Приложение 23

к ООП СПО по специальности

**38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Департамент образования и науки Тюменской области**

**ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.01 Управление ассортиментом товаров

**2020**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Управление ассортиментом товаров составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров базовая подготовка **(**утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 года № 835, зарегистрирован в Минюст России от 25.08.2014 года № 33769).

**Разработчик:**

Алтыева Галия Шавалиевна, преподаватель высшей категории ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

**«Рассмотрено»** на заседании цикловой комиссии педагогических работников технологического направления

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Смирных М.Г./

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 |  |
|  | 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 |  |
|  | 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
 |  |
|  | 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)
 |  |
|  |  |  |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. Управление ассортиментом товаров**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)Управление ассортиментом товаров и соответствующих профессиональных компетенций ПК

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

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

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

**иметь практический опыт:**

* анализа ассортиментной политики торговой организации;
* выявлять потребности в товаре (спроса);
* участие в работе с поставщиками и потребителями;
* приемки товаров по количеству и качеству;
* размещения товаров;
* контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
* обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
* участия в проведении инвентаризации товаров,
* эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования.

 **уметь:**

* распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
* формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
* применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
* рассчитывать показатели ассортимента;
* оформлять договоры с контрагентами;
* контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
* предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
* готовить ответы на претензии покупателей;
* производить закупку и реализацию товаров;
* учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
* соблюдать условия и сроки хранения товаров;
* рассчитывать товарные потери;
* планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
* соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
* соблюдать требования техники безопасности и охраны труда.

**знать:**

* ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
* товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
* виды, назначения, структуру договоров с поставщиками и потребителями; технологические процессы товародвижения;
* формы документального сопровождения товародвижения;
* правила приемки товаров;
* способы размещения товаров на складах и в магазинах;
* условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
* основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
* классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
* требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
* нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
* законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
* обязанности работников в области охраны труда;
* причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
* фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
* возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).
	1. **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

**всего - 447 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 375 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 250 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 125 часов;

