изучение рынка зерна и продуктов его переработки.13. Анализ фактического ассортимента зерномучных товаров в торговой сети.14. Изучение рынка плодоовощных товаров.15. Составление опорного конспекта по теме: «Болезни плодов и овощей».16. Составление опорного конспекта по теме: «Товароведная характеристика грибов и продуктов их переработки».17. Изучение рынка вкусовых товаров.18. Влияние физиологически активных веществ товаров отдельных подгрупп на организм человека.19. Изучение рынка вкусовых товаров.20. Влияние физиологически активных веществ товаров отдельных подгрупп на организм человека.21. Составление опорного конспекта по теме: «Дефекты вкусовых товаров и причины возникновения».22. Составление опорного конспекта по теме: «Товароведная характеристика рома, виски, джина».23. Составление опорного конспекта по теме: «Табачные изделия».24. Изучение рынка кондитерских товаров.25. Составление опорного конспекта по теме: «Товароведная характеристика сахара, меда».26. Составление опорного конспекта по теме: «Товароведная характеристика восточных сладостей».27. Составление опорного конспекта по теме: «Дефекты кондитерских изделий причины возникновения».28. Анализ рынка пищевых жиров.29. Составление опорного конспекта по теме: «Дефекты пищевых жиров. Причины возникновения».30. Изучение рынка пищевых жиров.31. Составление опорного конспекта по теме: «Товароведная характеристика мороженого».32. Изучение рынка молочных товаров.33. Изучение рынка яичных товаров.34. Изучение дефектов и причины возникновения дефектов яичных товаров.35. Анализ рынка мясных товаров.36. Изучение схем сортовой разрубки туши.37. Изучение действительного ассортимента мясных товаров в торговом предприятии.38. Составление опорного конспекта по теме: «Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов».39. Анализ рынка рыбных товаров.40. Изучение важнейших семейств промысловых рыб и составление таблицы.41. Составление опорного конспекта по теме: «Разделка рыбы».42. Изучение действительного ассортимента рыбных товаров в торговом предприятии. | | |
|--|--|--|

<p>43. Анализ рынка пищевых концентратов.</p> <p>44. Изучение рынка пищевых концентратов.</p> <p>45. Изучение ассортимента пищевых концентратов в торговом предприятии.</p> <p>46. Изучение ассортимента продуктов детского питания в торговом предприятии.</p> <p>47. Изучить и провести анализ ассортимента товаров из пластмасс.</p> <p>48. Оформить карты с образцами пластмасс и использовать как раздаточный материал.</p> <p>49. Проанализировать ассортимент бытовой химии в магазинах и оформить отчеты.</p> <p>50. Подготовить рефераты на тему «История развития производства фарфора и фаянса».</p> <p>51. Составить отчеты по анализу ассортимента металлохозяйственных товаров на местном рынке.</p> <p>52. Сделать анализ ассортимента мебели в магазинах и написать отчет.</p> <p>53. Составить ситуации по теме «Строительные товары».</p> <p>54. Оформить отчет по анализу ассортимента электробытовых товаров в магазинах.</p> <p>55. Изготовить конверты образцов тканей различных переплетений и отделок.</p> <p>56. Проанализировать в магазине «Ковры» наличие ковров отечественного и зарубежного производства.</p> <p>57. Написать рефераты по истории создания моды. Господство моды данного сезона.</p> <p>58. Написать рефераты по пушно-меховым полуфабрикатам.</p> <p>59. Законспектировать особенности конструкции щипковых, смычковых инструментов.</p> <p>60. Подготовить доклады по радиоэлектронной аппаратуре.</p> <p>61. Изучить в магазине ассортимент фототоваров и составить отчет.</p> <p>62. Выписать из стандартов требования безопасности игрушек.</p> <p>63. Изучить ассортимент ювелирных изделий и часов в магазине. Оформить рефераты.</p> <p>64. Изучить ассортимент парфюмерно-косметических товаров в магазине, написать рефераты. Составить ситуации. Кроссворды.</p> <p>65. Изучить ассортимент народных художественных промыслов и сувениров в магазине. Подготовить доклады.</p>		
<p>Учебная и производственная практики</p> <p>Виды работ:</p> <p>Дать оценку достаточности количества и ассортимента товаров для обеспечения бесперебойной торговли;</p> <p>Выявить потребности на целевых сегментах рынка;</p> <p>Провести комплексный анализ и дать оценку ассортиментной, ценовой и сбытовой политики организации;</p>	<p>36 + 36</p>	

<p>Определить показатели качества товаров и услуг, применить их при оценке качества товаров и услуг торговли;</p> <p>Изучить перспективы сбыта новых товаров с учетом социально-демографических особенностей различных групп населения, состояния и динамики их доходов, традиций и вкусов;</p> <p>Принять участие в продвижение товаров и услуг на рынке;</p>		
<p>Изучить виды товарных потерь;</p> <p>Приобрести навыки расчета товарных потерь;</p> <p>Принять участие в мероприятиях по их предупреждению или списанию.</p>		
<p>Ознакомиться с информационными знаками на маркировке товаров и их упаковке, их назначением;</p> <p>Определить соответствие сведений, указанных на маркировке, установленным требованиям стандартов и Федерального Закона «О защите прав потребителей»;</p>		
<p>Сгруппировать ассортимент товаров в отделах предприятия по определенным признакам;</p> <p>Дать квалифицированную характеристику ассортименту товаров и определенным образцам изделий;</p> <p>Ознакомиться с основными приемами осмотра изделий при проверке качества;</p> <p>Дать оценку качеству товаров по органолептическим показателям и установление требованиям стандартов;</p> <p>Выявить дефекты и отбраковать дефектную продукцию, удалить дефектную продукцию из торгового зала;</p>		
<p>Произвести проверку сроков годности и сроков эксплуатации непродовольственных товаров, их соответствие установленным требованиям;</p> <p>Произвести проверку сроков хранения и реализации продовольственных товаров и отдельных видов непродовольственных товаров;</p> <p>Проверить правильность оформления сопроводительных документов.</p> <p>Дать оценку по соблюдению условий и сроков хранения и реализации товаров.</p>		
<p>Произвести проверку оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к товарам.</p> <p>Дать оценку по соблюдению оптимальных условий, сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к товарам.</p> <p>Дать оценку по соблюдению требований к товарам и упаковке работниками данного предприятия розничной торговли.</p>		
<p>Произвести измерения товаров и других объектов;</p> <p>Приобрести навыки в переводе внесистемных единиц измерения в системные.</p>		
<p>Приобрести навыки работы с документами по подтверждению соответствия качества товаров;</p> <p>Принять участие в мероприятиях по осуществлению контроля качества товаров и услуг; ознакомиться с содержанием актов проверки предприятия контролирующими органами.</p>		

Всего	600	
--------------	------------	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по модулю, включая перечень лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

4.1.1 Образовательные технологии

При реализации различных видов учебной работы по модулю используются следующие образовательные технологии:

- 1) Технологии проблемного обучения: проблемная лекция, практическое занятие в форме практикума.
- 2) Интерактивные технологии: Лекция «обратной связи» (лекция – дискуссия)
- 3) Информационно-коммуникационные образовательные технологии: Лекция-визуализация
- 4) Инновационные методы, которые предполагают применение информационных образовательных технологий, а также учебно-методических материалов, соответствующих современному мировому уровню, в процессе преподавания дисциплины:
 - использование медиаресурсов, энциклопедий, электронных библиотек и Интернет;
 - решение юридических, экономических (других) задач с применением справочных систем «Гарант», «Консультант +»;
 - консультирование студентов с использованием электронной почты;
 - использование программно-педагогических тестовых заданий для проверки знаний обучающихся.

4.1.2 Лицензионное программное обеспечение:

В образовательном процессе при изучении модуля используется следующее лицензионное программное обеспечение:

операционные системы	MS Windows 10 Professional SP1 MS Windows 7 Professional SP1 MS Windows Server 2016 Standard
офисные программы	MS Office 2013 Standart MS Project 2013 Adobe Acrobat 11
базы данных	MS Access 2013
антивирусные пакеты	AVP Kaspersky Endpoint Security 11
система тестирования	INDIGO 1С: Предприятие, версия 8.3

4.1.3. Современные профессиональные базы данных

В образовательном процессе при изучении модуля используются следующие современные профессиональные базы данных:

1. «Университетская Библиотека Онлайн» - <https://biblioclub.ru/>.
2. Научная электронная библиотека [eLIBRARY.RU](http://www.elibrary.ru/) – <http://www.elibrary.ru/>

4.1.4 Информационные справочные системы:

Изучение модуля сопровождается применением информационных справочных систем:

1. Справочная информационно-правовая система «Гарант» (договор № 118/12/11).
2. Справочная информационно-правовая система «КонсультантПлюс» (договор № ИП20-92 от 01.03.2020).

4.2 Основная и дополнительная учебная литература и электронные образовательные ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

Основная учебная литература

1. Косарева, О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник: [12+] / О. А. Косарева. – Москва: Университет Синергия, 2020. – 452 с.: схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617835>. – ISBN 978-5-4257-0453-5. – Текст: электронный.
2. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие: [12+] / Г. В. Мезенцева; науч. ред. Е. В. Асмолова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 185 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601542>. – Библиогр.: с. 183. – ISBN 978-5-00032-405-9. – Текст: электронный.