учебной и производственной практики - 72 часа

#  **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01. Управление ассортиментом товаров**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Управление ассортиментом товаров**, в том числе профессиональными (ПК), общими (ОК) компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Выявлять потребность в товарах  |
| ПК 1.2. | Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции |
| ПК 1.3. | Управлять товарными запасами и потоками  |
| ПК 1.4. | Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров  |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость совей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3.  | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5. | Владеть информационной культурой, анализировать и использовать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Структура профессионального модуля ПМ.01. Управление ассортиментом товаров**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | Практика |
| Обязательные аудиторные учебные занятия | внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа | учебная,часов | производственнаячасов(если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| Всего часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая проект (работа)\*,часов | всего,часов | в т.ч., курсовой проект (работа)\*,часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 1.1 – ПК 1.4 | Раздел 1. Управление ассортиментом потребительских товаров и товародвижение | **225** | **150** | 78 |  | **75** |  | **16** | **16** |
| ПК 1.1 – ПК 1.4 | Раздел 2. Маркетинговая деятельность в управлении ассортиментом товаров | **75** | **50** | 26 | **25** | **10** | **6** |
| ПК 1.1 – ПК 1.3 | Раздел 3. Эксплуатация основных видов торгово-технологического оборудования и обеспечение безопасности торгово-технологических процессов | **75** | **50** | 26 | **25** | **10** | **14** |
|  | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 36 |  | 36 |
|  | **Всего:** | **375** | **250** | ***130*** |  | ***125*** |  | ***36*** | ***36*** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуляПМ.01. Управление ассортиментом товаров**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | **Количество часов** | **Уровень освоения** | **Осваиваемые элементы компетенций**  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **ПМ.01** **Управление ассортиментом товаров**  |  |  |  |
| **МДК.01.01** **Основы управления ассортиментом товаров** | **250** |
| **Раздел 1.** **Управление ассортиментом потребительских товаров и товародвижение**  | **150** |
| Тема 1.1 Торгово-технологические процессы товародвижения  | **Содержание**  | **14** |
| 1 | Технология операций по поступлению и приемке товаров в магазине, хранение и подготовка товаров к продаже. | 4 | 2 | ОК 1-9 |
| 2 | Размещение товаров на складах и в магазинах на хранение: правила, принципы и способы. Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения | 2 |
| **Практическая работа**  | 10 |  | ОК 1-9ПК 1.1 |
| 1 | Контроль соблюдения условий и сроков хранения товаров. Ознакомление с режимами хранения и размещения товаров. |
| 2 | Определение санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям, персоналу, товарам, окружающей среде. |
| 3 | Определение количественных и качественных потерь товаров при подготовке к реализации (решение ситуационных задач). |
| 4 | Определение количественных и качественных потерь товаров при хранении (решение ситуационных задач). |
| 5 | Выбор мер по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь |
| **Самостоятельная работа**: Товарные потери в розничном торговом предприятииСокращение товарных потерьМетоды хранения товаров в магазине | 8 |  |  |
| Тема 1.2 Организация закупки товаров  | **Содержание**  | **12** |  |  |
| 1 | Закупка товаров. Основные операции закупки: изучение спроса, определение потребности в товарах.  | 4 | 2 | ОК 1-9 |
| 2 | Выявление источников закупки, установление связей с поставщиками.  | 2 |
| 3 | Значение и содержание договоров с поставщиками и потребителями; контроль исполнения договора | 2 |
| **Практическая работа**  | 8 |  | ОК 1-9ПК 1.1-1.4 |
| 6 | Составление договоров с контрагентами, контроль их выполнение. |
| 7 | Предъявление претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств. |
| 8 | Подготовка ответов на претензии покупателей |
| 9 | Проведение закупки и реализации товаров |
| **Самостоятельная работа**: Изучение содержания договоров с потребителямиСхемы торгово-технологического процесса в розничном торговом предприятииУстановление связей с поставщиками | 10 |
| Тема 1.3. Информационное обеспечение товародвижения  | **Содержание**  | **14** |  |  |
| 1 | Основные понятия, виды и формы товарной информации, их назначение отличительные особенности.  | 6 | 1 | ОК 1-9 |
| 2 | Требования к товарной информации, правовая база.  | 2 |
| 3 | Средства товарной информации классификация назначение.  | 2 |
| 4 | Маркировка товаров: понятие, назначение, виды, носители, структура, характеристика.  | 2 |
| 5 | Информационные знаки: понятие, классификация; назначение и характеристика информационных знаков разных подгрупп | 2 |
| **Практическая работа**  | 8 |  | ОК 1-9ПК 1.3 |
| 10 | Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности |  |
| 11 |  Сравнение и анализ упаковки и маркировки товаров отечественного и импортного производства |
| 12 | Изучение структуры и основных функций, для лучшего изучения и усвоения принципов правильного маркирования товаров с использованием нормативных документов. |
| 13 | Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций |
| **Самостоятельная работа**: Средства товарной информацииМаркировка товаровИнформационные знакиТребования к товарной информацииНосители товарной информации | 14 |
| Тема 1.4. Формирование торгового ассортимента  | **Содержание**  | **8** |  |  |
| 1 | Классификация товаров по частоте спроса.  | 4 | 1 | ОК 1-9 |
| 2 | Факторы, влияющие на спрос покупателей.  | 1 |
| 3 | Порядок формирования ассортимента товаров на предприятиях розничной и оптовой торговли. Факторы, влияющие на построение ассортимента. | 2 |
| 4 |  Основные принципы определения ассортимента: соответствие спроса, устойчивости обеспечения рентабельной деятельности | 2 |
| **Практическая работа**  | 4 |  | ОК 1-9ПК 1.3 |
| 14 | Анализ факторов влияющих на ассортимент и качество при организации товародвижения. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах. |
| 15 | Расчет показателей ассортимента товаров. Определение полноты, широты, устойчивости ассортимента |
| **Самостоятельная работа**: Факторы, влияющие на спрос покупателейФакторы, влияющие на построение ассортиментаОсновные принципы определения ассортимента | 9 |  |  |
| Тема 1.5. Товары растительного происхождения  | **Содержание**  | **54** |  |  |
| 1 | Классификация, ассортимент, товароведная характеристика зерномучных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения. | 20 | 2 | ОК 1-9 |
| 2 | Классификация и ассортимент плодоовощных товаров, товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения свежих плодов и овощей. | 2 |
| 3 | Классификация и ассортимент вкусовых товаров, товароведная характеристика вкусовых товаров, условия и сроки транспортирования и хранения вкусовых товаров | 2 |
| 4 | Классификация и ассортимент кондитерских товаров, товароведная характеристика кондитерских товаров, условия и сроки транспортирования и хранения разных групп товаров. | 2 |
| 5 | Классификация и ассортимент пищевых концентратов, товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения. | 2 |
| **Практическая работа**  | 34 |  | ОК 1-9ПК 1.3 |
| 16-24 | Определение количественных потерь зерномучных товаров при подготовке к реализации (решение ситуационных задач). |
| 25-34 | Анализ фактического ассортимента кондитерских изделий в торговой сети г. Тобольска.  |
| 35-42 | Анализ фактического ассортимента плодоовощных товаров в ризничной торговой сети г. Тобольска |
| 43-50 | Расчет показателей ассортимента вкусовых товаров |
| **Самостоятельная работа**: работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы:Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий; Товароведная характеристика переработанных плодов и овощей;Классификация и ассортимент алкогольных напитков;Ассортимент и товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий;Товароведная характеристика и ассортимент картофелепродуктов и сухих завтраков | 12 |
| Тема 1.6. Товары животного происхождения | **Содержание** | **28** |  |  |
| 1 | Классификация, ассортимент, товароведная характеристика пищевых жиров, условия и сроки транспортирования и хранения разных групп товаров | 14 | 2 | ОК 1-9 |
| 2 | Классификация, ассортимент, товароведная характеристика молочных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения разных групп товаров | 2 |
| 3 | Классификация яйца и продуктов его переработки, товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения яиц и продуктов его переработки. | 2 |
| 4 | Классификация, ассортимент, товароведная характеристика мяса и мясных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения разных групп товаров | 2 |
| 5 | Классификация, ассортимент, товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения разных групп товаров | 2 |
| **Практическая работа**  | 14 |  | ОК 1-9ПК 1.3 |
| 51-52 | Изучение ассортимента маргарина и растительных жиров. |
| 53-56 | Изучение и анализ ассортимента молочных консервов. |
| 57-60 | Определение количественных и качественных потерь мясных товаров при хранении (решение ситуационных задач). |
| 61-64 | Идентификация рыбы по внешним признакам |
| **Самостоятельная работа**: работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы:Товароведная характеристика растительных масел. Ассортимент и товароведная характеристика молочных консервов. Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов. Ассортимент и товароведная характеристика продуктов переработки яйца. Товароведная характеристика мясных консервов, субпродуктов. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов, условия и сроки транспортирования и хранения. Товароведная характеристика рыбы сушеной, вяленой, икры | 22 |
|  |  |  |
| **Раздел 2.** **Маркетинговая деятельность в управлении ассортиментом товаров**  | **50** |  |  |
| Тема 2.1. Понятие и сущность маркетинга. Цели и функции маркетинга. | **Содержание** | **4** |   |  |
| 1 | Возникновение маркетинга.  | 2 | 1 | ОК 1-9 |
| 2 | Базовые термины маркетинга: нужда, потребность, спрос, обмен, сделка, рынок. | 1 |
| 3 | Структурно-логическая схема дисциплины.  | 2 |
| 4 | Основные концепции управления маркетингом: производственная, ассортиментная, сбытовая, чистого маркетинга, социально-этического маркетинга. | 2 |
| 5 | Классический комплекс маркетинга: товар, цена, распределение (сбыт), стимулирование (продвижение товара): понятие, назначение. | 2 |
| 6 | Цели и задачи, функции и принципы маркетинга, объект и субъект маркетинга.  | 2 |
| 7 | Роль маркетинга в обеспечении деятельности организации по управлению ассортиментом товаров | 2 |
| **Практическая работа**  | 2 |  | ОК 1-9 ПК 1.1 |
| 65 | Установление основных видов потребностей и товаров - средств их удовлетворения (решение ситуационных задач) |
| **Самостоятельная работа**: работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы: «Основные направления развития маркетинга в России» | 3 |
| Тема 2.2. Комплексное изучение рынка. Сегментирование рынка и позиционирование товара. | **Содержание** | **6** |  |  |
| 1 | Комплекс рыночных исследований.  | 2  | 1 | ОК 1-9 |
| 2 | Понятие рынка, рыночных отношений, виды рынков, классификация товарного рынка; виды спроса, их краткая характеристика, факторы, влияющие на потребительский спрос; методы изучения спроса.  | 1 |
| 3 | Маркетинговые мероприятия при разных видах спроса, типы маркетинга в зависимости от вида спроса.  | 2 | ОК 1-9 |