Дополнительная учебная литература

1. Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров: сборник тестов: [12+] / О. Я. Афанасенко. – 2-е изд., доп. – Минск: РИПО, 2016. – 131 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463520>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-575-7. – Текст: электронный.
2. Грибанова, И. В. Товароведение: учебное пособие: [12+] / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. – 2-е изд., стер. – Минск: РИПО, 2016. – 360 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610>. – библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-581-8. – Текст: электронный.
3. Дробышева, Л. А. Экономика, маркетинг, менеджмент: учебное пособие: [16+] / Л. А. Дробышева. – 5-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 152 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573389>. – ISBN 978-5-394-02732-1. – Текст: электронный.
4. Косарева, О. А. Теоретические основы товароведения: учебник: [16+] / О. А. Косарева. – Москва: Университет Синергия, 2017. – 177 с. : ил., табл. – (Легкий учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455426>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4257-0252-4. – Текст: электронный.
5. Мезенцева, Г. В. Контроль качества продовольственных товаров: учебное пособие: [12+] / Г. В. Мезенцева; науч. ред. Е. В. Асмолова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 145 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561763>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-377-9. – Текст: электронный.
6. Основы товароведения: учебное пособие: [16+] / В. Е. Сыцко, Л. В. Целикова, Т. Ф. Марцинкевич и др.; под ред. В. Е. Сыцко. – Минск: РИПО, 2019. – 264 с. : ил., табл. –

Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600013>. – Библиогр.: с. 237-239. – ISBN 978-985-503-939-7. – Текст: электронный.

7. Памбухчиянц, О. В. Основы коммерческой деятельности: учебник / О. В. Памбухчиянц. – 2-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 284 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573214>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03076-5. – Текст: электронный.

Нормативно – правовые документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 09.01.96 № 2-ФЗ.
2. Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
3. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ.
4. Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021).
5. ГОСТы и ТУ на продукцию продовольственных и непродовольственных товаров
6. Стандарты и технические условия на продовольственные и непродовольственные товары.

4.3 Дополнительные ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <https://www.rospotrebnadzor.ru> – Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзор.
2. <https://www.gost.ru> – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт.
3. <https://docs.cntd.ru> – Электронный фонд правовых и нормативно – технических документов.
4. <https://i-exam.ru/> - Единый портал интернет-тестирования в сфере образования

4.4 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению, необходимого для осуществления образовательного процесса по модулю

Для изучения профессионального модуля используется любая мультимедийная аудитория. Мультимедийная аудитория оснащена современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов.

Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из:

мультимедийного проектора,
 проекционного экрана,
 акустической системы,

персонального компьютера (с техническими характеристиками не ниже: процессор не ниже 1.6.GHz, оперативная память – 1 Gb, интерфейсы подключения: USB, audio, VGA).

Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть «Интернет».

Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей учебной программе дисциплин.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду Колледжа.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе «Университетская библиотека ONLINE», доступ к которой предоставлен обучающимся. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека ONLINE» реализует легальное хранение, распространение и защиту цифрового контента учебно-методической литературы для вузов с условием обязательного соблюдения авторских и смежных прав. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека ONLINE» обеспечивает широкий законный доступ к необходимым для образовательного процесса изданиям с использованием инновационных технологий и соответствует всем требованиям ФГОС СПО.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1 Оценочные средства и методические материалы по итогам освоения дисциплины

Типовые задания, база тестов и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения модуля (в т.ч. в процессе ее освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении 1 к рабочей программе модуля.

Универсальная система оценивания результатов обучения выполняется в соответствии с Положением о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в АНПОО «ККУ», утвержденным приказом директора от 03.02.2020 г. № 31 о/д и включает в себя системы оценок:

- 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»;
- 2) «зачтено», «не зачтено».

При разработке оценочных средств преподавателем используются базы данных педагогических измерительных материалов, предоставленных ООО «Научно-исследовательский институт мониторинга качества образования»

5.2 Критерии и методы оценки результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	точность определения объема и ассортимента подлежащих закупке товаров;	Текущий контроль в форме: -защиты практических и лабораторных занятий; -тестовый контроль, устный опрос, логический диктант контроля знаний по темам МДК.
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или	овладение методикой практического применения норм естественной убыли, документальное оформление	Зачеты по учебной практике и по каждому из

списанию.		разделов профессионального модуля.
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	владение информацией о предприятиях и производимых ими товарами;	Экзамен по междисциплинарному курсу.
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать	правильное и безошибочное оформление документации на поставку и реализацию товаров	Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	правильность регулирования взаимоотношений между поставщиками и потребителями;	Текущий контроль в форме защиты практических работ и отчетов по практике
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество продукции и процессов в соответствии с установленными требованиями.	анализ соблюдения требований на предприятии	Текущий контроль в форме защиты практических работ и отчетов по практике
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	владение методикой перевода внесистемных единиц	Текущий контроль в форме защиты практических работ и отчетов по практике
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	определять вид и подлинность документов, подтверждающих соответствие	Текущий контроль в форме защиты практических работ и отчетов по практике

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

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК-1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

<p>ОК-2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области товароведения; оценка эффективности и качества выполнения задач;</p>	<p>обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК-3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области товароведения</p>	
<p>ОК-4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные</p>	
<p>ОК-6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	
<p>ОК-7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>оценка эффективности и качества выполнения заданий;</p>	
<p>ОК-12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>применение требований нормативно-правовых и нормативно-технических документов в решении профессиональных задач в области товароведения</p>	

Приложение 1
к рабочей программе профессионального
модуля «Управление ассортиментом, оценка
качества и обеспечение сохранности товаров»
(ПМ.03)

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВХОДНОГО,
ТЕКУЩЕГО, РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ЕГО ОСВОЕНИЮ**

**УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ТОВАРОВ
(ПМ.03)**

По специальности	38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Квалификация	Менеджер по продажам
Форма обучения	очная

Оценочные средства по итогам освоения профессионального модуля

1. Цель оценочных средств

Целью оценочных средств является установление соответствия уровня подготовленности обучающегося на данном этапе обучения требованиям рабочей программы профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров».

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров». Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе модуля.

Комплект оценочных средств включает контрольные материалы для проведения всех видов контроля в форме устного опроса, практических занятий, и промежуточной аттестации в форме вопросов и заданий к зачету.

Структура и содержание заданий – задания разработаны в соответствии с рабочей программой профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров».

2. Объекты оценивания – результаты освоения профессионального модуля

Объектом оценивания являются результаты освоения профессионального модуля основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части овладения видом профессиональной деятельности «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров».

Оценочные средства позволяют оценить освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК).

Результатами освоения дисциплины являются:

Иметь практический опыт:

- ПО1 - определения показателей ассортимента;
- ПО2 - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ПО3 - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;
- ПО4 - расшифровки маркировки;
- ПО5 - контроля режима и сроков хранения товаров;
- ПО6 - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

Уметь:

- У1 - применять методы товароведения;
- У2 - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- У3 - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- У4 - рассчитывать товарные потери и списывать их;
- У5 - идентифицировать товары;
- У6 - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

Знать:

З1 - теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;

З2 - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

З3 - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

34 - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

35 - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и уровня практического опыта формирующихся компетенций в рамках освоения профессионального модуля. В соответствии с учебным планом и рабочей программой профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» предусматривается входной, текущий, периодический и итоговый контроль результатов освоения.

4. Примерные (типовые) контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, опыта деятельности, в процессе освоения профессионального модуля, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения модуля

Примерная (типовая) тематика вопросов для оценки текущего контроля успеваемости в устной форме

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения:

1. Виды классификации товаров.
2. Виды потерь.
3. Методы классификации.
4. Предтоварная стадия технологического жизненного цикла товаров.
5. Товарная стадия технологического жизненного цикла товаров.
6. Характеристики товаров.

МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров:

1. Характеристика яиц: строение, пищевая ценность.
2. Классификация и ассортимент яиц.
3. Группы кисломолочных товаров.
4. Характеристика сметаны.
5. Классификация и ассортимент коровьего масла.
6. Консервные виды масла.
7. Группы канцелярских товаров.
8. Классификация игрушек.
9. Характеристика и ассортимент спортивных товаров.
10. Характеристика и ассортимент парфюмерных товаров.
11. Классификация и ассортимент обуви.

Примерная (типовая) тематика вопросов для оценки текущего контроля успеваемости в письменной форме (работа по индивидуальным заданиям)

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения:

1. Перечислите виды экспертиз в зависимости от номенклатуры требований.
2. Перечислите виды экспертиз в зависимости от целей осуществления.
3. Идентификация товаров: способы, методы
4. Виды фальсификации.
5. Фальсификация: понятие, объекты, последствия.

МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров:

1. Бытовые электротехнические товары: проводниковая и кабельная продукция, бытовые стиральные машины, приборы личной гигиены.
2. Классификация рыб.

3. Кожаная галантерея: материалы (основные и вспомогательные), производство, классификация и оценка качества.
4. Лакокрасочные товары.
5. Мороженая рыба: понятие, качество, дефекты.
6. Понятие мяса, его значение и химический состав.
7. Состав и классификация пластмасс. Изделия из пластмасс по назначению.
8. Средства для стирки и мытья.
9. Струнные музыкальные инструменты (характеристика ассортимент).
10. Сушеные и копченые рыбные товары.
11. Фотоаппаратура: фотоаппараты, светочувствительные материалы, фотографические принадлежности.
12. Характеристики мяса: говядина, баранина, свинина.
13. Язычковые и ударные музыкальные инструменты (характеристика, ассортимент).