| 4 | Характеристика основных показателей рынка: емкость, доля, конъюнктура.  | 2 |
| 5 | Характеристика и содержание составных частей рынка: предложение, спрос, цена, их взаимосвязь и зависимость.  | 2 |
| 6 | Основные понятия: сегментирование, сегмент и ниша рынка, назначение сегментирования, признаки сегментирования потребительского рынка.  | 2 |
| 7 | Позиционирование товара на рынке: понятие, назначение.  | 2 |
| 8 | Критерии позиционирования: цена-качество, характеристика продукта, принадлежность продукта к определенной категории, имидж организации, личность потребителя и др. | 2 |
| **Практическая работа**  | 4 |  | ОК 1-9ПК 1.1-1.3 |
| 66 | Анализ местного рынка определенного вида товаров по основным характеристикам и структурным элементам  |  |  |  |
| 67 | Анализ сегмента покупателей торговой организации, выбор стратегии позиционирования (решение ситуационных задач) |
| **Самостоятельная работа**: работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы: Оценка состояния и прогноза развития потребительского рынка Тюменской области | 2  |  |  |
| Тема 2.3. Поведение потребителей | **Содержание** | 4 |  |  |
| 1 | Поведение потребителей: принципы и методы его изучения. | 2 | 22 | ОК 1-9 |
| 2 |  Классификация потребителей по разным признакам.  |
| 3 | Модели поведения потребителей, факторы, влияющие на поведение потребителей: культурные, социальные, личностные, психологические, мотивация, восприятие, убеждение.  | 2 |
| 4 | Процесс принятия решения о покупке товаров. Законодательство о защите прав потребителя  | 2 |
| **Практическая работа**  | 2 |  | ОК 1-9ПК 1.1 |
| 68 | Анализ поведения потребителя при совершении покупок (решение ситуационных задач) |
| **Самостоятельная работа**: работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы: Защита прав потребителей  Законодательство о защите прав потребителей  | 2 |
| Тема 2.4. Окружающая среда  | **Содержание** | **4** |   |  |
| 1 | Окружающая среда маркетинга: понятие; виды; факторы, формирующие окружающую среду.  | 2 | 2 | ОК 1-9 |
| 3 | Внутренняя и внешняя среда маркетинга, структура, содержание, влияние на фирму. | 2 |
| 4 |  Микросреда маркетинга: понятие, субъекты и контролируемые факторы, формирующие микросреду организации.  | 2 |
| 5 | Макросреда маркетинга: понятие. Субъекты и неконтролируемые факторы, формирующие макросреду организации. Анализ окружающей маркетинговой среды при помощи методов SWOT – и STEP - анализа | 3 |
| **Практическая работа**  | 2 |  | ОК 1-9ПК 1.1 |
| 1 | Анализ окружающей среды торговой организации |
| **Самостоятельная работа**: работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы: Взаимосвязь микросреды маркетинга с конъюнктурой рынка | 2 |
| Тема 2.5.Конкурентная среда |  **Содержание** | **4** |   |  |
| 1 | Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентные преимущества.  | 2 | 2 | ОК 1-9 |
| 2 | Маркетинговая классификация конкуренции: ценовая, видовая, неценовая, совершенная, их характеристика, исходные данные, влияние на предприятие.  | 2 |
| 3 | Конкурентоспособность организаций и товаров: показатели оценки конкурентоспособности, конкурентные преимущества, методы оценки качества и конкурентоспособности товаров и услуг  | 2 |
| **Практическая работа**  | 2 |  | ОК 1-9ПК 1.1 |
| 69 | Оценка конкурентоспособности товаров и установление их конкурентных преимуществ  |
| **Самостоятельная работа**: работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы: Правовая база регулирования конкуренции Защита конкуренции  Конкуренция и ограничение монополистической деятельности на  товарных рынках | 2 |
| Тема 2.6. Средства маркетинга. Товар и товарная политика  | **Содержание** | **4** |  |  |
| 1 | Содержание и основные направления товарной политики в организации.  | 2 | 2 | ОК 1-9 |
| 2 | Товар, как важнейшее средство удовлетворения потребностей: маркетинговое понятие товара, классификация ассортимента товаров в маркетинге.  | 2 |
| 3 | Услуги – особый вид товара.  | 2 |
| 4 | Понятия «торговая марка», «марочное название», «марочный знак», (эмблема), «товарный знак», «знак обслуживания», «бренд», «авторское право». | 2 |
| 5 |  Законодательство РФ о товарных знаках и знаках обслуживания. | 2 |
| 6 |  Основные элементы фирменного стиля товара.  | 2 |
| 7 | Формирование товарного ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента.  | 2 |
| 8 | Основные характеристики товарной номенклатуры.  | 2 |
| 9 | Понятие нового товара в маркетинге, разработка нового товара.  | 2 |
| 10 |  Понятие жизненного цикла товара, этапы пребывания товара на рынке, характеристика каждого из них: внедрение, рост, насыщение, спад, оценка рентабельности товара на этапе  | 2 |
| **Практическая работа**  | 2 |  | ОК 1-9ПК 1.1 |
| **70** | Оценка жизненного цикла товаров (на конкретном примере). |
| **Самостоятельная работа**: работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы: Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и знаках страны происхождения товаров». Законодательство РФ о применении товарных знаков | 2 |
| Тема 2.7.Ценовая политика | **Содержание** | **4** |   |  |
| 1 | Понятие и сущность цены, ценовой политики и стратегия ценообразования, виды цен, характерные для разных стратегий. | 2 | 2 |  |
| 2 |  Классификация цен по месту их установления, степени развития конкурентной среды.  | 2 | ОК 1-9 |
| 3 | Факторы, влияющие на формирование цен; психология восприятия цен покупателями. | 2 |
| 4 | Спрос, предложение и цены.  | 2 |
| 5 | Ценовая эластичность спроса, анализ цен на рынке.  | 2 |
| 6 | Последовательность и методы расчета цен, структура цены, расчет цены продажи.  | 2 |
| 7 | Поведение фирмы в сфере ценообразования в зависимости от ситуации на рынке | 2 |
| **Практическая работа**  | 2 |  | ОК 1-9ПК 1.1 |
| 71 | Анализ ценовой политики конкретного предприятия. Сбор информации о ценах |
| **Самостоятельная работа:** работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы: Поведение фирмы в сфере ценообразования в зависимости от ситуации на рынке. | 2 |
| Тема 2.8. Средства распространения товаров: сбытовая политика  | **Содержание**  | **4** |   |  |
| 1 | Основные понятия: сбыт, распределение товаров, реализация, сбытовая политика организации.  | 2 | 2 | ОК 1-9 |
| 2 | Цели, задачи и основные направления сбытовой политики, виды сбыта. | 2 |
| 3 |  Средства сбыта: каналы распределения, их виды, критерии выбора каналов сбыта. | 2 |
| 4 | Организация товародвижения, понятие, формы товародвижения. | 2 |
| 5 | Оптовая торговля, ее назначение.  | 2 |
| 6 | Торговые посредники: агенты, брокеры, коммивояжеры, дистрибьюторы, дилеры, их функции и роль в организации товародвижения.  | 2 |
| 7 | Розничная торговля в рыночной экономике.  | 2 |
| **Практическая работа**  | 2  |  | ОК 1-9**ПК 1.1, ПК1.3**  |
| 72 | Установление уровней каналов распределения товаров и оценка эффективности сбытовой политики организации  |  |  |  |
| **Самостоятельная работа**: работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы: Разработка схемы товародвижения на примере торговой организации | 2 |  |  |
| Тема 2.9. Маркетинговые коммуникации. Реклама | **Содержание**  | **4** |   |  |
| 1 | Понятие ***продвижение товаров***; коммуникационная политика; основные задачи предприятия при организации системы маркетинговых коммуникаций; методы формирования бюджета на цели продвижения. | 2  | 2 | ОК 1-9 |
| 2 |  Комплекс маркетинговых коммуникаций: паблик рилейшнз, реклама, стимулирование сбыта, личные продажи ярмарочно - выставочная деятельность.  | 2 |
| 3 | Реклама – источник информации о товаре, о предприятии, средства рекламы, их содержание, назначение и характеристика, особенности применения; рекламный текст, требования к содержанию и оформлению.  | 2 |
| 4 | Правовые основы рекламы.  | 2 |
| 5 | Рекламная кампания – понятие, последовательность проведения, виды, эффективность рекламы, методы оценки.  | 2 |
| 6 | Мерчандайзинг, как форма маркетинговой работы в условиях товарного насыщения.  | 2 |
| **Практическая работа**  | 2 |  | ОК 1-9 ПК 1.1 |
| 73 | Анализ и совершенствование рекламной кампании организации: выбор средств, составление текстов, оценка эффективности рекламы |  |  |  |
| **Самостоятельная работа**: работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы: Правовые основы рекламы, требования. Федеральный закон «О рекламе» | 2 |  |  |
| Тема 2.10. Методы маркетинга. Формирование спроса и стимулирование сбыта | **Содержание**  | **4** |   |  |
| 1 | Методы изучения рынка, назначение и разновидности методов. | 2 | 2 | ОК 1-9 |
| 2 |  Методика проведения наблюдений и опросов, виды и разновидности опросов. | 2 |
| 3 | Методы и средства стимулирования сбыта. | 2 |
| 4 | Сущность системы формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОССТИС); виды, назначение. | 2 |  |
| **Практическая работа**  | 2 |  | ОК 1-9 |
| 74 | Овладение методикой проведения опросов потребителей по выявлению потребностей в товарах |  |  | **ПК 1.1** |
| **Самостоятельная работа**: работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы: Разработка мероприятий по формированию спроса и стимулированию сбыта для определенного предприятия | 2 |  |  |
| Тема 2.11. Маркетинговые исследования рынка | **Содержание**  | **4** |   |  |
| 1 | Понятие и цель маркетинговых исследований рынка.  | 2 | 2 | ОК 1-9 |
| 2 | Этапы маркетинговых исследований.  | 2 |
| 3 | Информационное обеспечение маркетинга первичная и вторичная информация, методы ее сбора.  | 2 |
| 4 | Области маркетингового исследования: анализ рынка, товаров, цен, спроса, продвижения товаров, доведения их до потребителей. методы маркетинговых исследований  | 2 |
| **Практическая работа**  | 2 |  | ОК 1-9ПК 1.3 |
| 75 | Разработка программы маркетингового исследования рынка товаров на примере организации |
| **Самостоятельная работа**: работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы: Методы маркетинговых исследований, их сравнительной  характеристики | 2 |
| Тема 2.12.Организация маркетинговой службы. Стратегия ипланирование маркетинга | **Содержание**  | **4** |   |  |
| 1 | Юридические и физические лица, осуществляющие маркетинговую деятельность. |  2 | 2 | ОК 1-9 |
| 2 |  Службы и отделы маркетинга в организациях, основные задачи и функции.  | 2 |
| 3 | Требования к специалисту по маркетингу.  |  | 2 |
| 4 | Организационная структура управления маркетингом: функциональная, товарно-функциональная. | 2 |
| 5 | Определение понятий: стратегия и тактика.  |  | 2 |  |
| 6 | Направления и виды стратегий маркетинга, стратегическое планирование, основные этапы стратегического планирования: определение целей и задач фирмы.  | 2  |  |
| 7 |  Маркетинговая часть бизнес-плана.  | 2 |  |
| **Практическая работа**  | 2 |  | ОК 1-9ПК 1.1 |
| 76 | Разработка должностной инструкции на специалиста по маркетингу по управлению ассортиментом товаров  |
| **Самостоятельная работа**: работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы:Составление плана маркетинговых исследований предприятия в соответствие с конъюнктурой рынка | 2 |
| **Примерная тематика домашних заданий**1. Составление структурно-логической схемы маркетинга
2. Составление схемы: Объекты и субъекты маркетинга.
3. Подготовка сообщения:
* Роль маркетинга в обеспечении деятельности организации по управлению
* ассортиментом товаров.
* Основные концепции управления маркетингом .
* Показатели рынка: емкость, доля, конъюнктура.
* Составные части рынка: предложение, спрос, цена.
* Сегмент и ниша рынка.
* Позиционирование товара на рынке.
* Поведение фирмы в сфере ценообразования.
* Маркетинговая классификация конкуренции.
* Конкурентоспособность организаций и товаров.
* Методы и средства стимулирования сбыта.
* Ценовая политика и стратегия ценообразования
* Розничная торговля в рыночной экономике.

4. Провести оценку жизненного цикла товаров на конкретном примере 5. Провести маркетинговое исследование рынка на конкретном примере. 6. Составление маркетинговой части бизнес-плана.7. Анализ выполнения требований к специалисту по маркетингу на примере конкретного предприятия. 8. Составление должностной инструкции на специалиста по маркетингу. |  |  |  |
| **Раздел 3.****Эксплуатация основных видов торгово-технологического оборудования и обеспечение безопасности торгово-технологических процессов** | **50** |  |  |
| Тема 3.1. Классификация торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство | **Содержание**  | **20** |  |  |
| 1 | Назначение, классификация, устройство немеханического оборудования | **10** | 2 | ОК 1-9 |
| 2 | Назначение, классификация, устройство измерительного оборудования | 2 |
| 3 | Назначение, классификация, устройство механического оборудования | 2 |
| 4 | Назначение, классификация, устройство технологического оборудования | 2 |
| 5 | Назначение, классификация, устройство контрольно-кассовых машин | 2 |
| **Практическая работа**  | 10 |  | ОК 1-9ПК 1.1 |
| 77 | Расчет потребности торгового немеханического оборудования на основании норм технологической оснащенности предприятий.  |
| 78 | Выбор и расчет потребности измерительного оборудования на основании норм технологической оснащенности предприятий. |
| 79 | Выбор типов и расчет потребности механического оборудования на основании норм технологической оснащенности предприятий. |
| 80 | Выбор типов и расчет потребности фасовочно-упаковочного оборудования на основании норм технологической оснащенности предприятий. |
| 81 | Выбор типов холодильного оборудования на основании норм технологической оснащенности предприятий |
| **Самостоятельная работа**: работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы: Инвентарь для уборки помещений. Меры длины, меры объема: виды, их назначение. Холодильные агенты: виды. Требования, предъявляемые к холодильным агентам. Программы, обеспечивающие сопряжение электронных ККМ с различными АСУ торговли | 8 |  |  |
| Тема 3.2. Требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования | **Содержание**  | **16** |  |  |
| 1 | Требования к условиям и правила эксплуатации немеханического и измерительного оборудования. | 8  | 2 | ОК 1-9 |
| 2 | Требования к условиям и правила эксплуатации механического оборудования. | 2 |
| 3 | Требования к условиям и правила эксплуатации торгового технологического оборудования. | 2 |
| 4 | Требования к условиям и правила эксплуатации контрольно-кассовых машин | 2 |
| **Практическая работа**  | 8 |  | ОК 1-9ПК 1.1 ПК 1.3. |
| 82 | Приобретение умений эксплуатации электронных настольных весов. |
| 83 | Работа с технико-эксплуатационной документацией по механическому оборудованию. |
| 84 | Приобретение умений эксплуатации ЭКРМ различных типов. |
| 85 | Приобретение умений эксплуатации кассового POS-терминала |
| **Самостоятельная работа**: работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы: Техническое обслуживание весоизмерительного оборудования: назначение, порядок. Опасные зоны и узлы механического оборудования. Дополнительное электронное оборудование для ККМ: виды, техническая характеристика | 8 |
| Тема 3.3. Законодательные и нормативно-правовые требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации | **Содержание**  | **4** |  |  |
| 1 | Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральный закон Об основах охраны труда в РФ, Трудовой кодекс, гигиенические нормативы, санитарные нормы, санитарные нормы и правила, правила техники безопасности, система строительных норм и правил.  | 2 | 2 | ОК 1-9 |
| 2 | Структура системы стандартов безопасности труда.  | 2 |
| 3 | Межотраслевые правила по охране труда | 2 |
| **Практическая работа**  | 2 |  | ОК 1-9ПК 1.1ПК 1.3 |
| 86 | Анализ результатов несоблюдения организациями санитарно-эпидемиологических норм и правил |
| **Самостоятельная работа**: составление опорного конспекта, доклада на тему:  Положение о системе сертификации работ по охране труда в организации: назначение, содержание Полномочия органов государственной власти и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда | 4 |
| Тема 3.4. Обязанности работников в области охрана труда. Производственный травматизм | **Содержание**  | **10** |  |  |
| 1 | Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.  | 4 | 2 | ОК 1-9 |
| 2 | Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. | 2 |
| 3 |  Обеспечение прав работников на охрану труда, обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда: порядок обучения и проведения инструктажей, периодичность инструктирования, проверка знаний работников по вопросам охраны труда, виды инструктажей. |
| 2 |
| 4 |  Ответственность за нарушение требований охраны труда  | 2 |
| 5 |  Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины их анализ.  | 2 |
| 6 | Травмоопасные производственные факторы на торговых предприятиях. | 2 |
| 7 |  Несчастные случаи: понятие, классификация.  | 2 |
| 8 | Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.  | 2 |
| 9 | Обязанности работников при возникновении несчастных случаев на производстве.  | 2 |
| 10 | Мероприятия по профилактике производственного травматизма на производстве.  | 2 |
| 11 | Оказания доврачебной помощи пострадавшим на производстве. | 2 |
| 12 |  Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работников, в связи с несчастным случаем | 2 |
| **Практическая работа**  | 6 |  | ОК 1-9ПК 1.1ПК 1.3 |
| 87 | Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициента травматизма: общего, частоты, тяжести. |
| 88 | Выбор и использование средств защиты от поражения электрическим током на торговых предприятиях. |
| 89 | Овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров  |
| **Самостоятельная работа**: над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы:Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Оказание первой помощи при механических травмах | 5 |
| **Примерная тематика домашних заданий**1. Подготовка выступления:
* Сравнительная характеристика по устройству и правилам эксплуатации режущих машин различных типов.
* Техническое обслуживание весоизмерительного оборудования.
* Нормативно-правовая база охраны труда.
* Производственный травматизм и профессиональные заболевания
1. Рассчитать потребности торгового немеханического оборудования на основании норм технологической оснащенности предприятий для конкретных предприятий.
2. Рассчитать потребности торгового механического оборудования на основании норм технологической оснащенности предприятий для конкретных предприятий.
3. Составить заявку-предложение по оснащению мебелью торгового предприятия.
4. Провести анализ результатов контроля соблюдения организацией санитарно-эпидемиологических норм и правил.
5. Провести анализ результатов контроля наличия производственного травматизма на предприятии.
6. Рассчитать коэффициенты травматизма: общего, частоты, тяжести для конкретных предприятий.
7. Составить таблицу:
* Виды средств защиты от поражения электрическим током на торговых предприятиях.
 |  |
| **Учебная практика****Виды работ:** | 36 |  |
| Тема 1.1. Анализ ассортиментной политики торговой организации | 1. Составление характеристики ассортимента торговых предприятий;
2. Составление анализа состояния ассортимента в магазине
 | 6 |  | ОК 1-9ПК 1.1-1.4 |
| Тема 1.2. Выявление потребности в товаре | 1. Составление вопросов на выявление потребности в товаре;
2. Проведение анкетирования покупателей;
3. Организация дегустации
 | 6 |
| Тема 1.3. Участие в работе с поставщиками и потребителями | 1. Оформление сопроводительных документов на завоз товаров;
2. Оформление сопроводительных документов на закупку товаров
3. Оформление Договоров поставки
 | 6 |  |   |
| Тема 1.4. Приемка товаров по количеству и качеству | 1. Оформление сопроводительных документов на приёмку товаров;
2. Оформление актов товарных потерь
 | 6 |  |  |
| Тема 1.5. Контроль условий, сроков транспортировки и хранения товаров | 1. Оформление сопроводительных документов на транспортировку товаров
 | 6 |  |  |
| Тема 1.6. Инвентаризация товаров | 1. Оформление документов при инвентаризации товаров
 | 6 |  |  |
| **Производственная практика (практика по профилю специальности)** | 36 |  |
| Раздел 1. Изучение ассортиментной политики торговой организации | 1. Определение вида ассортимента, структуры ассортимента – широта, полнота, новизна, устойчивость, коэффициент рациональности.
2. Ознакомление с ассортиментным перечнем магазина, контроль над его соблюдением.
 | 10 |  | ОК 1-9ПК 1.1-1.4  |
| Раздел 2. Изучение покупательского спроса | 1. Ознакомление с видами покупательского спроса.2. Ознакомление с методами покупательского спроса. 3. Определение товарных групп, занимающие наибольший удельный вес.4. Установление причин влияющих на соотношения спроса и предложения. | 10 |
| Раздел 3. Организация торгово-технологического процесса товародвижения | 1. Участие в работе с поставщиками и потребителями.
2. Участие в приемке товаров по количеству и качеству. Документы при приемке товаров, их характеристика. Документальное оформление приемки: порядок составления актов на товары ненадлежащего качества, возврата некачественных товаров, претензии поставщикам.
3. Участие в проведении инвентаризации товаров. Оформление инвентаризационных описей и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей.
4. Размещения товаров в торговом зале и на складе. Режимы хранения: климатический и санитарно- гигиенический, требования к ним. Классификация товаров по требованиям к оптимальному климатическому и санитарно - гигиеническому режимам хранения. Предреализационная товарная обработка, как фактор, сохраняющий качество товаров. Её виды, характеристика. Выкладка товаров, виды. Правила товарного соседства. Размещение и выкладка отдельных видов товаров.
5. Выполнения контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров. Сроки хранения товаров. Классификация товаров по срокам хранения: скоропортящиеся, кратковременного хранения.
6. Обеспечение товародвижения в складах и магазинах.
 | 6 |
| Раздел 4. Ознакомление с информационной работой торгового предприятия | 1. Изучение средств информации, используемые в магазине.
2. Использование различных средств внутри фирменной рекламы магазина.
3. Установление соответствие данных, приведенных на маркировке товаров, составить рекламный листок.
4. Ознакомление с товарной маркировкой.
5. Ознакомление с торговой маркировкой магазина.
 | 4 |
| Раздел 5. Эксплуатация торгово-технологического оборудования торгового предприятия | 1. Правила эксплуатация немеханического оборудования.
2. Правила эксплуатация измерительного оборудования.
3. Правила эксплуатация контрольно-кассовых машин.
4. Правила эксплуатация технологического оборудования.
5. Правила эксплуатация механического оборудования.
 | 4 |
| **Обязательная аудиторная нагрузка** | **250** |  |
| **Самостоятельная работа** | **125** |
| **Учебная практика** | **36** |
| **Производственная практика** | **36** |
| **Максимальная нагрузка** | **447** |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