Примерны (типовые) тестовые задания




№ п/п	Содержание вопроса
Раздел 1 МДК.03.01. Теоретические основы товароведения	
1	1. Продукция становится товаром, когда является объектом: А) производства Б) купли-продажи В) потребления
2	2. Материальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных потребностей: А) товар Б) продукция В) товароведение
3	Принцип, заключающийся в достижении оптимальных результатов при производстве, упаковке, хранении А) безопасность Б) эффективность В) совместимость Г) соответствие
4	Принцип, определяющийся пригодностью товара, для использования вместо другого товара, в целях выполнения одних и тех же функций:: А) безопасность Б) взаимозаменяемость В) совместимость Г) соответствие
5	Принцип, определяющийся пригодностью товаров, к совместному использованию: А) безопасность Б) эффективность В) совместимость Г) соответствие
6	Принцип, заключающийся в отсутствии недопустимого риска: А) безопасность Б) эффективность В) совместимость Г) соответствие
7	Принцип, заключающийся в соблюдении установленных требований: А) безопасность Б) эффективность В) совместимость

	Г) соответствие
8	<p>Объектами товароведной деятельности являются:</p> <p>А) товароведы Б) потребители В) товары Г) продукция</p>
9	<p>Метод, основанный на технологических действиях:</p> <p>А) практический Б) научного познания В) эмпирический</p>
10	<p>Метод: параллельное разделение множества объектов на независимые группировки:</p> <p>А) иерархический Б) фасетный В) множественный Г) параллельный</p>
11	<p>Последовательное разделение множества объектов на подчиненные группировки:</p> <p>А) иерархический Б) фасетный В) измерительный Г) фасетный, иерархический</p>
12	<p>Метод, определяющий качество товаров с помощью органов чувств человека:</p> <p>А) измерительный Б) органолептический В) аналитический Г) эмпирический</p>
13	<p>Цели, задачи и основные направления формирования ассортимента, определяемые руководством организации:</p> <p>А) формирование ассортимента Б) ассортиментная политика В) обновление ассортимента Г) сокращение ассортимент</p>
14	<p>Ассортимент, вырабатываемый отдельной отраслью:</p> <p>А) торговый Б) промышленный В) развернутый Г) видовой</p>
15	<p>Ассортимент товаров, представленный более чем по трем признакам:</p> <p>А) простой Б) сложный В) видовой Г) марочный</p>
16	<p>По месту нахождения различают ассортимент:</p> <p>А) промышленный Б) сложный В) торговый Г) развернутый</p>
17	<p>Показатель, имеющий решающее значение при оценке качества:</p> <p>А) базовый Б) единичный В) комплексный Г) определяющий</p>
18	<p>Способность товаров восстанавливать свои исходные свойства:</p> <p>А) долговечность Б) ремонтпригодность В) сохраняемость Г) безотказность</p>
19	<p>Способность товаров создавать ощущения удобства и комфортности покупателю:</p>

	<p>А) эстетические Б) эргономические В) экологические Г) надежности</p>
20	<p>Показатель, принятый за основу при сравнительной характеристике показателей качества: А) базовый Б) оптимальный В) действительный Г) простой</p>
21	<p>Показатель, качества к которому относятся многие органолептические и физико-химические показатели: А) базовый Б) определяющий В) комплексный Г) единичный</p>
22	<p>Способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения: А) надежность Б) эстетичность В) эргономичность Г) назначение</p>
23	<p>Продолжительность эксплуатации товаров, в течении которой они выполняют основные функции: А) ресурс Б) срок службы В) долговечность Г) гарантийный срок</p>
24	<p>Способность товаров оказывать воздействие на безопасность окружающей среды: А) эстетические Б) экологические В) эстетические Г) безопасности</p>
25	<p>Показателями эстетических свойств, являются: А) размер Б) внешний вид В) форма Г) мода</p>
26	<p>Свойства могут быть: А) единичные Б) простые В) сложные Г) комплексные</p>
27	<p>Предельное значение показателей качества может быть: А) минимальным Б) максимальным В) регламентированным Г) диапазонным</p>
28	<p>Основные типы обозначения фирменных знаков: А) фирменное имя Б) торговый знак В) товарный знак Г) фирменный знак</p>
29	<p>Знаки соответствия или качества подразделяются на: А) национальный знак Б) обращения на рынке В) соответствия Г) трансляционный знак</p>

30	Часть информации, которая наносится изготовителем на товар: А) идентификация Б) маркировка В) пиктограмма Г) товарный знак
Раздел 2 МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	
31	Пшено вырабатывают из: А) из проса; Б) из пшеницы; В) из гречихи
32	Основное сырье, используемое для получения хлеба: А) сахар, молоко; Б) мука, вода, дрожжи; В) мука, дрожжи.
33	Бараночные изделия с наименьшим сроком хранения: А) баранки; Б) сушки; В) бублики
34	Оптимальные условия хранения хлебных изделий: А) 10°С ОВВ 75%; Б) 20° С ОВВ 85%; В) 25° С ОВВ 95%.
35	Тип макаронных изделий - вермишель: А) трубчатые; Б) нитеобразные; В) ленточные; Г) Фигурные.
36	Тип макаронных изделий - лапша: А) трубчатые; Б) нитеобразные; В) лентообразные; Г) фигурные.
37	Вещество, обуславливающее цвет моркови: А) хлорофилл; Б) каротин; В) антоцианы
38	Сушеный виноград, не имеющий семян: А) урюк; Б) кишмиш; В) курага
39	Целые абрикосы с косточкой (сушеные) называются: А) курага; Б) урюк; В) кайса
40	Низ шляпки этих грибов состоит из тонких трубочек и имеет вид губки: А) пластинчатые; Б) губчатые; В) сумчатые
41	<u>Вкусные товары способствуют:</u> А) лучшему усвоению пищи; Б) оказывают тонизирующее действие на организм; В) вызывают сонливость; Г) возбуждают аппетит; Д) способствуют потере аппетита.
42	Сырье, используемое для производства черного байхового чая: А) целые побеги чайного куста; Б) флеши; В) старые грубые побеги.
43	Основное отличие процесса производства черного чая от зеленого: А) не проводится ферментация; Б) проводится ферментация; В) используют грубые листья.
44	<u>Выберите необходимые условия для хранения пряностей:</u> А) высокая влажность Б) низкая влажность В) герметичность упаковки Г) товарное соседство Д) низкая температура
45	Группа пряностей, к которой относится гвоздика: А) корневые; Б) цветочные; В) листовые; Г) коровые.
46	Цвет пива зависит от: А) от хмеля; Б) от дрожжей, воды; В) от температуры сушки солода.
47	Мед, образующийся при сборе пчелами медвяной росы: А) горчичный мед; Б) мед донника; В) падевый мед
48	Готовят из плодов или их долек: А) мармелад; Б) пастила; В) карамель; Г) цукаты.
49	Условия хранения для фруктово-ягодных кондитерских изделий: А) 30°С ОВВ 75-80%; Б) -2°С ОВВ 90%;

	В) 5-10°C ОВВ 75-80%; Г) 18-20°C ОВВ 75-80%.
50	Фруктово-ягодные кондитерские изделия: А) мармелад; Б) пастила; В) карамель; Г) конфеты; Д) цукаты; Е) варенье; Ж) джем; З) повидло.
51	<u>Вид карамели монпансье:</u> А) леденцовая; Б) с начинкой; В) глазированная
52	Отличия конфет от карамели: А) мягкая консистенция; Б) повышенная пищевая ценность; В) условиями хранения; Г) способом продажи.
53	Пирожное, при производстве которого не используют муку: А) песочное; Б) белково-сбивное; В) миндально-ореховое.
54	Сроки хранения пастеризованного молока: А) 36 ч при t 2 С; Б) 10 сут. при t 20 С; В) 10 сут. при t 2 С.
55	Молочные продукты, при производстве которых используют стерилизацию: А) ряженка, бифилайф; Б) бифидок, молоко, кефир; В) молочные консервы
56	Сыры, относящиеся к типу рассольного: А) Осетинский, брынза, Голландский; Б) брынза, сулугуни; В) Костромской, сулугуни.
57	Сыры, относящиеся к плавленым: А) Осетинский, Голландский; Б) Волна, Янтарь, шоколадный; В) Костромской, сулугуни.
58	Голландский сыр относят: А) к твердым сычужным сырам; Б) к мягким сычужным сырам; В) к рассольным сырам; Г) к кисломолочным сырам.
59	Способ получения растительного масла механическим отжимом под давлением: А) экстрагирование; Б) прессование; В) рафинирование
60	Основная ткань мяса, составляет 50 – 75 % массы туши животного: А) мышечная; Б) жировая; В) соединительная; Г) костная
61	Свинные туши в зависимости от качества подразделяют на: А) на три категории; Б) на четыре категории; В) на пять категорий
62	По качеству вареные колбасы подразделяют: А) в/с, 1с, 2с; Б) в/с, 1с, 2с, 3с; В) в/с, 1с.
63	Колбаса, под оболочкой которой имеется слой шпика толщиной не более 5 мм: А) Фаршированная юбилейная; Б) Останкинская; В) Пикантная
64	Колбасы, содержащие маленький процент воды и дольше хранятся: А) полукопченые; Б) варено-копченые; В) сырокопченые.
65	Размер воздушной камеры для диетического яйца: А) не более 4 мм; Б) не более 7 мм; В) не более 9 мм
66	Размер воздушной камеры для столового яйца: А) не более 4 мм; Б) не более 7 мм; В) не более 9 мм
67	К семейству осетровых относят: А) треска, минтай; Б) севрюга, белуга; В) судак, окунь
68	К семейству карповых относят: А) карась, лещ, толстолобик; Б) сазан, окунь, вобла; В) севрюга, осетр, тарань
69	К закусочным консервам относят: А) печень трески натуральная; Б) уха Мурманская; В) сазан в томатном соусе.
70	Пищевая ценность и вкусовые достоинства выше: А) у свежей рыбы; Б) у рыбных консервов; В) другие рыбные продукты.
71	К волокнам растительного происхождения относят: А) хлопковые и шелковые; Б) натуральный шелк и шерсть; В) льняные и хлопковые
72	Недостатки присущие хлопчатобумажным тканям:

	А) маленькая термостойкость; Б) неустойчивы к действию света; В) сминаемость; Г) усадка
73	К волокнам животного происхождения относят: А) хлопковые и шелковые; Б) натуральный шелк и шерсть; В) льняные и хлопковые
74	Текстильные волокна является основой для производства: А) тканей; Б) пряжи и нитей; В) швейных изделий.
75	Порядок взаимного перекрытия нитей основы нитями утка это: А) ткань; Б) переплетение; В) прядение.
76	Саржевое переплетение относят к классу: А) простых; Б) сложных; В) крупноузорчатых; Г) мелкоузорчатых.
77	Переплетения репс, рогожка относят к классу: А) простых; Б) сложных; В) крупноузорчатых; Г) мелкоузорчатых.
78	Махровое, ворсовое переплетения относят к классу: А) простых; Б) сложных; В) крупноузорчатых; Г) мелкоузорчатых.
79	Для этих переплетений характерно образование на поверхности ткани крупных узоров: А) простые; Б) сложные; В) крупноузорчатые (жаккардовые); Г) мелкоузорчатых.
80	Расшифруйте следующую маркировку  А) гладить не очень горячим утюгом (не выше 150°); Б) гладить горячим утюгом (не выше 200°); В) гладить умеренно нагретым утюгом (не выше 110°).
81	Расшифруйте следующую маркировку  А) допускается сушка в барабанном устройстве; Б) шадящая сушка; В) нормальная сушка.
82	Трикотажное изделие, имеющее одинарный или двойной воротник (не менее 5 см), с отворотом или без, плотно охватывающий шею: А) джемпер; Б) свитер; В) жакет.
83	Трикотажное изделие с рукавами и с разрезом во всю длину стана: А) джемпер; Б) свитер; В) жакет.
84	Трикотажное изделие без разреза или с разрезом, не доходящим до конца стана: А) джемпер; Б) свитер; В) жакет.
85	Расшифруйте следующую маркировку  А) отбеливание разрешено хлористыми отбеливателями; Б) отбеливание разрешено любыми отбеливателями; В) обычная сухая химчистка с использованием углеводорода.
86	Такие свойства как жесткость, ломкость кожаной ткани, наличие хрустящего эффекта характерны для: А) пушно-мехового сырья; Б) пушного полуфабриката; В) мехового полуфабриката.
87	Такие свойства как устойчивость к воде, рассыпчатый волосяной покров, мягкая кожаная ткань характерны для: А) пушно-мехового полуфабриката; Б) пушного сырья; В) мехового сырья.
88	Шкурки ягнят каракульских овец в возрасте 1-3 дней: А) каракульча; Б) яхобаб; В) смушка; Г) каракуль.
89	Шкурки не родившихся ягнят каракульских овец: А) каракульча; Б) яхобаб; В) смушка; Г) каракуль.

90	Шкурки ягнят каракульских овец в возрасте 1 месяца: А) каракульча; Б) яхобаб; В) смушка; Г) каракуль.
91	Овчина особой обработки с распрямленным волосяным покровом: А) меховой велюр; Б) мутон; В) муаре.
92	За эталон износостойкости принят полуфабрикат: А) норки; Б) сурка; В) выдры; Г) каракуля.
93	Меховая накидка без рукавов, одевается поверх платья, закрывает плечи, спину, грудь: А) пелерина; Б) полупелерина; В) палантин; Г) горжета
94	Целая меховая шкурка с головой, лапками и хвостом, применяют к пальто вместо воротника: А) пелерина; Б) полупелерина; В) палантин; Г) горжета
95	Грубая, жесткая, с некрасивой мерей кожей и крупными сквозными порами: А) велюр; Б) свиная хромовая; В) замша; Г) нубук
96	Кожа, получаемая тонким шлифованием шкуры со стороны бахтармы: А) велюр; Б) свиная хромовая; В) замша; Г) нубук
97	Кожа, получаемая шлифованием шкуры с обеих сторон: А) велюр; Б) свиная хромовая; В) замша; Г) нубук
98	Бортовой метод крепления верха обуви к низу относят: А) к химическим; Б) к ниточным; В) к винто-гвоздевым; Г) к комбинированным.
99	Метод горячей вулканизации крепления верха обуви к низу относят: А) к химическим; Б) к ниточным; В) к винто-гвоздевым; Г) к комбинированным.
100	Детскую обувь гусарики относят: А) к малодетской; Б) к дошкольной; В) к школьной; Г) к ясельной; Д) для детей до года.
101	Вид обуви, предназначенный для детей до года: А) пинетки; Б) гусарики; В) сандалии.
102	Вид обуви, предназначенный для детей от года до двух: А) пинетки; Б) гусарики; В) сандалии.
103	Оптимальная температура при хранении кожаной обуви: А) $t 20^{\circ}\text{C}$, ОВВ 90%; Б) $t 30^{\circ}\text{C}$, ОВВ 40%; В) $t 20^{\circ}\text{C}$, ОВВ 70%.
104	Применение этих душистых веществ позволяет расширить ассортимент и удешевить парфюмерную продукцию: А) синтетические Б) растительного происхождения В) животного происхождения
105	К натуральным средствам для окраски волос относят: А) пенку, тушь для волос; Б) хну, басму; В) хну, крем.
106	Душистые вещества животного происхождения: А) мускус; Б) цитраль; В) кумарин; Г) амбра; Д) цибет; Е) мускат; Ж) бобровая струя.
107	Косметическое средство для глубокой очистки кожи: А) гель; Б) скраб; В) пилинг.
108	Набор туалетных принадлежностей в футляре: А) несессер; Б) партмоне; В) портфель.
109	Оптимальные условия хранения галантерейных товаров: А) $t -5^{\circ}\text{C}$, ОВВ 60-65%; Б) $t 12-18^{\circ}\text{C}$, ОВВ 60-65%; В) $t 12-18^{\circ}\text{C}$, ОВВ 80-90%.
110	Кремы, лосьоны, молочко для загара, группа средств для ухода после загара - это А) средства для ухода за кожей тела; Б) косметические защитные средства;

	В) лечебно-профилактические средства; Г) специальные косметические средства.
111	Украшения стеклянных изделий, наносимые с помощью переводных картинок: А) трафарет; Б) шелкография; В) декалькомания.
112	К какой группе дефектов стеклянных товаров относят: несимметричность деталей, косина края, стирание рисунка: А) дефекты обработки; Б) дефекты стекломассы; В) дефекты сырья.
113	Усик - это украшение стеклянных изделий золотом или краской, полоска шириной: А) 1 мм; Б) 1-3 мм; В) более 3 мм.
114	Лента — это украшение стеклянных изделий золотом или краской, полоска шириной: А) 1 мм; Б) 1-3 мм; В) более 3 мм.
115	Основное сырье для производства керамических изделий: А) глина; Б) песок; В) известняк.
116	Имеет плотный спекшийся черепок белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, при ударе издает мелодичный звук: А) фаянс; Б) фарфор; В) майолика; Г) гончарная керамика.
117	Черепок имеет красно-коричневый цвет, большую пористость: А) фаянс; Б) фарфор; В) майолика; Г) гончарная керамика.
118	Материал из растительных волокон, специально обработанных, массой до 250г\м ² : А) Бумага; Б) Бамбук; В) Картон; Г) Дерево.
119	Материал из растительных волокон, специально обработанных массой более 250г\м ² : А) Бумага; Б) Картон; В) Дерево; Г) Бамбук
120	Карандаши с капиллярным пишущим стержнем, бывают одноразовой и многоразовой заправки: А) Фломастеры; Б) Карандаши; В) Ручка; Г) Ретушь
121	Бумагу упаковывают в пачки по: А) 600листов; Б) 250листов; В) 100листов; Г) 500листов
122	Для хранения школьно-письменных и канцелярских товаров наиболее благоприятной является температура и ОВВ: А) t 15-20° С, ОВВ 60-70% Б) t 20-25°С, ОВВ 80-90% В) t 15-18°С, ОВВ 95% Г) t 20-25°С, ОВВ 85%
123	Холодильники следует хранить в упакованном виде в закрытых помещениях при ОВВ: А) не выше 50%; Б) не выше 80 %; В) 95%
124	Занимают около 90% рынка холодильников: А) абсорбционные; Б) термоэлектрические; В) компрессионные
125	Холодильники, составляющие около 1% рынка, хладагент отсутствует, отбор тепла осуществляет термобатарея: А) компрессионные; Б) абсорбционные; В) термоэлектрические
126	На терморегуляторе утюга символ «Одна точка» соответствует температуре: А) макс. 110°С; Б) макс. 150°С; В) макс. 200°С
127	На терморегуляторе утюга символ «Две точки» соответствует температуре: А) макс. 110°С; Б) макс. 150°С; В) макс. 200°С
128	Прибор, применяющийся для приготовления горячих бутербродов: А) роoster; Б) тостер; В) мармит.

129	Прибор, для обжаривания ломтиков хлеба, имеют вертикальную загрузку: А) ростер; Б) тостер ; В) мармит.
130	По происхождению строительные материалы различают: А) минеральные, органические, комбинированные; Б) природные, искусственные ; В) природные, органические.
131	К каким строительным товарам по происхождению относят кирпич: А) к природным; Б) к искусственным ; В) к минеральным.
132	Рулонные материалы, применяемые для покрытия кровли и для гидроизоляции: А) плиточные материалы; Б) кровельные материалы ; В) материалы для покрытия полов.
133	К факторам, формирующим потребительские свойства мебели, относят: А) сырье и технологию производства ; Б) особенности технологии производства и отделки; В) направление моды.
134	Основные древесные породы, используемые в мебельном производстве: А) твердолиственные и тропические породы ; Б) хвойные и тропические породы; В) мягколиственные и тропические.
135	Мебель, которую можно использовать для хранения книг, а также как стол: А) тумба; Б) банкетка; В) секретер
136	Мебель, состоящая из тумбы и трех зеркал, среднее - неподвижное, а два боковых вращаются: А) трельяж ; Б) банкетка; В) секретер
137	Тумба с зеркалом, дающим отражение человека во весь рост: А) трельяж; Б) банкетка; В) секретер; Г) трюмо
138	Низкий широкий диван с одним подлокотником: А) банкетка; Б) кушетка; В) канапе; Г) софа
139	Оптимальные условия хранения мебели: А) t 18-20°C, ОВВ 70% ; Б) t 0°C, ОВВ 70%; В) t 18-20°C, ОВВ 90%.
140	Декорирование мебели путем составления рисунка из шпона различных пород и наклеивание на поверхность древесины: А) инкрустация; Б) маркетри ; В) интарсия.
141	Самый твердый драгоценный камень, имеет высокое преломление, яркий блеск: А) алмаз ; Б) сапфир; В) изумруд.
142	Алмаз специальной отделки это: А) бриллиант ; Б) изумруд; В) рубин.
143	Ювелирный камень синего цвета различных оттенков: А) аквамарин; Б) сапфир ; В) топаз; Г) рубин.
144	Полудрагоценный камень - ископаемая смола хвойных деревьев, отличается включениями насекомых и частиц растений: А) александрит; Б) бирюза; В) гранат, Г) янтарь .
145	Ювелирное шейное украшение, декоративные элементы которого зафиксированы в его центральной части: А) колье ; Б) гривна; В) кулон, Г) ожерелье.
146	Ювелирное шейное украшение, декоративные элементы которого зафиксированы по всей его длине: А) колье; Б) гривна; В) кулон, Г) ожерелье .
147	Ювелирное шейное украшение в виде жесткого обруча с подвесками или без них: А) колье; Б) гривна ; В) кулон, Г) ожерелье.