**Реализация профессионального модуля** **ПМ.01 Управление ассортиментом товаров, предполагает наличие**

* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительский товаров
* **Учебных кабинетов:**
* Коммерческой деятельности.
* Менеджмента и маркетинга.
* Метрологии и стандартизации.

 **Лабораторий:**

* Логистики.
* Технического оснащения торговых организаций.
* аудиовизуальные средства;
* компьютерные средства;
* весы настольные электронные;
* контрольно-кассовая машина;
* медицинские средства защиты;
* огнетушители;
* респираторы (противопылевой, противогазовый, фильтрующий)
* термометр;
* экран проекционный

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Куликова, Н. Р. Управление ассортиментом товаров: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, Т.А. Трыкова, Н.С. Борзунова. - Москва: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2016 - 240 с. (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-374-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/434057>
2. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020 — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. с. 2 — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452241/p.2>

**Дополнительные источники:**

1. Отскочная З.В. Организация и технология торговли (1-е изд.) учеб. пособие для СПО - М.: ИЦ «Академия», 2010.
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. пособ. для НПО. – М.: «Академия», 2006 – 410с.

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебные занятия проводятся в оборудованных учебных кабинетах. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **Управление ассортиментом товаров** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля **Управление ассортиментом товаров.** Организация учебной и производственной практики обеспечивается предоставлением мест в современных организациях (предприятиях) торговли. Консультации проводятся преподавателями и мастерами производственного обучения по утвержденному графику.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

**Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:**

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОП.01. Основы коммерческой деятельности

ОП.02. Теоретические основы товароведения

ПМ.04 Выполнение работ по профессии продавец непродовольственных товаров

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования **38.02.05 Товароведение** **и экспертиза качества потребительских товаров** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

 Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПМ.01 Управление ассортиментом товаров**

**5.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).**

**Критерии оценивания компетенций:**

контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований .

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные, региональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.  | * Определять виды, разновидности товаров однородных групп, проводить анализ их товароведных характеристик;
* рассчитывать показатели ассортимента;
* анализировать влияние факторов на ассортимент и качество товаров при организации товародвижения;
* демонстрировать умения работать в компьютерно-кассовой системе.
 | Текущий контроль в форме:* защита практических занятий;
* тестовый.

Итоговый контроль в форме:* экзамен;
* отчет по практике.
 |
| ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции. | * Выбирает технологические процессы товародвижения;
* правильно оформляет договора;
* соблюдает правила приемки;
* составляет претензии за невыполнение договорных обязательств;
* качественно оформляет ответы на претензии;
* точно и грамотно оформляет товаросопроводительные документы;
* анализирует выполнение договорных обязательств поступления товаров по срокам, качеству, количеству;
* демонстрирует умения эксплуатации торгово-технологического оборудования;
 | Текущий контроль в форме:* защита практических занятий;
* тестовый.

Итоговый контроль в форме:* экзамен;
* отчет по практике.
 |
| ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.  | * выбирает методы и способы размещения товаров на хранение;
* определяет режимы хранения товаров однородных групп;
* рассчитывает товарные потери;
* соблюдает условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
* качественно разрабатывает планы мероприятий по ускорению оборачиваемости и сокращению товарных потерь;
* качественно разрабатывает мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
* выбирает и соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к персоналу, товарам, окружающей среде;
* обосновывает выбор торгово-технологического оборудования;
 | Текущий контроль в форме:* защита практических занятий;
* тестовый.

Итоговый контроль в форме:* экзамен;
* отчет по практике.
 |
| ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров. | * грамотно и точно оформляет документы на поставку, и реализацию: заявки, накладные, счета-фактуры, инвентаризационные ведомости, акты;
 | Текущий контроль в форме:* защита практических занятий;
* тестовый.

Итоговый контроль в форме:* экзамен;
* отчет 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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| OK 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * Демонстрирует интерес к будущей профессии;
* интересуется современными направления и перспективами развития швейной отрасли;
* участвует в профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, конференциях и др.
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике;самооценка, направленная на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * Обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов.
* демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач.
 | Обратная связь, направленная на анализ и обсуждение результатов деятельности, выявление сильных/слабых компетенций студента;экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | * Демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике;диагностика , направленная на выявление типовых способов принятия решений;кейс-метод, направленный на оценку способностей к анализу, контролю и принятию решений. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | * Находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике;качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности. |
| ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно - коммуникационных технологий. | * Демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | * Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик;взаимооценка, направленная на взаимную оценку индивидуальных и групповых результатов участников;социометрия, направленная на оценку командного взаимодействия и ролей участников. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | * Проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий.
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике;метод обобщения независимых характеристик, направленный на оценку данных, полученных в результате наблюдения за деятельностью студента в различных ситуациях;работа проектных групп, направленная на оценку общих компетенций, связанных с навыками управления рабочей группой |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | * Планирует повышение личностного и квалификационного уровня.
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике;деловая характеристика, направленная на оценку и фиксацию достигнутого уровня общих компетенций;анализ достижений, направленных на анализ результатов деятельности за определенный период, выявления зоны ближайшего развития студента. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | * Проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике;качественная оценка, направленная на оценку уровня общих компетенций по таким параметрам как уровень сложности решаемых задач, отбор методов решения задач, соотнесение идеального и реального конечного результата деятельности;приемы решения задач, направленные на оценку навыков решения задач с использованием инновационных приемов и методов. |

* 1. **Типовые контрольные задания для проведения промежуточной аттестации по ПМ.01 Управление ассортиментом товаров**

**Вопросы к экзамену**

 **Вариант 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Варианты ответов** | **Количество существенных операций** |
| 1 | Допишите: К нормируемым потерям товаров относят 1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  | Р=2 |
| 2 | Допишите: Актируемые потери делятся на1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
 | Р=2 |
| 3 | Отметьте сорта ржаной муки. | А. Первый, второй, обдирная, сеяная | Р=1 |
| Б. Сеяная, обойная, обдирная. |
| В. Обойная, обдирная, клетчатка |
| Г. Первый, второй, обдирная. |
| 4 | Допишите: Упаковка товаров должна содержать следующую информацию: наименование, товарный знак, адрес изготовителя,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=5 |
| 5 | Дайте характеристику макаронным изделиям – рожки | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=2 |
| 6 | Допишите: Гири подразделяют на три вида: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. | Р=3 |
| 7 | Отметьте сухое кондитерское изделие, выпекаемое из прокатанного теста. Имеет проколы на поверхности. | А. Затяжное печенье | Р=1 |
| Б. Сдобное печенье. |
| В. Сахарное печенье. |
| Г. Пряники. |
| 8 | Отметьте изделия, выпекаемые из жгутового пшеничного теста круглого сечения, в форме кольца или овала различного диаметра. | А. Печенье | Р=1 |
| Б. Пряники. |
| В. Бараночные изделия |
| Г. Хлеб |
| 9 | Перечислите подгруппы плодовых овощей | 1.2.3.4. | Р=4 |
| 10 | Укажите группы овощей в зависимости от их использования | 1.2.3. | Р=3 |
| 11 | Отметьте вид капусты, представляющую собой зеленоватые рыхлые кочанчики, растущие на высоком стебле | А. Кольраби. | Р=1 |
| Б. Савойская. |
| В. Брюссельская. |
| Г. Краснокочанная. |
| 12 | Дайте характеристику гречишного мёда | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=5 |
| 13 | Соотнесите:Температурный режим торгового холодильного оборудования1.среднетемпературного2.низкотемпературного | А. -1 – 50С | Р=1 |
| Б. -12 - 180С |
| В. – 0+80С |
| Г. +8 + 120С |
| 14 | Укажите правильный ответ:1. Перед взвешиванием проверяют правильность установки весов по уровню. Да / нет
2. Замена крупных гирь равнозначных числом мелких допускается. Да / нет
3. Ножки весов следует вывёртывать только попарно. Да / нет
4. Подгонять стрелку на нулевое деление можно с помощью винтовых ножек. Да / нет
 | Р=4 |
| 15 | Допишите: Зелёная голограмма на ККМ означает, что | Р=2 |
| 16 | Укажите, какая служба производит поверку весо-измерительного оборудования | А. Органы налоговой службыБ. Санитарно - эпидемиологическая службаВ. Государственная метрологическая службаГ. Центр техобслуживания оборудования | Р=1 |
| 17 | Отметьте нормализованное молоко  | А. Молоко с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ. | Р=1 |
| Б. Молоко, получено сепарированием цельного молока. |
| В. Молоко, доведённое до содержания жира 3,2%. |
| Г. Цельное или нежирное пастеризованное молоко с добавлением витамина С. |
| 18 | По месту и способу установки весы бывают : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=3 |
| 19 | Перечислите ассортимент животных топлёных жиров | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. | Р=6 |
| 20 | Дайте определение диетических яиц. |  | Р=5 |
| 21 | Отметьте характеристику телятины. | А. Возраст животного свыше трёх лет. | Р=1 |
| Б. Возраст животного от трёх месяцев до трёх лет. |
| В. Возраст животного от двух недель до трёх месяцев. |
| Г. Возраст животного от двух недель до одного года. |
| 22 | Вставьте пропущенные слова | По виду мяса колбасные изделия подразделяют на:----- | Р=5 |
| 23 | Перечислите мясные субпродукты 1 категории | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=8 |
| 24 | Соотнесите: 1. хлеб из ржаной муки хранят в магазинах А. 24 часа, 2. из пшеничной и ржано-пшеничной хранят Б. 36 часов, 3. мелкоштучные изделия хранят В. 16 часов. | Р=3 |
| 25 | Дайте характеристику ястычной икры. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=3 |
| 26 | Расшифруйте маркировку мясных консервов | 0806112183А15 | Р=4 |
| 27 | Опишите отличительную особенность пресервов | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=1 |
| 28 | Допишите: Горизонтальное положение весов регулируют по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ с помощью \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ . | Р=2 |
| 29 | Отметьте, как называется продукт, представляющий собой кристалл-лический, прак-тически чистый хлористый натрий. | А. Крахмал | Р=1 |
| Б. Перец |
| В. Сахар |
| Г. Соль |
| 30 | Отметьте старинный русский напиток, продукт незаконченного комбинированного спиртового и молочнокислого брожения подслащённого сусла. | А. Вино | Р=1 |
| Б. Квас |
| В. Кумыс |
| Г. Кефир |
| 31 | Укажите процент допустимости зара-женности амбарны-ми вредителями ма-каронных изделий | А. 10%Б. не допускаетсяВ. 0,5%Г. 2% | Р=1 |
| 32 | Отметьте минеральную воду, полученную из минерализованных источников. | А. Лечебную | Р=1 |
| Б. Столовую. |
| В. Искусственную. |
| Г. Натуральную. |
| 33 | Укажите, на какие сорта делится пшеничная мука. | А. крупчатка, высший, 1-й, 2-й, обойная;Б**.** сеяная, обдирная, обойная;В. 1-й, 2-й, 3-й;Г. высший, экстра, 1-й, 2-й | Р=1 |
| 34 | Дайте определение понятию «товарное соседство» |  | Р=4 |
| 35 | Соотнесите понятия:1. Точность взвешивания