148	Драгоценный камень, минерал из группы корундов (красная его разновидность): А) перламутр; Б) жемчуг; В) янтарь; Г) рубин.
149	Роспись деревянных изделий, выполняют кистью без применения трафарета, золотистый цвет получается без использования драгоценного металла: А) Хохломская роспись Б) Гжельская роспись В) Беломорские узоры
150	Изделия народных художественных промыслов из керамики с рисунком синего цвета: А) Чеканка Б) Хохлома В) Гжель
Итого	

Примерные (типовые) задания для подготовки презентаций

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения

Оформление презентации «Штриховое кодирование: преимущества и недостатки».

МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Подготовка презентации «Семейства рыб»

Подготовка презентации по теме «Народные художественные промыслы разных регионов России».

Методика выполнения презентации

Презентация оформляется согласно требованиям, указанным в Методических указаниях к внеаудиторной самостоятельной работе по ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров. Презентация сдается после изучения, указанного выше раздела или темы.

Критерии оценивания презентации

Оценка	Характеристика критерия	
5	«отлично»	Оформление соответствует требованиям. В презентации отражено все вопросы задания. Сделан общий вывод.
4	«хорошо»	Оформление частично соответствует требованиям. В презентации отражено не все вопросы задания. Сделан общий вывод.
3	«удовлетворительно»	Оформление не соответствует требованиям. В презентации отражено все вопросы задания. Отсутствуют общий вывод.

Письменный контроль в форме заполнения сравнительных таблиц проводится по следующим темам:

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения

Тема 1. Методические основы товароведения. Самостоятельная работа: Оформление таблиц «Общая классификация продовольственных товаров» и «Общая классификация непродовольственных товаров».

Тема 3. Обеспечение качества и количества товаров. Самостоятельная работа: Составление таблиц «Классификация товаров по термическому состоянию и требованиям к оптимальному температурному режиму» и «Классификация товаров по влажности и требованиям к оптимальному влажностному режиму».

МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Тема 1. Основные группы продовольственных товаров. Самостоятельная работа: Составление сравнительной таблицы «Искусственные и натуральные заменители сахара».

Раздел Влияние технологий на качество и хранение продукции

Тема 2. Технология производства продукции животноводства. Самостоятельная работа: Составление схемы-таблицы «Сравнительная характеристика молочных пород крупного рогатого скота, разводимых в Вологодской области».

Методика выполнения сравнительных таблиц

Сравнительная таблица оформляется согласно требованиям, указанным в Методических указаниях к внеаудиторной самостоятельной работе по ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров. Таблица сдается после изучения, указанного выше раздела или темы.

Критерии оценивания сравнительных таблиц

Оценка		Характеристика критерия
5	«отлично»	Оформление соответствует требованиям. В таблице отражены основные отличительные признаки и раскрыты особенности с учетом тематики работы.
4	«хорошо»	Оформление частично соответствует требованиям. В таблице отражены не все отличительные признаки и раскрыты особенности с учетом тематики работы.
3	«удовлетворительно»	Оформление не соответствует требованиям. В таблице указаны не все отличительные признаки, особенности раскрыты кратко.

Письменный контроль в форме проведения анализа проводится по следующим темам:

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения

Тема 2. Товароведная характеристика товаров. Самостоятельная работа: Проведение анализа ассортимента розничного предприятия; Проведение сравнительного анализа химического состава разных видов продовольственных товаров

МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Тема 1. Основные группы продовольственных товаров. Самостоятельная работа: Анализ ассортимента зерномучных товаров; Анализ ассортимента свежих плодов и овощей; Анализ ассортимента кондитерских изделий; Анализ ассортимента алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков; Анализ ассортимент растительных жиров; Анализ ассортимента переработанных пищевых жиров; Анализ ассортимента кисломолочных продуктов; Анализ ассортимента сыров; Анализ ассортимента колбасных изделий; Анализ ассортимент рыбных товаров.

Тема 2. Потребительские товары. Самостоятельная работа: Анализ ассортимента спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.

Примерные (типовые) проблемно-познавательные задачи

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения

ПР 1. Распознавание разновидности метода классификации и составление классификации товаров иерархическим и фасетным методом

ПР 2. Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций

ПР 3, 4. ABC-анализ ассортиментной политики

ПР 5. Ознакомление с химическим составом разных продовольственных товаров.

ПР 6. Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами

ПР 7. Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов их деления.

ПР 8. Ознакомление с правилами отбора проб

ПР 9. Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь

ПР 10. Изучение знаков товарной информации

Примеры проблемно-познавательных задач:

Рассчитать показатели ассортимента по представленному ассортиментному перечню.

Наименование группы товаров	Количество наименований			
	1 год		2 год	
	факт	по АС перечню	факт	по АС перечню

Зерномучные товары	30	30	45	47
Флодоовощные товары	25	25	27	26
Кондитерские изделия	18	20	21	20
Пищевые жиры	3	2	3	3
Яйца	2	1	2	2
Молоко и молочные товары	25	27	25	27
Мясо и мясные товары	15	20	19	14
Рыба и рыбные товары	10	10	13	10
Вкусовые товары	25	26	29	25
ИТОГО:	153	161	184	174

Провести ABC – анализ по прибыли продуктового супермаркета по группам.

Товарная группа	Товарная категория	Прибыль за первый квартал, руб.	Доля в прибыли, %	Доля в прибыли с накопительным итогом, %	Группа
ИТОГО:		81 273			
Кондитерские изделия	Конфеты шоколадные в коробках	12 729			
	Конфеты шоколадные фасованные	12 119			
	Пирожные фасованные	8 590			
	Зефир	6 732			
	Торты вафельные	6 327			
	Печенье	6 012			
	Рулеты	5 222			
	Леденцы	4 761			
	Крекеры	4 009			
	Вафли	3 893			
	Халва	2 888			
	Круассаны	2 809			
	Кексы фасованные	2 693			
	Галеты	1 750			
Мармелад	739				

Определить наименование пищевых добавок на представленных образцах товаров.

Определить основные и специфические физические свойства следующих товаров: стеклянная посуда, автомобильная шина, гитара, электрический провод, пластилин, стул, мяч, канат, солнечные очки.

На продовольственном складе в средней зоне в одноэтажных холодильниках хранилась замороженная говядина в полутушах первой категории и в многоэтажных холодильниках емкостью от 1 тыс. тонн. Объем говядины – 350 т, субпродуктов – 429 т. Усушка говядина составила в апреле – 600 кг, в декабре – 0,7 т. Усушка субпродуктов составила в феврале – 200 кг, в июле – 1200 кг. Определите: относится ли данная усушка к естественной убыли товаров.

На плодоовощную базу, расположенную во второй зоне в неохлаждаемый склад 1 апреля поступила на кратковременное хранение партия редиса в количестве 15 т. Фактический остаток составил на 1 апреля 3 т. при закрытии партии 1 мая фактического наличия редиса не оказалось. Книжный остаток составлял 180 кг. Недостача редиса – 180 кг. Определить относятся ли издержки к естественным потерям, и кто несет ответственность.

- ПР 1. Распознавание ассортимента круп, муки.
- ПР 2. Органолептическая оценка качества крупы, муки.
- ПР 3. Распознавание ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПР 4. Определение дефектов, болезней хлебобулочных изделий.
- ПР 5. Распознавание ассортимента сухарных и бараночных изделий, оценка качества.
- ПР 6. Оценка качества свежих овощей.
- ПР 7. Определение размера среднего образца плодоовощных товаров.
- ПР 8. Распознавание ассортимента переработанных плодов и овощей, оценка качества.
- ПР 9. Распознавание ассортимента сахаристых кондитерских изделий.
- ПР 10. Органолептическая оценка качества сахаристых кондитерских изделий.
- ПР 11. Распознавание мучных кондитерских изделий, органолептическая оценка качества.
- ПР 12. Распознавание ассортимента чая, кофе.
- ПР 13. Оценка качества чая.
- ПР 14. Распознавание ассортимента растительных масел, характеристика и оценка качества.
- ПР 15. Ознакомление с показателями качества и оценка качества куриных яиц.
- ПР 16. Определение частоты и плотности молока.
- ПР 17. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов на соответствие стандартам.
- ПР 18. Распознавание ассортимента кисломолочных товаров, молочных консервов, расшифровка маркировки.
- ПР 19. Распознавание ассортимента масла коровьего, оценка качества.
- ПР 20. Распознавание видов мяса, термического состояния, категории упитанности, расчет естественной убыли.
- ПР 21. Распознавание видов, ассортимента колбас и мясокопченостей, распознавание дефектов, расшифровка маркировки мясных консервов.
- ПР 22. Определение крупности рыбы по длине и массе.
- ПР 23. Распознавание ассортимента рыбы, оценка качества.
- ПР 24. Изучение нормативных документов на лакокрасочную продукцию.
- ПР 25. Оценка качества хозяйственной посуды из стекла. Изучение технических условий для защитных многослойных стекол.
- ПР 26. Изучение требований к учебной мебели.
- ПР 27. Изучение требований к бытовой технике.
- ПР 28. Изучение качества канцелярских товаров.
- ПР 29. Изучение качества детских игрушек.
- ПР 30. Определение подлинность ювелирных изделий.
- ПР 31. Изучение требований к одежде из кожи и спец. одежды для различных профессий.
- ПР 32. Изучение общих технических требований к изделиям из кожгалантереи.
- ПР 33. Изучение требований к информации для потребителей на парфюмерно-косметические товары, ознакомление с органолептическими показателями туалетного мыла.
- ПР 34. Изучение требований качества к детской, модельной, домашней и повседневной обуви.

Примеры проблемно-познавательных задач:

Определить объем выборки, если на склад поступило 80 мешков, 160 мешков, 680 мешков муки.

На склад № 5 поступила партия гороха колотого шлифованного в количестве 125 кг. Необходимо определить сорт гороха по следующим характеристикам: влажность партии 15%, количество минеральной примеси – 60 гр в партии, сортовой примеси – 2 кг. (ГОСТ 6201-68).

Руководствуясь ГОСТом 30354-96 «Изделия хлебобулочные бараночные», определите объем представительной пробы, если произведено: баранок с маком 235 коробок по 10 кг.

Определить группу и сорт макаронных изделий, если: влажность 13%, массовая доля золы в пересчете на сухое вещество 1,25%, зольность 0,6.

Классифицируйте нижеперечисленные овощи в зависимости от того какая часть растения употребляется в пищу и плоды в зависимости от строения и назначения: картофель, свекла, морковь, капуста, огурцы, томаты, огурцы, яблоки, груши.

Сделайте заключение о качестве капусты провансаль, если капуста нашинкована полосками по 4 мм, яблоки нарезаны кубиками по 10 мм, морковь нарезана кружками толщиной 2,5 мм и диаметром 50 мм. Консистенция капусты провансаль сочная, вкус кисло-сладкий с привкусом черного перца. Цвет капусты светло-соломенный. Компоненты в капусте распределены равномерно, пряности – неравномерно.

Определимте вид и категорию белого сахара, если цвет сахар белый, масса однородная сыпучая, вкус сладкий, массовая доля сахарозы 99,7%, массовая доля влаги 0,12%.

Определите вид чая, если содержание водорастворимых экстрактивных веществ 17,5 гр, влажность 10%, общее содержание золы 3 гр, содержание грубых волокон 9 гр. Масса пробы 51 гр.

Руководствуясь ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые» определите объем выборки (по табл 4), если яйца поступили в контейнерах: 15 контейнеров. В 3 по 9 упаковочных единиц, в 5 – по 11, в остальных – по 8.

Определите вид линовки школьной тетради, если количество строк на странице 15, высота стана 4,0 мм, угол наклона косой линии 65,0 мм.

Определите для какого возраста подходят следующие игрушки: железные дороги, игрушки-забавы, кони-качалки, кубики с разрезными картинками, куклы-голыши, кукольная мебель и посуда, матрешки, мозаика, мячи, наборы для выпиливания, наборы цифр и букв, настольные игры, настольный теннис, погремушки, санки, счетные палочки, тематические наборы, шахматы.

Определите вид обуви: высота обуви – 180 мм, высота задника – 48 мм.

Примерные (типовые) ситуационные задания

Ситуация № 1. Покупатель приобрел книжный шкаф в мебельном магазине. Мебель в разобранном виде вместе с инструкцией по сборке ему доставили на дом. Инструкция содержала картинки по сборке и была выполнена на нескольких иностранных языках, но на русском языке инструкции не было. По чертежу покупатель произвел сборку шкафа, но неправильно прикрепил уголки задней стенки. В результате шкаф упал вместе с книгами, часть из которых была порвана, разбились стеклянные двери шкафа. Какой должна быть информация, предоставляемая потребителю? Каковы права покупателя и ответственность продавца в данном случае?

Ситуация № 2. Покупательница приобрела платье. После стирки платье полиняло и потеряло вид. На ярлыках вся информация об изделии была на иностранном языке. Покупательница обратилась в магазин, чтобы вернуть деньги за некачественную вещь, но ей отказали, ссылаясь на то, что вещь была неправильно постирана. Каковы требования к информации о товаре, предоставляемой потребителю? Кто несет ответственность за недостатки товара в данном случае?

Ситуация № 3. Пятого ноября покупательница приобрела в магазине зимние лаковые сапоги. Гарантия – 1 месяц. 15 декабря покупательница принесла сапоги, лаковое покрытие которых через неделю носки «пошло» трещинами. В магазине продавец отказался принять сапоги, так как установленный гарантийный срок 1 месяц истек. Прав ли продавец? Как исчисляется гарантийный срок для сезонных товаров? Какие права имеет покупатель в данной ситуации?

Ситуация № 4. Покупательница приобрела костюм на распродаже со скидкой 40 %. После стирки костюм полинял и потерял вид. Покупательница обратилась в магазин, чтобы

вернуть деньги за некачественную вещь, но ей отказали, ссылаясь на то, что товар со скидкой обмену и возврату не подлежит. Имеет ли право покупатель потребовать возврат денег за некачественную вещь в данном случае? В каком случае продавец был вправе отказать?

Ситуация № 5. Покупатель приобрел в магазине телевизор, получив гарантию продавца на срок 1 год, но в техническом паспорте телевизора был указан гарантийный срок изготовителя 3 года. По истечении года телевизор сломался, а в магазине отказались принимать его в гарантийный ремонт, так как гарантийный срок 1 год истек. Имеет ли покупатель право на гарантийный ремонт? В каком случае продавец вправе устанавливать гарантийный срок?

Ситуация № 6. Покупатель приобрел видеокамеру с гарантийным сроком 1 год. Видеокамера сломалась на 10 месяце. Из-за отсутствия запчастей видеокамеру отремонтировали 2 месяца, а когда гарантийный срок истек, потребовали платы за ремонт. Прав ли продавец, сославшись на истечение гарантийного срока? Что происходит с гарантийным сроком при устранении недостатков?

Ситуация № 7. Покупатель приобрел видеокамеру с гарантийным сроком 1 год. Видеокамера сломалась на 10 месяце. Видеокамеру взяли в гарантийный ремонт, в просьбе потребителя предоставить на время ремонта другую видеокамеру во временное пользование отказали, сославшись на отсутствие товара для замены. В каких случаях продавец был обязан предоставить аналогичный товар во временное пользование?

Может ли в этом случае потребитель отказаться от ремонта?

Ситуация № 8. Покупатель приобрел стиральную машину-автомат с гарантийным сроком 2 года. Через 2 недели после покупки покупатель обнаружил, что программа стирки выполняется неправильно и обратился в магазин с требованием заменить на стиральную машину другой марки. Покупателю отказали, сказав, что, так как не использованы все отрывные корешки гарантийного талона, возможен только ремонт. К какого рода товарам относится автоматическая стиральная машина? Прав ли продавец, отказав в возврате денег и почему?

Ситуация № 9. В магазине стройматериалов был приобретен плинтус. Через 2 дня покупатель обратился в магазин с требованием заменить плинтус, так как купленный не подошел по ширине и цвету. Когда на момент обращения в магазине не нашлось подходящей замены, покупатель потребовал вернуть деньги. Но ему вместо возврата денег предложили только поменять плинтус на любой строительный материал, продаваемый в магазине. Прав ли продавец, отказав в возврате денег? Ответ обоснуйте.

Ситуация № 10. В магазине парфюмерно-косметических товаров были приобретены дорогие духи французского производства, как уверяла продавец - консультант и значилось на ценнике. На следующий день покупательница принесла духи, так как обнаружилось, что на флаконе мелким шрифтом было указано, что страна-изготовитель – не Франция. Покупательнице отказали в возврате денег, сославшись на то, что парфюмерно-косметические товары возврату и обмену не подлежат. Прав ли продавец? Ответ обоснуйте.

Ситуация № 11. Покупатель приобрел в магазине подсолнечное масло (нерафинированное), обратил внимание, что в одной из бутылок имеется осадок и сделал замечание продавцу, сказав, что выставлен испорченный товар. Прав ли покупатель? Чем отличается масло, где имеется осадок от масла, которое осадка не имеет? Провести полный анализ ситуации.

Ситуация № 12. Покупатель обнаружил дома, что купленный им товар с просроченным сроком реализации. Вернувшись в магазин, покупатель, имея при себе чек на товар, потребовал вернуть деньги. Провести полный анализ ситуации. Обязан ли продавец вернуть деньги? Что еще может предложить продавец покупателю? Какие права имеет покупатель в данной ситуации?

Ситуация № 13. При продаже комплектов состоящих из банки чая и фирменной чашки с логотипом фирмы изготовителя, укомплектованных на предприятии поставщика,

покупатель потребовал у продавца продать ему только чашку. Продавец ответил отказом. Провести полный анализ ситуации.

Имеет ли право покупатель потребовать разкомплектации товаров?

Прав ли продавец?

Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать?

Ситуация № 14. При выборе кабачковой икры с полки, покупатель случайно уронил банку с маринованными огурцами. Продавец потребовал возместить убыток. Прав ли продавец?

Кто в этом случае должен возместить убыток?

Провести полный анализ ситуации.

Ситуация № 15. Проходя по узкому проходу, между торгово – технологическим оборудованием, покупатель, сумкой, задел бутылку с кетчупом, бутылка упала и разбилась. Кто в этом случае должен возместить убыток? Какие требования в магазине были нарушены? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

Ситуация № 16. В небольшом продуктовом магазине женщина купила фабрично-упакованный горох (крупы). Вечером принесла его обратно, но уже в пакете (упаковка была разорвана) и сказала, что там много зеленого гороха, требовала, чтобы ей отдали деньги, иначе будет жаловаться. Продавец, не скандаля, вернула деньги. Но получается, что упаковка испорчена, товар стал ненадлежащего качества. Права ли покупательница? Если нет, то, как обезопасить торговое предприятие от таких случаев? Провести полный анализ ситуации.

Ситуация № 17. При покупке кондитерских изделий, покупатель обратил внимание на конфеты в металлической сувенирной упаковке, которые входили в подарочный набор, сформированный в магазине. Покупатель попросил продать ему конфеты из этого набора. Продавец ответил отказом. Прав ли продавец? Нарушены ли правила покупателя?

Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать? Провести полный анализ ситуации.