2.Чувствительность3.Устойчивость4.Прочность весов | А. Надёжность и долговечностьБ. Свойство весов давать показания массы с отклонением от настоящего значения в пределах допустимой погрешностиВ. Свойство весов возвращать самостоятельно в состояние равновесия после выведения из этого состоянияГ. Свойство весов выходить из состояния равновесия при незначительном изменении массы груза | Р=4 |
| 36 | Укажите срок хранения бубликов | А. 24часа.Б. 12-16 часов.В. 30 часов. Г. 12 часов. | Р=1 |
| 37 |  Укажите дефект рыбы горячего копчения «белобочка» | А. засохшие белково-жировые ручейкиБ. привкус горечиВ. непрокопченные местаГ. ожог | Р=1 |
| 38 | Перечислите виды дисциплинарных взысканий для лиц, виновных в нарушении требований охраны труда: 1.2. 3.  | Р=3 |
| 39 | Допишите: Усушка, утруска, распыл, раскрошка товаров являются \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  | Р=2 |

**Вариант 2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Вопрос** | **Варианты ответов** | **Количество существенных операций** |
| 1 | Укажите определение малозначительного дефекта товара | А. Не влияют существенно на использование продуктов по назначению и их сохранность;Б. Невозможно использование продуктов по назначению;В. Влияют на использование продуктов по назначению или их сохранность;Г. По желанию потребителя может использовать, а может и не использовать. | Р=1 |
| 2 | Отметьте, на какие сорта подразделяют ржаную муку | А. Первый, второй, обдирная, сеяная | Р=1 |
| Б. Первый, второй, обдирная |
| В. Обойная, обдирная, клетчатка |
| Г. Сеяная, обойная, обдирная. |
| 3 | Допишите: Устойчивость показаний весов проверяют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. | Р=1 |
| 4 | Перечислите типы макаронных изделий по форме. | 1.2.3.4. | Р=4 |
| 5 | Допишите пропущенные слова: По возможности устранения дефекты бывают:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  | Р=2 |
| 6 | Соотнесите условия хранения в магазине:1. Сметана2.Творог и творожные изделия 3.Ацидофильные напитки  | А. при температуре не выше +80 С не более 36 часов.Б. при температуре 4-80С не более 72 ч с момента выпускаВ. при температуре не выше 8 0С не более 36 часов с момента окончания технологического процесса | Р=3 |
| 7 | Отметьте, как называется кондитерское изделие пряно-сладкого вкуса разнообразной формы. | А. Затяжное печенье | Р=1 |
| Б. Сдобное печенье. |
| В. Сахарное печенье. |
| Г. Пряники. |
| 8 | Отметьте особенности приготовления воздушного полуфабриката | А. Готовят смешиванием муки, сливочного масла, муки, сахара, яиц, химических разрыхлителей. | Р=1 |
| Б. Представляют собой вафельные листы, прослоенные ореховой массой. |
| В. Готовят сбиванием белков с сахаром, без муки. |
| Г. Приготавливают растиранием миндаля или орехов с сахаром, яичным белком и небольшим количеством муки. |
| 9 | Укажите группы овощей в зависимости от их использования | 1.2.3. | Р=3 |
| 10 | Перечислите подгруппы плодовых овощей | 1.2.3.4. | Р=4 |
| 11 | Отметьте вид капусты, представляющая собой рыхлые кочаны с гофрированными листьями светло-зелёного цвета | А. Кольраби. | Р=1 |
| Б. Савойская. |
| В. Брюссельская. |
| Г. Краснокочанная. |
| 12 | Дайте характеристику цветочного мёда. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=5 |
| 13 | Отметьте глазированную карамель | А. Поверхность покрывают жировосковым слоем. | Р=1 |
| Б. Поверхность покрывают тонким слоем шоколадной массы. |
| В. Поверхность поливают насыщенным сахарным сиропом. |
| Г. Поверхность поливают насыщенным сахарным сиропом, посыпают сахарной пудрой. |
| 14 | Отметьте конфеты с марципановыми корпусами. | А. Корпус из смеси тонкоизмельченных обжаренных орехов или масличных, бобовых семян с сахаром и твёрдыми жирами. | Р=1 |
| Б. Корпус готовят перетиранием орехов с сахарной пудрой, патокой или сахаро-паточным сиропом и вкусовыми добавками. |
| В. Корпус готовят увариванием сахара, патоки и молока, с добавлением орехов, фруктово-ягодного пюре, сливочного масла и др |
| Г. Корпус получают увариванием фруктово-ягодного сырья, сахара и желеобразующего вещества. |
| 15 | Опишите песочное печенье | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=4 |
| 16 | Допишите: При отклонении стрелки весов от нулевого деления её устанавливают, регулируя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=2 |
| 17 | Отметьте белковое молоко | А. Молоко с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ. | Р=1 |
| Б. Молоко, получено сепарированием цельного молока. |
| В. Молоко, доведённое до содержания жира 3,2%. |
| Г. Цельное или нежирное пастеризованное молоко с добавлением витамина С. |
| 18 | Перечислите ассортимент сливочного масла |  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=6 |
| 19 | Дайте определение столовых яиц | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=3 |
| 20 | Отметьте характеристику говядины | А. Возраст животного свыше трёх лет. | Р=1 |
| Б. Возраст животного от трёх месяцев до трёх лет. |
| В. Возраст животного от двух недель до трёх месяцев. |
| Г. Возраст животного от двух недель до одного года. |
| 21 | Допишите: К нормируемым потерям товаров относят 1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=2 |
| 22 | Допишите: Актируемые потери делятся на1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
 | Р=2 |
| 23 | Перечислите мясные субпродукты 2 категории | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=8 |
| 24 | Дайте характеристику ливерным колбасам | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=3 |
| 25 | Дайте характеристику зернистой икры. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=4 |
| 26 | Расшифруйте маркировку мясных консервов | 1004122781А15 | Р=4 |
| 27 | Отметьте отличительную особенность пресервов | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=2 |
| 28 | Перечислите группы пряностей в зависимости от того, какая часть растения используется. | 1.2.3.4.5. | Р=5 |
| 29 | Перечислите виды соли по способу получения. | 1.2.3.4. | Р=4 |
| 30 | Отметьте, какую минеральную воду получают из минерализованных источников. | А. Искусственную. | Р=1 |
| Б. Столовую. |
| В. Лечебную |
| Г. Натуральную. |
| 31 | Отметьте, к какой группе относится коньяк выдержкой свыше 6 лет, крепостью 40-57%  | А. Ординарный | Р=1 |
| Б. Марочный. |
| В. Коллекционный. |
| Г. Креплёный. |
| 32 | Допишите: Свинину 3 категории упитанности клеймят \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ клеймом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ цвета | Р=2 |
| 33 | Перечислите санитарные требования к территории торгового предприятия | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=4 |
| 34 | Перечислите три группы причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. | Р=3 |
| 35 | Дайте определение понятию «товарное соседство» | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=4 |