Ситуация № 18. «Купила хлеб «Столичный» в вашем магазине 15 марта. Когда на второй день хлеб стал немного липким, я не придавала значения и не выбросила его. На третий день запах у него стал ужасный и внутри он стал не только липким, но появился налёт как бы из не пропечённого мякиша. Хлеб выбросила, но видимо наелась за предыдущий день уже успела. Острого отравления не было, но побочный эффект типа аллергической сыпи на коже уже две недели не проходит. Что за хлеб вы продаёте? Ирина Петровна Свиридова». Нарушены ли правила покупателя? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

Ситуация № 19. «Мне отказались продать половину буханки белого хлеба, мотивируя, что по половинке у них никто не покупает белый хлеб, куда они её потом денут? Мне целой буханки много. При моей небольшой пенсии разница получается существенной. Причём раньше вопросов с этим не было, но сменился коллектив магазина, видимо и руководство, и хлеб резать перестали. Попросила книгу жалоб и предложений, отказали, заявив, что она у заведующей, а её сейчас нет, завтра приходите. Пришла, написала свой вопрос – почему отказываются продать половинку буханки белого хлеба, ответа так и не получила. Поверьте, не стала бы настаивать, если бы были другие хлебобулочные изделия меньшей массы. Пенсионерка Перова Л. Л.». Прав ли продавец? Нарушены ли права покупателя? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

Ситуация № 20. В супермаркете купил упаковку молока, на маркировке которого была нанесена следующая информация:

Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жира, объём 1 литр;

Производитель: ООО « Молочный завод № 1», тел. 22-22-22

Состав: изготовлено из молока коровьего пастеризованного: Гост Р52090 – 2003. Пищевая ценность (содержание в 100 г. продукта) жира – 3,2 г; белок-2,8 г.; углеводы – 4,7г.; энергетическая ценность 58,8 ккал.

Произведено (час, число, месяц): 12 11 14

Оценить полноту информации о товаре, доведённую для потребителя.

Что обязан сделать продавец в этой ситуации?
Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

Примерные (типовые) практические задания

Практическое задание №1

Определение качества по органолептическим показателям.

Определить качество, хлебцев хрустящих, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 9846-61.

Порядок выполнения задания:

1. Изучить нормативную документацию.
2. Провести оценку качества по показателям ГОСТа.
3. Дать заключение о качестве.

Объект исследования: хлебцы хрустящие.

Исследование оформить в виде таблицы:

№ п/п	Показатели	Требования по ГОСТу	Фактически
1.	Внешний вид: А) форма Б) поверхность плитки В) цвет плитки		
2.	Хрупкость		
3.	Вид в изломе		
4.	Вкус и запах		

Вывод:

Практическое задание №2

Определение качества по органолептическим показателям.

Определить качество, батончика к чаю, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 14121-69.

Порядок выполнения задания:

1. Изучить нормативную документацию.
2. Провести оценку качества по показателям ГОСТа.
3. Дать заключение о качестве.

Объект исследования: батончик к чаю.

Исследование оформить в виде таблицы:

№ п/п	Показатели	Требования по ГОСТу	Фактически
1.	Внешний вид: А) форма Б) поверхность В) окраска корок		
2.	Состояние мякиша: А) пропеченность Б) пористость В) эластичность Г) свежесть		
3.	Вкус		
4.	Запах		

Вывод:

Практическое задание №3**Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество, шоколада, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 37721-2012.

Порядок выполнения задания:

1. Разверните плитку шоколада, рассмотрите на этикетке срок изготовления и соответствие гарантийному сроку хранения.

2. Осмотрите лицевую и обратную поверхность шоколада, установите, гладкие ли они, насколько чётко выражены грани и рисунок, имеются ли блеск (и на какой поверхности), пятна, раковины, пузырьки, сероватый налёт. Если такой налёт есть, то определите его характер. Для этого плитку шоколада подержите «поседевшей» поверхностью на далёком расстоянии от горелки или спиртовки (так чтобы температура нагрева плитки была не выше 32⁰С). Если при этом налёт пропадает, то это «жировое поседение», а если остается, то «сахарное».

3. Рассмотрите через лупу поверхность плитки и установите наличие или отсутствие углублений от повреждения шоколадной молью, не залегают ли в углублениях личинки или экскременты моли в виде светлого порошка.

4. Возьмите плитку за кончик, и щелканьем по ней, определите её твёрдость. Звонкий звук свидетельствует о твёрдости шоколада без добавлений. Затем возьмите плитку за оба конца и разломите ее пополам. По сопротивляемости излому вторично проверьте степень твердости шоколада.

5. Осмотрите плитку шоколада со всех сторон и установите однородность окраски, наличие красно-бурого налёта и т. п.

6. Осмотрите излом плитки и установите, ровный он или лучистый.

7. Кусочек шоколада положите в стакан, и накройте его стеклом, оставив на 5 мин, а затем откройте и быстро определите запах шоколада, имеет ли он свойственный ему аромат или запах добавок.

8. Отломите кусочек шоколада, положите его в рот и подержите до полного растворения, а затем, прижимая расплавленную массу к небу, установите вкус шоколада: какова его сладость, насколько чувствуется горьковатость, нет ли посторонних привкусов.

9. Сравните полученные результаты с требованиями стандарта, и сделайте вывод. Результаты оформите в виде таблицы:

№ п/п	Показатели	Требования по ГОСТу	Фактически
1.	Вкус и запах		
2.	Внешний вид		
3.	Форма		
4.	Консистенция		
5.	Структура		

Вывод:**Практическое задание №4****Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество, крупы манной, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 7022-97.

Порядок выполнения задания:

1. Определите вид крупы.

2. Рассыпьте образец исследуемой крупы тонким сплошным слоем на лист черной бумаги или черной доске и установите цвет крупы.

3. Небольшое количество крупы (около 20 г) высыпьте на чистую бумагу и определите запах. Для более ясного ощущения запаха эту крупу поместите в фарфоровую чашку, закройте ее стеклом и прогрейте крупу в течение 5 **мин** на водяной бане с водой, доведенной до кипения, после чего определите запах крупы.

4. Небольшое количество крупы (1 г) измельчите в ступке и, разжевывая ее, установите вкус. При определении вкуса обратите внимание на наличие или отсутствие хруста.

5. Сопоставьте полученные показатели с указанными в стандарте и сделайте вывод о качестве крупы.

6. Результаты работы запишите по форме:

Наименование крупы	Характеристика показателей				Заключение о качестве
	Внешний вид и цвет	Запах	Вкус	Минеральные примеси	

Вывод:

Практическое задание №5

Определение качества по органолептическим показателям.

Определить качество, чая черного байхового (фасованного), по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 1938-90.

Порядок выполнения задания:

1. Определите правильность маркировки и упаковки чая, осмотрев пачку (коробку).
2. Определите внешний вид чая. Для этого 1-2 чайные ложки чая высыпают на чистые листы бумаги и визуально определяют внешний вид сухого чая (уборку): степень скрученности чаинок, наличие посторонних включений.

3. Определите аромат и вкус чая. Возьмите 2 столовые ложки сухого чая, поместите в стакан или чашку и залейте кипящей водой. Определение вкуса и аромата проводите после образования настоя (через 5-10 мин).

4. Определите цвет разваренного листа. Для этого кружку переворачивают на тарелку, отжимают и определяют цвет листьев и однородность их окраски.

Все данные сопоставьте с требованиями стандартов по характеристике сортов чая.

5. Результаты проделанной работы запишите по форме:

Наименование чая	Состояние упаковки	Правильность маркировки	Внешний вид сухого чая	Настой	Аромат и вкус	Цвет разваренного листа	Сорт чая

Вывод:

Практическое задание №6

Определение качества по органолептическим показателям.

Определить качество, сахара-песка, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 21-94.

Порядок выполнения задания:

1. Определите вид сахара.
2. Рассыпьте сахар на лист бумаги и установите его внешний вид и цвет, обратите внимание на строение кристаллов, сыпучесть, отсутствие комков непобеленного сахара и

посторонних включений. Возьмите в руку небольшое количество сахара-песка и установите, сухой ли он на ощупь.

3. Органолептически определите запах и вкус сахара-песка, как в сухом виде, так и в водном растворе. Для этого сахаром-песком или водным раствором заполните на 3/4 объема банку с притертой пробкой. После выдержки в течение часа откройте пробку и определите запах на уровне края банки.

4. Определите растворимость сахара-песка в воде и чистоту раствора. Отвесьте 25 г исследуемого сахара-песка, поместите его в химический или обыкновенный стакан, залейте 100мл теплой (40—50°C) дистиллированной воды, перемешайте стеклянной палочкой. Обратите внимание на полноту растворения сахара и прозрачность раствора.

Примечание. Для определения этого показателя в рафинированном сахаре-песке или сахаре-рафинаде необходимо брать 50 г сахара и 50 мл дистиллированной воды температурой 80—90°C.

5. Результаты работы запишите по форме:

Вид сахара	Показатели качества					Заключение о качестве
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Растворимость в воде	

Вывод:

Практическое задание №7

Определение качества по органолептическим показателям.

Определить качество, карамели, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 6477-88.

Порядок выполнения задания

1. Установите вид карамели по приготовлению (без начинки, с начинкой), внешнему оформлению (открытая, в заёртке), по обработке поверхности (необработанная в герметичной таре, гляncованная, обсыпная или глазированной).

2. Установите органолептически вид и консистенцию начинки.

3. По полученным данным установите наименование карамели.

4. Проведите органолептическую оценку качества в последовательности и по форме, указанной в п. 5 настоящего задания.

5. Результаты работы запишите по форме:

Наименование карамели	Вид карамели	Внешнее оформление и обработка поверхности	Вид начинки	Показатели качества				Заключение о качестве
				поверхность	форма	цвет	Вкус и запах	

Вывод:

Практическое задание №8

Определение качества по органолептическим показателям.

Определить качество образца сгущенного молока (или сливок) органолептическим методом.

Пособия для работы: консервный нож, термометр, шпатель, стакан, стандарт на молоко и молочные товары, горячая вода, полотенце, банка сгущенного молока (или сливок), кусок стекла.

Порядок выполнения задания

1. Проверьте качество этикетки на банке образца сгущенного молока. Установите, цела ли она и плотно ли наклеена.

2. Ознакомьтесь с текстами этикетки. Установите соответствие текста требованиям ГОСТ Р 51074 – 97 «Информация для потребителя» и стандарта на молоко и молочные товары, соответствие маркировки на этикетке шифру банки (индексу).

3. Установите, чиста ли поверхность банки, нет ли ржавчины, помятостей, зубцов, зазубрин «птичек» и др.

При обнаружении ржавчины удалите её, протирая банку полотенцем. Если ржавчина не удаляется, посмотрите, не повреждён ли поверхностный слой жести.

4. Посмотрите, нет ли бомбажа, или «хлопуши».

5. Сильно встряхивая банку, установите, не плещется ли в ней молоко.

6. Вскройте банку и установите запах, нет ли пригорелого, дымного или других запахов. Если запах слабо выражен и его не удаётся определить, то положите шпателем в стакан немного сгущенного молока, добавьте горячей воды (75⁰С), размешайте, закройте стакан стеклом, а чрез 2 – 3 мин снимите стекло и определите запах.

7. Для определения вкуса сгущённого молока возьмите его ложкой в рот и, медленно глотая, установите степень его сладости, наличие или отсутствие привкуса пастеризации, кормового, салистого, металлического и других привкусов.

8. Определите цвет сгущённого молока.

9. Для определения консистенции сгущенного молока перемешайте шпателем содержимое банки, возьмите немного молока, наклоните шпатель и наблюдайте, как оно стекает; при этом установите, однородна ли масса молока и какова его вязкость; затем возьмите немного молока в рот и, растирая его языком по небу, установите, нет ли кристаллов сахара, песчанности или мучнистости.

10. Результаты работы запишите по следующей форме:

Показатель	Фактически	По стандарту	Заключение
Состояние этикетки Маркировка Внешний вид банки Правильность наполнения Вкус и запах Цвет Консистенция			

11. Сделайте заключение о качестве.

Примерные (типовые) вопросы к зачету с оценкой по МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения»

**ПРИМЕР
Вариант 1**

1 Вопрос. Правила и методы классификации товаров.

2 Вопрос. Характеристика формирующих факторов качества товаров.

3 Задача. Рассчитать структуру ассортимента по следующим данным:

№ п/п	Вид товара	Количество наименований	Структура ассортимента
1.	Телевизоры	28	
2.	Ноутбуки	19	
3.	Холодильники	12	
4.	Стиральные машины	10	
5.	Пылесосы	7	
	ИТОГО:		

Примерные (типовые) вопросы к экзамену МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

**ПРИМЕР
Экзаменационный билет №1**

- 1 Вопрос. Вкусовые товары: понятие, группы.
- 2 Вопрос. Бараночные, сухарные и макаронные изделия: классификация, оценка качества, упаковка и хранение.
- 3 Задача. Классифицируйте нижеперечисленные овощи в зависимости от того какая часть растения употребляется в пищу и плоды в зависимости от строения и назначения: картофель, свекла, морковь, капуста, огурцы, томаты, огурцы, яблоки, груши

2. Методические материалы по освоению профессионального модуля

2.1. Планирование и организация времени, необходимого для изучения профессионального модуля

Освоение профессионального модуля предполагает приобретение теоретических знаний, практических умений и навыков в ходе контактной работы с преподавателем в ходе лекционных и практических (семинарских) занятий и самостоятельной работы.

Важным условием успешного освоения профессионального модуля является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса. Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день. Его наличие позволит подчинить свободное время целям учебы, трудиться более успешно и эффективно.

Все задания на самостоятельную работу для подготовки к практическим занятиям, а также учебный материал, вынесенный на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять непосредственно после изучения соответствующей темы лекционного курса, что способствует лучшему усвоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками.

С целью оценки качества усвоения учебного материала обучающийся должен постоянно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы.

Рекомендуется, после изучения каждой темы, определенной рабочей программой профессионального модуля, самостоятельно ответить на вопросы из примерного перечня вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию, а также самостоятельно решить одну или несколько типовых задач (примеров).

В случае выявления недостаточного знания теоретического материала темы необходимо повторно изучить теоретический материал по рекомендованной преподавателем основной и дополнительной литературе.

В случае затруднений в решении практических заданий, рекомендуется обратиться к преподавателю за консультацией.

2.2. Подготовка к лекциям

Знакомство с профессиональным модулем происходит уже на первой лекции, где от студента требуется не просто внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время.

Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

2.3. Подготовка к практическим занятиям

Подготовку к каждому практическому занятию студент должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы практикума, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов свое отношение к конкретной проблеме.

2.4. Рекомендации по работе с литературой

Работу с литературой целесообразно начать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Далее рекомендуется перейти к анализу монографий и статей, рассматривающих отдельные аспекты проблем, изучаемых в рамках курса, а также официальных материалов и неопубликованных документов (научно-исследовательские работы, диссертации), в которых могут содержаться основные вопросы изучаемой проблемы.

Работу с источниками необходимо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения.

В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Если в книге нет подробного оглавления, следует обратить внимание ученика на предметные и именные указатели.

Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение

- 1) главного в тексте
- 2) основных аргументов
- 3) выводов.

Особое внимание следует обратить на то, формируется тезис из аргументов или нет. Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер, и уловить скрытые вопросы.

Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции – это сравнительное чтение, в ходе которого студент знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции.

Если в литературе встречаются разные точки зрения по тому или иному вопросу из-за сложности прошедших событий и правовых явлений, нельзя их отвергать, не разобравшись. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы.

Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна.

Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ – это ведение тематических тетрадей-конспектов по какой-либо одной теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, номер страницы). Впоследствии эта информация может быть использована при написании реферата или выполнения другого задания.

Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь:

– сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей;

- обобщать полученную информацию, оценивать прослушанное и прочитанное;
- фиксировать основное содержание сообщений;
- формулировать, устно и письменно, основную идею сообщения;
- составлять план, формулировать тезисы готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада;
- работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом;
- пользоваться реферативными и справочными материалами;
- контролировать свои действия и действия своих товарищей, объективно оценивать свои действия;
- обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю, другим студентам.
- пользоваться лингвистической или контекстуальной догадкой, словарями различного характера, различного рода подсказками, опорами в тексте (ключевые слова, структура текста, предваряющая информация и др.);
- использовать при говорении и письме перефразирование, синонимичные средства, слова-описания общих понятий, разъяснения, примеры, толкования, «словотворчество»;
- повторять или перефразировать реплику собеседника в подтверждении понимания его высказывания или вопроса;
- обратиться за помощью к собеседнику (уточнить вопрос, переспросить и др.);
- использовать мимику, жесты (вообще и в тех случаях, когда языковых средств не хватает для выражения тех или иных коммуникативных намерений).

2.5. Подготовка к промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация является итоговой формой контроля знаний обучающегося, способом оценки результатов его учебной деятельности. Основной целью промежуточной аттестации является проверка степени усвоения полученных обучающимся знаний и их системы.

Для успешного прохождения промежуточной аттестации необходимо продемонстрировать разумное сочетание знания и понимания учебного материала. На экзамене проверяется не только механическое запоминание обучающимся изложенной информации, но и его способность её анализировать, с помощью чего объяснять, аргументировать и отстаивать свою позицию.

К экзамену целесообразно готовиться с самого начала учебного цикла, поскольку только систематическая подготовка может обеспечить формирование у обучающегося качественных системных знаний.

При подготовке к экзамену следует пользоваться комплексом различных источников - не только конспектами лекций, материалами по подготовке к семинарским занятиям, но также и учебной, научной, справочной литературой. Для иллюстрации новейших примеров того или иного явления можно использовать заслуживающие доверия средства массовой информации.

Наиболее распространённой ошибкой обучающихся является использование только одного учебного пособия в качестве единственного источника для подготовки к сдаче экзамена. Даже если такой учебник написан коллективом авторов, он отражает только одну, в конечном счёте, субъективную точку зрения. Между тем, обучающийся (даже если он разделяет данное мнение) должен уметь строить свой ответ не на его пересказе, а с опорой на него, аргументируя при необходимости свой ответ, в том числе путём критики иных точек зрения.

Преподаватель вправе задать на экзамене обучающемуся наводящие, уточняющие и дополнительные вопросы в рамках билета.

Основными критериями, которыми преподаватель руководствуется на экзамене при оценке знаний, являются следующие:

- соответствие ответа обучающегося теме вопросов;
- умение строить ответ полно, но лаконично с акцентом на наиболее важных моментах;
- степень осведомлённости о научных и нормативных источниках;
- умение связывать теорию с практикой;
- приведение конкретных примеров, особенно, наиболее поздних;
- культура речи.

6. Рекомендации по проведению учебных занятий с обучающимися с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Для проведения контактной работы обучающихся с преподавателем АНПОО «ККУ» с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий определен набор электронных ресурсов и приложений, которые рекомендуются к использованию в образовательном процессе. Образовательный процесс осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий 2023/2024 учебного года, размещенным на официальном сайте колледжа.

Организация образовательного процесса осуществляется через личный кабинет на официальном сайте колледжа. Преподаватель в электронном журнале для соответствующей учебной группы указывает тему занятия. Прикрепляет учебные материалы, задания или ссылки на электронные ресурсы, необходимые для освоения темы, выполнения домашних заданий.

Алгоритм дистанционного взаимодействия:

1.1. Для обеспечения дистанционной связи с обучающимися преподаватель взаимодействует с обучающимися групп в электронной платформе Сферум, либо посредством корпоративной электронной почты (домен @kku39.ru).

1.2. В сформированных группах обучающихся на платформах (см. выше) преподаватель доводит до обучающихся информацию:

- об алгоритме размещения информации об учебных материалах и заданиях на электронных ресурсах колледжа.
- индивидуальный график консультирования обучающихся, в т.ч. дистанционном формате.

1.3. Обучающиеся выполняют задание, в соответствии с расписанием учебных занятий в формате ДО и предоставляют их в электронной форме на электронный ресурс.

1.4. Осуществление мониторинга выполнения учебного плана и посещаемости занятий происходит ежедневно преподавателем через электронные ресурсы.