**Вариант 3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вопрос | Варианты ответов | Количество существенных операций |
| 1 | Отметьте характеристику телятины. | А. Возраст животного свыше трёх лет. | Р=1 |
| Б. Возраст животного от трёх месяцев до трёх лет. |
| В. Возраст животного от двух недель до трёх месяцев. |
| Г. Возраст животного от двух недель до одного года. |
| 2 | Вставьте пропущенные слова | По виду мяса колбасные изделия подразделяют на:----- | Р=5 |
| 3 | Перечислите мясные субпродукты 1 категории | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=8 |
| 4 | Соотнесите: 1. хлеб из ржаной муки хранят в магазинах А. 24 часа, 2. из пшеничной и ржано-пшеничной хранят Б. 36 часов, 3. мелкоштучные изделия хранят В. 16 часов. | Р=3 |
| 5 | Дайте характеристику ястычной икры. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=3 |
| 6 | Расшифруйте маркировку мясных консервов | 0806112183А15 | Р=4 |
| 7 | Опишите отличительную особенность пресервов | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=1 |
| 8 | Допишите: Горизонтальное положение весов регулируют по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ с помощью \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ . | Р=2 |
| 9 | Отметьте, как называется продукт, представляющий собой кристалл-лический, прак-тически чистый хлористый натрий. | А. Крахмал | Р=1 |
| Б. Перец |
| В. Сахар |
| Г. Соль |
| 10 | Отметьте старинный русский напиток, продукт незаконченного комбинированного спиртового и молочнокислого брожения подслащённого сусла. | А. Вино | Р=1 |
| Б. Квас |
| В. Кумыс |
| Г. Кефир |
| 11 | Укажите процент допустимости зара-женности амбарными вредителями ма-каронных изделий | А. 10%Б. не допускаетсяВ. 0,5%Г. 2% | Р=1 |
| 12 | Отметьте минеральную воду, полученную из минерализованных источников. | А. Лечебную | Р=1 |
| Б. Столовую. |
| В. Искусственную. |
| Г. Натуральную. |
| 13 | Укажите, на какие сорта делится пшеничная мука. | А. крупчатка, высший, 1-й, 2-й, обойная;Б**.** сеяная, обдирная, обойная;В. 1-й, 2-й, 3-й;Г. высший, экстра, 1-й, 2-й | Р=1 |
| 14 | Дайте определение понятию «товарное соседство» |  | Р=4 |
| 15 | Соотнесите понятия:1. Точность взвешивания

2.Чувствительность3.Устойчивость4.Прочность весов | А. Надёжность и долговечностьБ. Свойство весов давать показания массы с отклонением от настоящего значения в пределах допустимой погрешностиВ. Свойство весов возвращать самостоятельно в состояние равновесия после выведения из этого состоянияГ. Свойство весов выходить из состояния равновесия при незначительном изменении массы груза | Р=4 |
| 16 | Укажите срок хранения бубликов | А. 24часа.Б. 12-16 часов.В. 30 часов. Г. 12 часов. | Р=1 |
| 17 |  Укажите дефект рыбы горячего копчения «белобочка» | А. засохшие белково-жировые ручейкиБ. привкус горечиВ. непрокопченные местаГ. ожог | Р=1 |
| 18 | Перечислите виды дисциплинарных взысканий для лиц, виновных в нарушении требований охраны труда: 1.2. 3.  | Р=3 |
| 19 | Допишите: Усушка, утруска, распыл, раскрошка товаров являются \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  | Р=2 |
| 20 | Допишите: К нормируемым потерям товаров относят 1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=2 |
| 21 | Допишите: Актируемые потери делятся на1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=2 |
| 22 | Отметьте сорта ржаной муки. | А. Первый, второй, обдирная, сеяная | Р=1 |
| Б. Сеяная, обойная, обдирная. |
| В. Обойная, обдирная, клетчатка |
| Г. Первый, второй, обдирная. |
| 23 | Допишите: Упаковка товаров должна содержать следующую информацию: наименование, товарный знак, адрес изготовителя,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=5 |
| 24 | Дайте характеристику макаронным изделиям – рожки | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=2 |
| 25 | Допишите: Гири подразделяют на три вида: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. | Р=3 |
| 26 | Отметьте сухое кондитерское изделие, выпекаемое из прокатанного теста. Имеет проколы на поверхности. | А. Затяжное печенье | Р=1 |
| Б. Сдобное печенье. |
| В. Сахарное печенье. |
| Г. Пряники. |
| 27 | Отметьте изделия, выпекаемые из жгутового пшеничного теста круглого сечения, в форме кольца или овала различного диаметра. | А. Печенье | Р=1 |
| Б. Пряники. |
| В. Бараночные изделия |
| Г. Хлеб |
| 28 | Перечислите подгруппы плодовых овощей | 1.2.3.4. | Р=4 |
| 29 | Укажите группы овощей в зависимости от их использования | 1.2.3. | Р=3 |
| 30 | Отметьте вид капусты, представляющую собой зеленоватые рыхлые кочанчики, растущие на высоком стебле | А. Кольраби. | Р=1 |
| Б. Савойская. |
| В. Брюссельская. |
| Г. Краснокочанная. |
| 31 | Дайте характеристику гречишного мёда | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=5 |
| 32 | Соотнесите:Температурный режим торгового холодильного оборудования1.среднетемпературного2.низкотемпературного | А. -1 – 50С | Р=1 |
| Б. -12 - 180С |
| В. – 0+80С |
| Г. +8 + 120С |
| 33 | Укажите правильный ответ:1. Перед взвешиванием проверяют правильность установки весов по уровню. Да / нет
2. Замена крупных гирь равнозначных числом мелких допускается. Да / нет
3. Ножки весов следует вывёртывать только попарно. Да / нет
4. Подгонять стрелку на нулевое деление можно с помощью винтовых ножек. Да / нет
 | Р=4 |
| 34 | Допишите: Зелёная голограмма на ККМ означает, что | Р=2 |
| 35 | Укажите, какая служба производит поверку весо-измерительного оборудования | А. Органы налоговой службыБ. Санитарно - эпидемиологическая службаВ. Государственная метрологическая службаГ. Центр техобслуживания оборудования | Р=1 |
| 36 | Отметьте нормализованное молоко  | А. Молоко с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ. | Р=1 |
| Б. Молоко, получено сепарированием цельного молока. |
| В. Молоко, доведённое до содержания жира 3,2%. |
| Г. Цельное или нежирное пастеризованное молоко с добавлением витамина С. |
| 37 | По месту и способу установки весы бывают : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=3 |
| 38 | Перечислите ассортимент животных топлёных жиров | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. | Р=6 |
| 39 | Дайте определение диетических яиц. |  | Р=5 |

**5.3. Система оценивания**

Система оценивания включает оценку текущей работы на лекциях и семинарских занятиях, выполнение самостоятельной работы, заданий по желанию студентов, тестовую работу, аттестацию по результатам освоения дисциплины.

Текущая работа студента включает:

• индивидуальные консультации с преподавателем в течение семестра, собеседование по текущим практическим заданиям;

• подготовку к практическим занятиям, углубленное изучение отдельных тем и вопросов курса;

• выполнение самостоятельных заданий;

• подготовку к аттестации по дисциплине.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам рубежного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

|  |  |
| --- | --- |
| **Процент результативности (правильных ответов)** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |