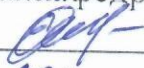


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Лысьвенский филиал федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«Пермский национальный исследовательский политехнический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Доцент с исп. обязанностей
зав.кафедрой ОНД

 Е.Н. Хаматнурова
« 28 » 02 2022 г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной
аттестации обучающихся по профессиональному модулю**

ПМ 01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

Приложение к рабочей программе профессионального модуля

основной профессиональной образовательной программы
подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров
(базовая подготовка)

Лысьва, 2022

Фонд оценочных средств разработан на основе:

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «28» июля 2014 г. № 835 по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров;

– Рабочей программы профессионального модуля ПМ 01 Управление ассортиментом товаров, утвержденного «28» 02 2022 г.

Разработчик: председатель ПЦК ГСЭД Корвякова Е.А.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании предметной (цикловой) комиссии Гуманитарных и социально-экономических дисциплин (ПЦК ГСЭД) «01» 02 2022 г., протокол № 6

Председатель ПЦК ГСЭД



Е.А. Корвякова

Управляющий ООО «Автодеталь»



А.Н. Эгембердеев

Коммерческий директор
ООО «НПО «Уралгидропром»



С.Г. Порозков

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1 Область применения

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 01 Управление ассортиментом товаров** по специальности СПО 38.02.05 *Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров* в части овладения видом профессиональной деятельности «Управление ассортиментом товаров».

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров следующими общими и профессиональными компетенциями.

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках ПМ:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
<i>ОК 1</i>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
<i>ОК 2</i>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
<i>ОК 3</i>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
<i>ОК 4</i>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
<i>ОК 5</i>	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
<i>ОК 6</i>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
<i>ОК 7</i>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
<i>ОК 8</i>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
<i>ОК 09</i>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках ПМ:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<i>ПК 1.1</i>	Выявлять потребность в товарах
<i>ПК 1.2</i>	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции
<i>ПК 1.3</i>	Управлять товарными запасами и потоками
<i>ПК 1.4</i>	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:	– анализа ассортиментной политики торговой организации; – выявления потребности в товаре (спроса); – участия 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; – эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования; – участия в проведении инвентаризации товаров
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 том числе 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, назначение, 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)
--	---

Перечень личностных результатов, которые формируются в рамках ПМ:

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 16	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 17	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 18	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 19	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 20	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

<i>ЛР 21</i>	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
<i>ЛР 22</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие в условиях развития информационных технологий, применяемых в различных отраслях народного хозяйства
<i>ЛР 23</i>	Активно применяющий полученные знания на практике
<i>ЛР 24</i>	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
<i>ЛР 25</i>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<i>ЛР 26</i>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<i>ЛР 27</i>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<i>ЛР 28</i>	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается

1 МЕТОДЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Таблица 1 – Методы и формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент профессионального модуля	Методы и формы контроля и оценивания		
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ	Тестирование	Другая форма контроля (3 семестр) Дифференцированный зачет (4 семестр) Экзамен по МДК 01.01 (5 семестр)
ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности)*	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике (по профилю специальности) Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения производственной практики (по профилю специальности)	-	Дифференцированный зачет
ПМ.01. ЭК Экзамен (квалификационный)	-	Другие формы контроля по МДК Диф.зачет по МДК Экзамен по МДК Дифференцированный зачет по производственной практике (по профилю специальности)	Экзамен (квалификационный)

*ФОС Производственной практики (по профилю специальности) приведен отдельным документом.

2 КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ТЕКУЩЕГО И РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ

Критерии оценки устного ответа

Критерии оценки	Оценка
обучающийся полно излагает материал (отвечает на вопрос), дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка	Отлично
обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого	Хорошо
обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого	Удовлетворительно
обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом	Неудовлетворительно

Критерии оценки практических занятий

1 активность работы на практическом занятии (выполнение всех заданий, предложенных преподавателем);

2 правильность ответов на вопросы (верное, четкое и достаточно глубокое изложение понятий, идей, и т.д.);

3 полнота и одновременно лаконичность ответа (ответ должен отражать основные теории и концепции по раскрываемому вопросу, содержать их критический анализ и сопоставление);

4 умение формулировать собственную точку зрения, грамотно аргументировать свою позицию по раскрываемому вопросу;

5 культура речи (материал должен быть изложен хорошим профессиональным языком, с грамотным использованием соответствующей системы понятий и терминов)

Критерии оценки практического задания

Критерии оценки	Оценка
– практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя – показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме – проявлен творческий подход – умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы – работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета	Отлично
– практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя – показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме – работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета б) или не более двух недочетов	Хорошо
– практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя – продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала – выполнено не менее половины работы или допущены в ней: а) не более двух грубых ошибок; б) не более одной грубой ошибки и одного недочета; в) не более двух-трех негрубых ошибок; г) одна негрубая ошибка и три недочета; д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов	Удовлетворительно
– число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания – если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий	Неудовлетворительно

Критерии оценки тестов

Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
86 - 100	70 - 85	51 - 69	50 и менее

Критерии результатов самостоятельной работы

При экспертной оценке результатов самостоятельной работы учитываются такие критерии:

- Глубина освоения знаний
- Источники информации
- Качество выполнения работы

- Самостоятельность изложения
- Творчество и личный вклад
- Соблюдение правил оформления

Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля (ПМ)

Интегральная качественная оценка освоения профессионального модуля, в включая междисциплинарные курсы, учитываемая при промежуточной аттестации.

Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной и/или производственной практике (по профилю специальности)

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности.

Текущий контроль результатов прохождения учебной и/или производственной (по профилю специальности) практики в соответствии с рабочей программой практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- - ежедневный контроль посещаемости практики;
- - наблюдение за выполнением видов работ на практике;
- - контроль качества выполнения видов работ на практике
- - контроль за ведением дневника практики,
- - контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной и/ или производственной практики (по профилю специальности)

Интегральная качественная оценка освоения учебной и/или производственной практики (по профилю специальности), учитываемая при промежуточной аттестации по профессиональному модулю.

3 КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Профессиональный модуль *ПМ 01 Управление ассортиментом товаров* изучается в течение 3 семестров.

Формами контроля промежуточной аттестации являются:

1 МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров:

- другие формы контроля - 3 семестр;
- дифференцированный зачет - 4 семестр;
- экзамен - 5 семестр;

2 Производственная практика (по профилю специальности):

- дифференцированный зачет - 5 семестр

3 Экзамен (квалификационный) – 6 семестр

Критерии оценивания дифференцированного зачета (МДК)

Критерии оценки	Оценка
Всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполненные все предусмотренные программой задания, глубоко усвоенные основная и дополнительная литература, рекомендованная программой, активная работа на практических занятиях Обучающийся разбирается в основных научных концепциях по изучаемой учебной дисциплине, проявляет творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала Ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично	Отлично
Достаточно полное знание учебно-программного материала Обучающийся не допускает в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнил все предусмотренные программой задания, усвоил основную литературу, рекомендованную программой, активно работал на практических занятиях, показал систематический характер знаний по учебной дисциплине, достаточный для дальнейшей учёбы, а также способность к их самостоятельному пополнению	Хорошо
Обучающийся показал знание основного учебно-программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, не отличался активностью на практических занятиях, самостоятельно выполнил основные предусмотренные программой задания, однако допустил погрешности при их выполнении и в ответе на дифференцированном зачёте, но обладает необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей	Удовлетворительно

Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнил самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработал основные практические занятия, допускает существенные ошибки при ответе и не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей учебной дисциплине	Неудовлетворительно
---	----------------------------

Критерии оценивания экзамена (МДК)

Критерии оценки	Оценка
Всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполненные все предусмотренные программой задания, глубоко усвоенные основная и дополнительная литература, рекомендованная программой, активная работа на практических (лабораторных) занятиях. Обучающийся разбирается в основных научных концепциях по изучаемой учебной дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала. Ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично	Отлично
Достаточно полное знание учебно-программного материала. Обучающийся не допускает в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических (лабораторных) занятиях, показавший систематический характер знаний по учебной дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению	Хорошо
Обучающийся показал знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, не отличавшийся активностью на практических (лабораторных) занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на дифференцированном зачете, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей	Удовлетворительно
обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно - программного материала, не выполнивший самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустивший принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавший основные практические (лабораторные) занятия, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей учебной дисциплине	Неудовлетворительно

Критерии оценивания дифференцированного зачета учебной и/или производственной практики (по профилю специальности)

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;

- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и защиты отчета по практике. Оценка выставляется по 4-х балльной шкале.

Критерии оценивания результатов практики

Критерии оценки	Оценка
Комплект документов полный, все документы подписаны и заверены должным образом. Цель практики выполнена полностью или сверх того: полноценно отработаны и применены на практике три и более профессиональные компетенции (представлены многочисленные примеры и результаты деятельности). Замечания от организации (базы практики) отсутствуют, а работа обучающегося оценена на «отлично». Обучающийся аргументированно и убедительно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ «ГОСТ 7.32-2017. Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления», что свидетельствует о полной сформированности у обучающихся надлежащих компетенции	Отлично
Комплект документов полный, но некоторые документы не подписаны или заверены недолжным образом. Цель практики выполнена почти полностью: частично отработаны и применены на практике три и менее профессиональные компетенции (кратко представлены некоторые примеры и результаты деятельности). Незначительные замечания от представителей организации (базы практики), а работа обучающегося оценена на «хорошо». Обучающийся убедительно и уверенно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, однако имеются несущественные замечания в оформлении отчета, что свидетельствует о сформированности у обучающегося неявно выраженных надлежащих компетенций	Хорошо
Комплект документов полный, но некоторые документы не подписаны или заверены недолжным образом. Цель практики выполнена частично: недостаточно отработаны и применены на практике три и менее профессиональные компетенции (кратко представлены некоторые примеры и результаты деятельности). Высказаны критические замечания от представителей организации (базы практики), а работа обучающегося оценена на «удовлетворительно».	Удовлетворительно

Обучающийся отвечал неполно, неуверенно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, однако имеются существенные замечания по оформлению отчета, что свидетельствует о недостаточной сформированности у обучающегося надлежащих компетенций	
Комплект документов неполный. Цель практики выполнена эпизодически: не отработаны или некачественно применены на практике профессиональные компетенции (примеры и результаты деятельности отсутствуют). Высказаны серьезные замечания от представителей организации (базы практики), а работа обучающегося оценена на «неудовлетворительно». Обучающийся удовлетворительно не ответил на вопросы на экзамене. Отчет по практике представлен в срок, однако является неполным и не соответствует стандарту подготовки, что свидетельствует о несформированности у обучающегося надлежащих компетенций. Обучающийся практику не прошел по неуважительной причине. Обучающийся не представил отчётных документов	Неудовлетворительно

Критерии оценивания экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей и проводится по завершении изучения учебной программы профессионального модуля.

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен», профессиональный модуль: зачтено/не зачтено

Условием положительной аттестации «вид профессиональной деятельности освоен» является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Методы, критерии оценивания и условия проведения экзамена (квалификационного) определяются индивидуально для каждого профессионального модуля.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Лысьвенский филиал федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования
«Пермский национальный исследовательский политехнический университет»

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров

основной профессиональной образовательной программы
подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО 38.02.05 *Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров*
(базовая подготовка)

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В результате изучения *МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров* обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Управление ассортиментом товаров» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции, а также личностные результаты.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках ПМ	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Выявлять потребность в товарах	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. Знать: – классификацию и ассортимент товарных групп непродовольственных товаров; – товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели
ПК 1.2 Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	Уметь: – оформлять договоры с контрагентами; – контролировать их выполнение, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству; – предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств; – готовить ответы на претензии покупателей; Знать: – виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями; – правила приёмки товаров
ПК 1.3 Управлять товарными запасами и потоками	Уметь: – производить закупку и реализацию товаров; – учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; – соблюдать условия и сроки хранения товаров; – соблюдать требования техники безопасности и охраны труда. Знать: – технологические процессы товародвижения; – способы размещения товаров на складах и в магазинах; – условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп; – классификацию торгово-технологического оборудования, его

	назначение и устройство; – требования к условиям и правилам эксплуатации торгово-технологического оборудования; – 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 подчинёнными работниками (персоналом)
ПК 1.4 Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров	<i>Уметь:</i> – 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. <i>Знать:</i> – формы документального сопровождения товародвижения; – основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров; – нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила)
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<i>Уметь:</i> – описывать значимость своей специальности. <i>Знать:</i> – сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<i>Уметь:</i> – анализировать задачу и выделять ее составные части; – составлять план действия; – определять необходимые ресурсы; – владеть типовыми методами работы в профессиональной и смежных сферах; – оценивать результат и последствия своих действий. <i>Знать:</i> – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и	<i>Уметь:</i> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;

нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). <i>Знать:</i> – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<i>Уметь:</i> – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение. <i>Знать:</i> – современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<i>Уметь:</i> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности <i>Знать:</i> – психологические основы деятельности коллектива, – психологические особенности личности; – основы проектной деятельности
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<i>Уметь:</i> – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. <i>Знать:</i> – возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<i>Уметь:</i> – выделять наиболее значимое в технологическом процессе для внесения корректировок – при условиях частой смены технологий. <i>Знать:</i> – способность быстрой переориентации в условиях изменения технологического процесса

ЛР 16	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 17	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 18	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 19	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 20	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ЛР 21	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 22	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие в условиях развития информационных технологий, применяемых в различных отраслях народного хозяйства
ЛР 23	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 24	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР 25	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ЛР 26	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ЛР 27	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ЛР 28	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается

1 МЕТОДЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров

1 Для текущего и рубежного контроля освоения дисциплинарных компетенций используются следующие методы:

- Устный опрос
- Наблюдение и оценка результатов практических занятий
- Экспертная оценка результатов самостоятельной работы
- Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в

процессе освоения ПМ

2 Формой контроля промежуточной аттестации междисциплинарного курса являются: другие формы контроля (3 семестр), дифференцированный зачет (4 семестр), экзамен (5 семестр), которые проводятся в сроки, установленные учебным планом и определяемые календарным учебным графиком образовательного процесса.

Таблица 1 – Методы и формы контроля и оценивания элементов междисциплинарного курса

МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров

Элемент учебной дисциплины	Методы и формы контроля и оценивания		
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров			
Тема 1.1 Основы товароведения продовольственных товаров	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ	Тестирование	<i>Другая форма контроля (3 семестр)</i>
Тема 1.2 Зерномучные товары	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка		

	результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 1.3 Плодоовощные товары	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 1.4 Вкусовые товары	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка презентаций Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 1.5 Сахаристые продукты	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной		

	работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 1.6 Молоко и молочные продукты	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка презентаций Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 1.7 Мясо и мясные продукты	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 1. 8 Рыба и морепродукты	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка		

	по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 1.9 Яйца и яйцепродукты	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 1.10 Пищевые жиры	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Раздел 2 Микробиология, санитария и гигиена потребительских товаров			
Тема 2.1 Морфология и систематика микроорганизмов	Устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ	Тестирование	<i>Другая форма контроля (3 семестр)</i>
Тема 2.2 Физиология микроорганизмов	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических		

	занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 2.3 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 2.4 Патогенные микроорганизмы и пищевые (алиментарные) заболевания, вызываемые ими	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 2.5 Биоповреждения, вызываемые насекомыми	Устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		

Тема 2.6 Биоповреждения, вызываемые мышевидными грызунами	Устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 2.7 Биоповреждения текстильных волокон и тканей и защите от них	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 2.8 Биоповреждения и защита натуральной кожи и меха	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 2.9 Биоповреждения и защита древесины и бумаги	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за		

	деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 2.10 Биоповреждения и защита косметических товаров	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 2.11 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям торговли	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Раздел 3 Техническое оснащение торговых организаций			
Тема 3.1 Мебель для торговых организаций	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения	Тестирование	<i>Дифференцированный зачет (4 семестр)</i>

		ПМ		
Тема 3.2 Торговый инвентарь		Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 3.3 Классификация измерительного оборудования		Устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 3.4 Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования		Устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 3.5 Государственный метрологический контроль за средствами измерений. Техническое обеспечение весоизмерительного оборудования		Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 3.6 Фасовочно-упаковочное оборудование		Устный опрос Наблюдение и оценка результатов		

	практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 3.7 Измельчительно-режущее оборудование	Устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 3.8 Подъемно-транспортное оборудование	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 3.9 Холодильное оборудование	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения		

	ПМ		
Тема 3.10 Контрольно-кассовые машины	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 3.11 Новое в техническом оснащении торговых организаций	Устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Раздел 4 Охрана труда			
Тема 4.1 Введение. Основные понятия дисциплины и терминология безопасности труда	Устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ	Тестирование	<i>Дифференцированный зачет (4 семестр)</i>
Тема 4.2 Правовые и организационные основы охраны труда	Устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 4.3 Основные законодательные акты в области охраны труда	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка		

	по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 4.4 Органы управления безопасностью труда, надзора и контроля над охраной труда	Устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 4.5 Обучение и проверка знаний по охране труда	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 4.6 Производственный травматизм	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 4.7 Опасные и вредные производственные факторы	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка		

	результатов самостоятельной работы Экспертная оценка презентаций Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 4.8 Физические негативные факторы	Устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 4.9 Химические негативные факторы	Устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 4.10 Основы электробезопасности в торговле	Устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 4.11 Меры безопасности при эксплуатации установок, аппаратов в торговле	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		

Тема 4.12 Противопожарная профилактика в торговых организациях	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 4.13 Гигиена труда	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 4.14 Микроклимат помещений	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Раздел 5 Маркетинг в торговле			
Тема 5.1 Маркетинг как интегрирующая функция управления	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов	Тестирование	<i>Дифференцированный зачет (4 семестр)</i>

предприятием	практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 5. 2 Этика и современное управление ассортиментом в маркетинге	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 5. 3 Рынки и рыночные показатели	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 5. 4 Маркетинговые исследования рынка	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов		

	самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 5. 5 Товар и товарная политика предприятия	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 5. 6 Потребительское поведение, сегментация рынка и позиционирование товара	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 5.7 Продвижение товаров	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам		

	наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Раздел 6 Товароведение непродовольственных товаров			
Тема 6.1 Основы товароведения непродовольственных товаров	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ	Тестирование	<i>Экзамен (5 семестр)</i>
Тема 6.2 Текстильные товары	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.3 Швейные и трикотажные изделия	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в		

	процессе освоения ПМ		
Тема 6.4 Меховые и пушно- овчинные товары	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.5 Обувные товары	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.6 Галантерейные товары	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.7 Парфюмерно-	Устный опрос Наблюдение и		

косметические товары	оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.8 Силикатные бытовые товары	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.9 Металлохозяйственные товары	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.10 Товары из пластмасс	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка		

	результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.11 Товары бытовой химии	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.12 Игрушки	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.13 Канцелярские товары и средства оргтехники	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка		

	по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.14 Спортивные, Охотничьи, рыболовные товары и средства индивидуальной защиты	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.15 Бытовая электронная аппаратура	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.16 Бытовые электротехнические товары	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в		

	процессе освоения ПМ		
Тема 6.17 Строительные товары	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.18 Мебельные товары	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.19 Ювелирные товары	Устный опрос Экспертная оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Тема 6.20 Бытовые часы	Устный опрос Наблюдение и оценка результатов практических занятий Экспертная оценка		

	результатов самостоятельной работы Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ		
Форма контроля			<i>Другие формы контроля Дифференцированный зачет Экзамен</i>

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

В результате промежуточной аттестации междисциплинарного курса осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результатов
Уметь:	
– распознавать товары по ассортиментной принадлежности	Умеет распознавать товары по ассортиментной принадлежности
– формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах	Умеет формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах
– применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта	Умеет применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта
– рассчитывать показатели ассортимента	Умеет рассчитывать показатели ассортимента
– оформлять договоры с контрагентами	Умеет оформлять договоры с контрагентами
– контролировать их выполнение, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству	Умеет контролировать их выполнение, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству
– предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств	Умеет предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств
– готовить ответы на претензии покупателей	Умеет готовить ответы на претензии покупателей
– производить закупку и реализацию товаров	Умеет производить закупку и реализацию товаров
– учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения	Умеет учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения
– соблюдать условия и сроки хранения товаров	Умеет соблюдать условия и сроки хранения товаров
– рассчитывать товарные потери	Умеет рассчитывать товарные потери
– планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь	Умеет планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь
– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде	Умеет соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде

– соблюдать требования техники безопасности и охраны труда	Умеет соблюдать требования техники безопасности и охраны труда
Знать:	
– ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства	Знает ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства
– товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	Знает товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели
– виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями	Знает виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями
– технологические процессы товародвижения	Знает технологические процессы товародвижения
– формы документального сопровождения товародвижения	Знает формы документального сопровождения товародвижения
– правила приемки товаров	Знает правила приемки товаров
– способы размещения товаров на складах и в магазинах	Знает способы размещения товаров на складах и в магазинах
– условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп	Знает условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп
– основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров	Знает основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров
– классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство	Знает классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство
– требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования	Знает требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования
– нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила)	Знает 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	Знает законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации
– обязанности работников в области охраны труда	Знает обязанности работников в области охраны труда
– причины возникновения и профилактики производственного травматизма	Знает причины возникновения и профилактики производственного травматизма

– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	Знает 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)	Знает возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО И РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ

МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров

Задания для оценки освоения *Раздела 1 Товароведение продовольственных товаров* *Темы 1.1 – 1.10*

Обучающийся должен

знать:

- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели.

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 1.1

1. Основные вещества, обуславливающие пищевую ценность продовольственных товаров.
2. Признаки, положенные в основу классификации продовольственных товаров.
3. Факторы, формирующие качество товаров.
4. Потребительские свойства товаров.
5. Ассортимент товаров.
6. Показатели ассортимента

Типовые вопросы для устного опроса Темы 1.2

1. Зерно, крупа и крупяные изделия. Ассортимент. Требования к качеству.
2. Мука. Хлебобулочные изделия. Ассортимент. Требования к качеству.
3. Макароны изделия. Ассортимент. Требования к качеству.
4. Нормативная документация к качеству, упаковке, условиям и срокам хранения, правилам приемки и методам отбора образцов проб и органолептической оценки хлеба и хлебобулочных изделий.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 1.3

1. Вегетативные овощи. Плодовые овощи. Ассортимент. Требования к качеству.
2. Семечковые плоды. Косточковые плоды. Ассортимент. Требования к качеству.
3. Ягоды. Орехоплодные. Ассортимент. Требования к качеству.
4. Субтропические и тропические плоды. Ассортимент. Требования к качеству.
5. Нормативная документация к качеству, упаковке, условиям и срокам хранения, правилам приемки и методам отбора образцов проб и органолептической оценки плодов.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 1.4

1. Чай. Кофе. Ассортимент. Требования к качеству.
2. Алкогольные напитки. Ассортимент. Требования к качеству.
3. Безалкогольные напитки. Ассортимент. Требования к качеству.
4. Пряности и вкусовые приправы. Ассортимент. Требования к качеству.
5. Табак и табачные изделия. Ассортимент. Требования к качеству.
6. Требования ГОСТ к качеству, маркировке, условиям хранения чая и кофе.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 1.5

1. Сахар. Ассортимент. Требования к качеству.
2. Крахмал и крахмалопродукты.
3. Мед. Ассортимент. Требования к качеству.
4. Кондитерские изделия. Ассортимент. Требования к качеству.
5. ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия», ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 1.6

1. Молоко. Ассортимент. Требования к качеству.
2. Кисломолочные продукты. Ассортимент. Требования к качеству.
3. Сыры. Ассортимент. Требования к качеству.
4. Масло коровье. Ассортимент. Требования к качеству.
5. Федеральный закон от 12.06.2008 N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

Типовые вопросы для устного опроса Темы 1.7

1. Мясо. Ассортимент. Требования к качеству.
2. Колбасные изделия. Ассортимент. Требования к качеству.
3. Мясокопчености. Ассортимент. Требования к качеству.
4. Мясные консервы. Ассортимент. Требования к качеству.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 1.8

1. Рыба. Рыбные продукты. Ассортимент. Требования к качеству.
2. Нерыбные морепродукты. Ассортимент. Требования к качеству.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 1.9

1. Яйца. Классификация. Требования к качеству. Яичные продукты.
2. ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».

Типовые вопросы для устного опроса Темы 1.10

1. Растительные масла. Ассортимент. Требования к качеству.
2. Животные жиры. Ассортимент.
3. Маргарин, спред и смеси топленые. Характеристика. Показатели качества.
4. Жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные.

Типовой тест Раздела 1 Товароведение продовольственных товаров

1. Маргарин – это:

- а) Высокодисперсная водножировая эмульсия, сходная со сливочным маслом по вкусу, аромату, консистенции, содержанию жиров, белков, углеводов.
- б) Продукт переработки растительного масла;
- в) Сливочное масло, обогащенное растительными добавками, витаминами и ароматизаторами.

2. Основной белок молока, свойства которого используют при производстве молочно-кислых продуктов:

- а) альбумин,
- б) казеин;
- в) глобулин;
- г) фоффорин.

3. Производство кисло-молочных продуктов осуществляется следующими способами:

- а) сепараторным;
- б) термостатным;
- в) пастеризацией;
- г) резервуарным.

4. Наиболее жирная часть молока - это:

- а) Сметана;
- б) Сливки;
- в) Творог.

5. Выберите из ниже перечисленных белков мяса:

А) полноценные:

- 1 миозин
- 2 глобулин
- 3 коллаген
- 4 миоген
- 5 миоальбумин
- 6 эластин
- 7 миоглобулин
- 8 актин

Б) неполноценные:

6. Сопоставьте правильные варианты ответов:

По термическому состоянию мясо подразделяют на:

- | | |
|------------------|--|
| а) остывшее | 1. t от -2 до -3°C |
| б) охлажденное | 2. t не выше 12°C |
| в) подмороженное | 3. t не выше -8°C |
| г) замороженное | 4. t от 0 до $+4^{\circ}\text{C}$ |

7. Выберите правильные варианты ответа:

Содержание жира в мясе животных зависит:

- а) от вида животных
- б) от упитанности
- в) от термического состояния мяса
- г) от свежести мяса

8. Выберите правильные варианты ответа:

В сахаре содержится углеводов:

- а) глюкоза;
- б) сахароза;
- в) фруктоза.

9. Хранят сахар-песок в сухих складских помещениях при:

- а) t° от 2 до 17°C , влажности воздуха 70% ;
- б) t° от 5 до 30°C , влажности воздуха 70% ;
- в) t° от 5 до 35°C , влажности воздуха 75% ;
- г) t° от 5 до 17°C , влажности воздуха 70% ;

10. Сырьем для приготовления шоколада являются:

- а) какао-бобы;
- б) какао-масло;
- в) какао-порошок;
- г) все ответы правильные.

11. Дефект – это ...

- а) Отсутствие нормативного документа на товар;
- б) Отсутствие одной или нескольких характеристик качеств;
- в) Товар без упаковки.

12. По характеру воздействия на организм вкусовые товары подразделяются на:

- а) Общего действия;
- б) Местного действия;
- в) Успокаивающего действия;
- г) Сильнодействующие.

13. В зависимости от места обитания и образа жизни рыбы делятся на:

морских, пресноводных, проходных, полупроходных.

- а) да

б) нет

14. Семейство осетровых рыб имеет скелет:

а) костный

б) хрящевой

15. Какую крупу вырабатывают из данной зерновой культуры:

1. Просо	а) Перловая Ячневая
2. Пшеница	б) Пшено шлифованное
3. Ячмень	в) Манная Полтавская Артек

**Задания для оценки освоения *Раздела 2 Микробиология, санитария и гигиена*
потребительских товаров
Темы 2.1 – 2.11**

Обучающийся должен

знать:

- основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила).

уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 2.1

1. Понятие о морфологии.
2. Систематика микроорганизмов.
3. Основные группы микроорганизмов: бактерии, дрожжи, плесневые грибы.
4. Значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности в области производства, хранения, транспортировки и реализации непродовольственных товаров.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 2.2

1. Физиология микроорганизмов.
2. Конструктивный и энергетический обмен у микроорганизмов.
3. Химический состав микробной клетки.
4. Дыхание микроорганизмов (аэробные и анаэробные).

Типовые вопросы для устного опроса Темы 2.3

1. Факторы, влияющие на развитие и биохимическую деятельность микроорганизмов.
2. Физические факторы: температура, влажность, концентрация растворенных веществ, излучения, их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов.
3. Химические факторы: pH окружающей среды, химический состав среды, их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Биологические факторы, их влияние на развитие микроорганизмов.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 2.4

1. Патогенные микроорганизмы.
2. Инфекция, источники и механизмы передачи возбудителей.
3. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты. Пищевые инфекции. Пищевые отравления.
4. Профилактика пищевых заболеваний.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 2.5

1. Виды насекомых (моль, жуки, тараканы, термиты), вызывающие биоповреждения непродовольственных товаров. Циклы жизни, источники питания, способы размножения, среда обитания.
2. Непродовольственные товары, повреждаемые насекомыми.
3. Способы предупреждения и меры борьбы с насекомыми.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 2.6

1. Виды мышевидных грызунов: мыши, крысы, вызывающие биоповреждения непродовольственных товаров. Среда обитания. Питание. Размножение.
2. Мыши и крысы как переносчики инфекционных заболеваний.
3. Меры предупреждения и способы борьбы с грызунами. Обеспечение безопасности людей.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 2.7

1. Микроорганизмы, вызывающие повреждения текстильных волокон.
2. Признаки повреждения волокон. Методы оценки биоповреждений.
3. Микроорганизмы, вызывающие повреждения белковых волокон и тканей.
4. Микроорганизмы, вызывающие повреждения химических волокон.
5. Способы защиты текстильных материалов от повреждения микроорганизмами.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 2.8

1. Микроорганизмы, вызывающие повреждения кожевенного и мехового сырья.
2. Условия, способствующие повреждению.
3. Механизмы повреждения.
4. Методы оценки степени биодеструкций.
5. Способы защиты от повреждения.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 2.9

1. Микроорганизмы, вызывающие повреждения древесины и бумаги.
2. Способы защиты древесины и бумаги от повреждения микроорганизмами.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 2.10

1. Микроорганизмы, вызывающие повреждения косметических товаров.
2. Влияние микробиологических повреждений на сроки годности. Условия, способствующие повреждению.
3. Способы защиты от повреждения.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 2.11

1. Гигиена: понятие, объекты изучения, цели и задачи.
2. Санитарные требования к производственному и обслуживающему персоналу.
3. Медицинские осмотры, их цель и значение.
4. Санитарные требования к содержанию территории торгового предприятия.
5. Санитарное законодательство и организация санитарно-гигиенического надзора.

Типовой тест Раздела 2

Микробиология, санитария и гигиена потребительских товаров

1. Какие из перечисленных факторов могут вызывать пищевые отравления?

- а) наличие в пище яиц гельминтов
- б) наличие в пище микробов и токсинов
- в) содержание в пище избытков жиров и витаминов

2. Правила хранения сыпучих продуктов в складских помещениях.

- а) на стеллажах
- б) в шкафах
- в) на полу в специальной таре

3. Не разрешается продажа яиц совместно с отпуском:

- а) консервов
- б) молочных, колбасных, кремовых кондитерских изделий
- в) оба ответа верны

4. Ботулизм – это пищевое отравление, возникающее при употреблении:

- а) мяса
- б) домашних консервов
- в) молочных продуктов

5. На какой период отстраняется от работы бактерионоситель?

- а) на 6 месяцев
- б) на 1 год
- в) до выздоровления

6. Требования к устройству предприятий торговли:

- а) набор помещений – торговые залы, загрузочные помещения для приёма, хранения, подготовки товара, моечные, подсобные, административно-хозяйственные
- б) все помещения располагаются с учетом поточности
- в) допускается наличие встречных потоков и перекрестов сырой и готовой продукции, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей
- г) ночной завоз может быть организован в любое предприятие торговли

7. Какие заболевания передаются воздушно-капельным путем?

- а) дифтерия, грипп, туберкулез
- б) дизентерия, холера, гельминтозы
- в) сифилис, гонорея

8. Какие требования/предъявляются к хранению уборочного инвентаря?

- а) отдельно в закрытых шкафах (промаркирован для каждого помещения)
- б) в одном специально выделенном месте
- в) инвентарь для уборки туалетов хранят отдельно, должен иметь сигнальную окраску

9. Какой закон входит в санитарное законодательство РФ?

- а) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- б) «Об охране окружающей природной среды»
- в) оба ответа верны

10. Виды ответственности за санитарные правонарушения:

- а) моральная, физическая, уголовная
- б) дисциплинарная, уголовная, моральная
- в) дисциплинарная, административная, уголовная

11. Режим мытья торгового оборудования и инвентаря:

- а) мытье в 0,5% растворе кальцинированной соли при температуре воды 45°-50° С
- б) механическое удаление остатков пищевых продуктов
- в) мытье под проточной водой
- г) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65° С;
- д) просушивание на специальных полках или решетках

12. Сопроводительная документация на реализуемую продукцию должна храниться:

- а) на месте реализации
- б) у администрации
- в) оба ответа верные

13. Каким раствором производится дезинфекция в предприятиях торговли?

- а) 2% раствором кальцинированной соды
- б) раствором хлорной извести, хлорамина
- в) хозяйственным мылом

14. Как определить качество куриного яйца?

- а) овоскопированием
- б) по весу
- в) по клеймению

15. Охлажденное мясо (туши и полутуши) хранят в камерах:

- а) на поддонах
- б) на стеллажах, подтоварниках
- в) в подвешенном виде на крючьях

16. Бактерионоситель – это ...

- а) больной человек
- б) больное животное
- в) человек, у которого нет признаков болезни, но в организме есть возбудитель инфекции

17. Какие заболевания относят к кишечным инфекциям?

- а) брюшной тиф
- б) дизентерия
- в) аскаридоз

- г) сальмонеллез
- д) холера
- е) дифтерия
- ж) туберкулез
- з) ящур

18. Требования к устройству предприятий торговли:

- а) набор помещений – торговые залы, загрузочные помещения для приёма, хранения, подготовки товара, моечные, подсобные, административно-хозяйственные
- б) все помещения располагаются с учетом поточности
- в) допускается наличие встречных потоков и перекрестов сырой и готовой продукции, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей
- г) ночной завоз может быть организован в любое предприятие торговли

19. Что нужно делать, что бы не заболеть дизентерией?

- а) сделать прививку
- б) чаще мыть руки
- в) употреблять чистую воду

20. В какой последовательности проводится экспертиза качества продовольственных товаров?

- а) сначала органолептическая, затем физико-химическая (лабораторные исследования)
- б) сначала физико-химическая, затем органолептическая.
- в) без разницы

21. Кто имеет право выдавать сертификат соответствия?

- а) контрольно-промышленная палата
- б) центр стандартизации, метрологии и сертификации
- в) центр Госсанэпиднадзора

22. Штрафы, накладываемые главным государственным врачом на работающих граждан, не должны превышать:

- а) 15 МРОТ
- б) 3-х месячного дохода
- в) месячного дохода

23. Ст. 8 «Права граждан РФ» по закону «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» направлена:

- а) на благоприятную среду обитания
- б) на получение информации о потребительских свойствах товара
- в) на возмещение ущерба от вреда, причиненного здоровью человек

24. Как часто нужно проходить санминимум?

- а) 1 раз в 6 месяцев
- б) 1 раз в год
- в) 1 раз в 2 года

**Задания для оценки освоения *Раздела 3 Техническое оснащение торговых организаций*
Темы 3.1 – 3.11**

Обучающийся должен

знать:

- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 3.1

1. Классификация торговой мебели и требования к ней.
2. Типизация, унификация и стандартизация торговой мебели.
3. Характеристика типов и моделей торговой мебели.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 3.2

1. Классификация торгового инвентаря.
2. Инвентарь для приемки товаров.
3. Инвентарь для подготовки к продаже и продажи продовольственных товаров.
4. Инвентарь для подготовки к продаже и продажи непродовольственных товаров.
5. Рекламно-выставочный инвентарь.
6. Инвентарь для отбора товаров покупателями.
7. Кассовый инвентарь.
8. Обоснование потребности в торговом инвентаре и его выбор.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 3.3

1. Измерительное оборудование: понятие, назначение.
2. Измерительное оборудование: классификация, требования, предъявляемые к нему и другим средствам измерения.
3. Меры длины, меры объема: виды, их назначение, эксплуатация, уход за ними.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 3.4

1. Электронные настольные, платформенные (товарные), настольные циферблатные, настольные механические весы: типы, назначение, их сравнительная характеристика по устройству, техническим характеристикам и правилам эксплуатации.
2. Выбор типов и рекомендованные нормы оснащения торговых организаций весоизмерительным оборудованием.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 3.5

1. Государственный метрологический контроль средств измерения.
2. Проверка и клеймение весоизмерительного оборудования.
3. Проверка электронных весов.
4. Выбор типа весов и определение потребности в них.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 3.6

1. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования.
2. Виды и типы фасовочно-упаковочного оборудования.
3. Правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования и техника безопасности.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 3.7

1. Классификация измельчительно-режущего оборудования.
2. Машины для нарезания продуктов.
3. Машины для распиливания продуктов.
4. Машины для измельчения продуктов.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 3.8

1. Классификация подъемно-транспортного оборудования.
2. Виды подъемно-транспортного оборудования.
3. Выбор подъемно-транспортного оборудования и расчет потребности в нем.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 3.9

1. Классификация торгового холодильного оборудования.
2. Виды и устройство торгового холодильного оборудования.
3. Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования и техника безопасности.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 3.10

1. Классификация контрольно-кассовых машин.
2. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовым машинам. Устройство и принцип действия контрольно-кассовых машин.
3. Характеристика видов и типов контрольно-кассовых машин. Применение контрольно-кассовых машин.
4. Эксплуатация контрольно-кассовых машин.
5. Техническое обслуживание контрольно-кассовых машин.
6. Выбор контрольно-кассовых машин и расчет потребности в них.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 3.11

1. Новейшие технологии видеонаблюдения в торговых организациях.
2. Системы подсчета посетителей торгового зала.
3. Новые технологии освещения товаров.
4. Новое технико-технологическое решение транспортирования скоропортящихся товаров.

Типовой тест Раздела 3

Техническое оснащение торговых организаций

1. Островные горки имеют высоту:

- а) 1, 45-1,65
- б) 1,30-1,60
- в) 1,60-1,80
- г) 1,40-1,60

2. Эксплуатационные требования к мебели предусматривают следующие характеристики:

- а) удобство выбора, надёжность, прочность
- б) удаление загрязнений, поверхность без выступов
- в) унификация деталей, типизация

3. Экономическое значение научно- технического прогресса в торговле заключается:

- а) в улучшении условий труда работников
- б) в повышении производительности труда работников торговли
- в) в ускорении обслуживания покупателей
- г) в экономии свободного времени

4. Пристенные горки имеют высоту:

- а) 2, 0- 2, 2
- б) 2,0- 2,5
- в) 1,5- 2,0
- г) 1,8- 2,0

5. Укажите мебель, предназначенную для хранения товаров.

- а) горки
- б) стеллажи
- в) контейнеры

6. Нож для сыра, совок для бакалейных товаров, кондитерские щипцы относятся к инвентарю:

- а) для определения качества товаров
- б) для подготовки к продаже и продажи товаров
- в) вспомогательному инвентарю

7. Горки предназначены:

- а) для выкладки
- б) для показа
- в) для хранения

8. Укажите деревянный или металлический решётчатый настил высотой до 260мм, на котором хранят товары в крупной упаковке.

- а) подтоварник
- б) поддон
- в) бункер

9. Уровень весов расположен:

- а) под гиревой площадкой
- б) на станине

в) под товарной площадкой

10. Центр стандартизации и метрологии поверяет весы:

- а) один раз в два года
- б) один раз в год
- в) один раз в 6 месяцев

11. Стрелки весов укреплены на:

- а) квадранте
- б) коромысле
- в) тяге

12. Рычажную систему весов закрывает от повреждений:

- а) кожух
- б) стопорный винт
- в) масляный успокоитель

13. Под гиревой площадкой находится:

- а) масляный успокоитель
- б) уровень
- в) опорная призма с подушкой
- г) тарировочная камера

14. Для проверки горизонтального положения весов предназначен:

- а) уровень
- б) квадрант
- в) масляный успокоитель

15. Точность и постоянство весов проверяют:

- а) гирей 300 граммов
- б) гирей, равной $1/10$ предельной нагрузки
- в) наименьшим отвесом в 5 граммов
- г) пластиной толщиной 1 мм

16. В маркировке весов РН10Ц13У цифра «1» означает:

- а) местный способ снятия показаний
- б) визуальный отсчёт показаний
- в) документальный отсчёт показаний
- г) дистанционный способ снятия показаний

17. По конструкции взвешивающего устройства ВНЦ являются:

- а) рычажными
- б) электромеханическими
- в) циферблатными
- г) лотковыми

18. Укажите число колебаний стрелки весов при правильной установке масляного успокоителя

- а) 1-2 раза
- б) 3-4 раза
- в) 4-5 раз

19. Установка стрелки весов на «0» осуществляется при помощи:

- а) стопорного винта
- б) тарировочной камеры
- в) уровня

20. На чувствительность уровня весы проверяют:

- а) гирей 300 грамм
- б) наименьшим отвесом в 5 граммов
- в) образцовой гирей
- г) пластиной толщиной в 1 мм

21. Спиртовая капсула весов с пузырьком воздуха внутри – это ...

- а) уровень
- б) квадрант
- в) масляный успокоитель

22. Для установки весов в горизонтальное положение предназначены:

- а) тарировочная камера
- б) винтовые ножки
- в) стрелки

23. По виду указательного устройства весы марки РН10Ц13У являются:

- а) гирными
- б) шкальными
- в) шкально- гирными
- г) циферблатными

24. Гири, используемые при взвешивании на шкально-гирных товарных весах, имеющие форму низкого цилиндра с радиальным вырезом называются:

- а) обыкновенными
- б) условными
- в) образцовыми

25. При размещении груза на товарной площадке электронных весов отсчётное устройство начинает мигать или гаснет в виду того, что:

- а) масса груза превышает наибольший предел взвешивания
- б) неправильно установлена грузоприёмная площадка
- в) грузоприёмная площадка касается постороннего предмета

26. Цена товара на электронных весах вводится при помощи

- а) функциональной клавиатуры
- б) цифровой клавиатуры
- в) дополнительной клавиатуры

27. Электронные весы не включаются по причине того, что:

- а) отсутствует напряжение в сети или плохо вставлена вилка в розетку
- б) одна из цифровых клавиш заклинила в нажатом положении
- в) масса груза превышает наибольший предел взвешивания

28. Для взвешивания товара в таре на электронных весах необходимо:

- а) поставить тару на товарную площадку, нажать клавишу « тара», уложить товар в тару
- б) нажать клавишу «тара», поставить тару на товарную площадку, уложить товар в тару

в) уложить товар в тару, нажать клавишу « тара», поставить тару на товарную площадку

29. Измельчительно- режущее оборудование по принципу работы подразделяется на:

- а) непрерывного и периодического действия
- б) автомеханического и механического действия
- в) электромеханического и гравитационного действия

30. Ленточная электропила предназначена:

- а) для разделки отрубов мяса и рыбы на порции различной массы
- б) для нарезания продуктов различной толщины
- в) для измельчения мяса и рыбы на фарш

31. Оборудование, предназначенное для упаковки скоропортящихся товаров в полиэтиленовый пакет, с последующей глубокой откачкой воздуха из пакета, в результате чего продлевается срок хранения продуктов называется:

- а) термоупаковочным оборудованием
- б) вакуумным оборудованием
- в) измельчительно- режущим оборудованием

32. К средствам малой механизации относится оборудование:

- а) с ручным и гравитационным приводом
- б) с механическим приводом
- в) электрическим приводом

33. Подъёмно- транспортное оборудование периодического действия, состоящее из лебёдки с электроприводом, противовеса и кабины, предназначенное для подъёма и спуска грузов называется:

- а) лифтом
- б) подъёмником
- в) спуском

34. Для погрузочно- разгрузочных работ предназначены:

- а) электроштабелёры, подъёмные краны, лебёдки
- б) лифты и подъёмники
- в) конвейеры

35. При укладке товаров в штабели их высота не должна превышать:

- а) 2-х метров
- б) 1,5 метра
- в) 2,5 метров

36. Инструктаж, проводимый в целях надзора за соблюдением правил, норм, инструкций по охране труда и технике безопасности и если выявлены нарушения называется:

- а) периодически повторным инструктажем
- б) текущим инструктажем
- в) внеплановым инструктажем

37. Искусственное охлаждение- это ...

- а) охлаждение продуктов ниже температуры окружающей среды
- б) охлаждение продуктов до температуры окружающей среды
- в) охлаждение продуктов до температуры продукта

38. В маркировке холодильного оборудования ПХС-2-1-О первая цифра обозначает:

- а) вид агрегата
- б) внутренний объём холодильника
- в) внешний объём холодильника

39. Холодильная камера, представляет собой:

- а) оборудование, предназначенное для хранения замороженных продуктов, имеющее вынесенный холодильный агрегат и большое внутреннее пространство
- б) оборудование, предназначенное для хранения запаса предварительно охлаждённых продуктов, имеющее встроенный агрегат и большое внутреннее пространство
- в) оборудование, предназначенное для хранения и продажи товаров, имеющее встроенный агрегат

40. Укажите вид хладагента , используемый в холодильном оборудовании

- а) хладон
- б) аргон
- в) криптон

41. Торговое холодильное оборудование- это:

- а) устройство для кратковременного хранения, выкладки и продажи скоропортящихся продуктов, предварительно охлаждённых или замороженных
- б) оборудование для хранения, выкладки и продажи продуктов
- в) различные приспособления, приборы, используемые в торгово-операционном процессе.

42. Каждая модель ККМ, допущенная к использованию на территории РФ включается в Государственный реестр на срок не более:

- а) 5 лет
- б) 2 лет
- в) 10 лет

43. Фискальная память ККМ - это

- а) устройство, обеспечивающее ежесуточную регистрацию и долговременное хранение итоговой информации о денежных расчётах
- б) устройство, встраиваемое в машину и предназначенное для защиты от несанкционированного доступа и коррекции выручки
- в) устройство, предназначенное для выполнения всех логических и арифметических действий ККМ.

44. Перевод показаний суммирующих счётчиков ККМ на нули производится каждые:

- а) 24 часа
- б) 36 часов
- в) 48 часов

45. Укажите ленту, предназначенную для работы в активных ККМ

- а) однослойная лента
- б) двухслойная (капиллярная) лента
- в) чековая термолента

46. Основным режимом работы кассира на ККМ является режим:

- а) « регистрация» или « касса»
- б) « показания» или « X-отчёт»
- в) « Гашение» или «Z-отчёт»

**Задания для оценки освоения *Раздела 4 Охрана труда*
Темы 4.1 – 4.14**

Обучающийся должен

знать:

- 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).

уметь:

- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 4.1

1. Основные понятия и терминология безопасности труда.
2. Опасность производственной среды.
3. Риск трудовой деятельности.
4. Понятие травмы, несчастного случая, профессионального заболевания.
5. Безопасность труда и основные мероприятия безопасности труда.
6. Основные задачи охраны труда.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 4.2

1. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятии.
2. Система мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов.
3. Снижение вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по безопасности и производственной санитарии.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 4.3

1. Основные законодательные акты в области охраны труда.
2. Права и обязанности работников и работодателей в области охраны труда.
3. Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности.
4. Нормативные правовые акты по охране труда.
5. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).

Типовые вопросы для устного опроса Темы 4.4

1. Органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за охраной труда.
2. Основные положения об организации работы, структура органов по охране труда.
3. Функции и обязанности работников службы охраны труда на предприятиях торговли.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 4.5

1. Виды и правила проведения инструктажей по охране труда безопасности.
2. Аттестация рабочих мест по условиям труда.
3. Ответственность за нарушение требований по безопасности труда.
4. Материальные затраты на охрану труда.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 4.6

1. Объективные и субъективные причины травматизма.
2. Виды производственных травм и профессиональных заболеваний.
3. Классификация несчастных случаев по характеру и тяжести повреждения, числу пострадавших и месту происшествия.
4. Расследование, учет и анализ несчастных случаев на производстве.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 4.7

1. Опасные и вредные производственные факторы и их классификация.
2. Источники их возникновения в условиях современного производства.
3. Предельно допустимые уровни воздействия негативных факторов.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 4.8

1. Классификация физических негативных факторов на производстве.
2. Шум: источники, виды шумов, физические характеристики шума. Действие шумов на человека.
3. Инфразвук и ультразвук. Вибрации: физические характеристики, источники возникновения, пути передачи. Действие вибраций на человека.
4. Электромагнитные поля и излучения ВЧ и СВЧ диапазона.
5. Защита от вибрация, шума, электромагнитных излучений.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 4.9

1. Вредные вещества: классификация, пути попадания в организм человека, действие вредных веществ и чувствительность к ним.
2. Профессиональные заболевания при действии токсинов.
3. ПДК токсичных веществ для рабочей зоны.
4. Радиационная безопасность.
5. Защита от загрязнений воздушной и водной среды.
6. Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 4.10

1. Анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности.
2. Действие электрического тока на организм человека.
3. Виды поражения и факторы, влияющие на исход поражения электрическим током.
4. Правила безопасности эксплуатации установок и аппаратов.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 4.11

1. Правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов.
2. Общие требования безопасности на территории предприятия и производственных помещениях.
3. Средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 4.12

1. Характеристики горючих веществ.
2. Воспламенение, горение, взрыв, самовозгорание. Взрывоопасные смеси. Огнестойкость зданий и сооружений.
3. Категории производств по степени пожаро - и взрывоопасности. Классы пожаро - и взрывоопасных зон. Причины возникновения пожаров и взрывов.
4. Требования пожарной безопасности к электроустановкам.
5. Меры противопожарной защиты. Средства и способы огнетушения. Виды пожарной сигнализации и связи.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 4.13

1. Общепринятая классификация основных форм трудовой деятельности.
2. Энергетические затраты человека при различных видах трудовой деятельности.
3. Понятие об утомлении и переутомлении.
4. Основные пути снижения утомления и монотонности труда.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 4.14

1. Влияние климата на здоровье человека. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата.
2. Методы обеспечения комфортных климатических условий в рабочих помещениях. 3. Санитарные требования по устройству и содержанию территории предприятий, производственных и вспомогательных помещений.
3. Производственная санитария и санитарно-бытовое обслуживание работающих.

Типовой тест Раздела 4 Охрана труда

1. Нормальная продолжительность рабочего времени в неделю

- а) 30 часов
- б) 50 часов
- в) 40 часов
- г) 10 часов
- д) 25 часов

2. Сокращенная продолжительность рабочего времени в неделю для лиц от 15 до 16 лет

- а) 24
- б) 36
- в) 40
- г) 20
- д) 26

3. Сколько часов предоставляется перерыв для отдыха и питания

- а) не более 1
- б) не более 3ч
- в) не более 4 ч
- г) не более 2ч
- д) нет правильного ответа

4. Сколько существует основных видов инструктажей

- а) 3
- б) 4
- в) 5
- г) 2
- д) 6

5. Какой инструктаж проводится с обучающимися в случае организации массовых мероприятий

- а) вводный
- б) целевой
- в) на рабочем месте
- г) периодический
- д) внеплановый

6. Какой акт составляется при заключении комиссии по расследованию травмы?

- а) форма Н-2
- б) форма Н-1
- в) форма Н-3
- г) форма Н-4
- д) форма Н-5

7. Электротравма-это

- а) травма, вызванная действием электрического тока
- б) случай воздействия на работающего опасного производственного фактора
- в) условия труда, при котором исключено воздействия на работающих опасных и вредных производственных факторов
- г) система технических, организационных и правовых мероприятий
- д) травма, вызванная действием электрического тока на организм человека

8. К какому виду травмы относятся обморожения и ожоги

- а) термические
- б) механические
- в) химические
- г) лучевые
- д) комбинированные

9. На сколько групп подразделяются причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний?

- а) 2
- б) 1
- в) 3
- г) 4
- д) 5

10. Что такое производственная гигиена?

- а) является профессиональной дисциплиной, которая занимается изучением влияния производственных факторов внешней среды на здоровье людей
- б) случай воздействия на работающего опасного производственного фактора
- в) условия труда, при котором исключено воздействия на работающих опасных и вредных производственных факторов
- г) система технических, организационных и правовых мероприятий
- д) травма, вызванная действием электрического тока на организм человека

11. На сколько классов подразделяются условия труда

- а) 2
- б) 1
- в) 3
- г) 4
- д) 5

12. Оптимальная температура воздуха на рабочих местах для легких работ

- а) 16-21⁰С
- б) 17-23
- в) 20-25
- г) 36-38
- д) 15-22

13. Допустимый верхний предел температуры воздуха на рабочем месте

- а) 25
- б) 26
- в) 27
- г) 28
- д) 29

14. Скорость движения воздуха в производственных помещениях в холодный период

- а) до 0,3 м/с
- б) до 0,5 м/с
- в) до 0,8
- г) до 0,2
- д) до 0,9

15. Оптимальная температура воздуха на рабочих местах для легких работ

- а) 16 – 21°С
- б) 17-23
- в) 20-25
- г) 15-22

16. Звук-это

- а) условия труда, создающую угрозу для жизни работника
- б) условия труда, которые не нарушают установленных гигиенических нормативов
- в) система технических, организационных и правовых мероприятий
- г) травма, вызванная действием электрического тока на организм человека
- д) колебательные движения частиц упругой среды, распространяющиеся волнообразно

17. Единица измерения звукового давления

- а) Вольт
- б) Ватт
- в) Паскаль
- г) Цельсия
- д) Ампер

18. Прибор измерения шума

- а) шумометр
- б) вольтметр
- в) амперметр
- г) термометр
- д) виброметр

19. Ограничения при работе с компьютером для детей 7 лет

- а) 15 мин
- б) 20
- в) 25
- г) 30
- д) 10 мин

20. Ограничения при работе с компьютером для учеников 6-7 классов

- а) 15 мин
- б) 20
- в) 25
- г) 30

д) 10 мин

21. Ограничения при работе с компьютером для учеников 10-11 классов

- а) 15 мин.
- б) 20 мин.
- в) 25 мин.
- г) 30 мин.
- д) 10 мин.

**Задания для оценки освоения *Раздела 5 Маркетинг в торговле*
Темы 5.1 – 5.7**

Обучающийся должен

уметь:

- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 5.1

1. План маркетинга по товару.
2. Контроль маркетинга.
3. Понятие среды маркетинга.
4. Внутренняя и внешняя среда.
5. Микросреда и макросреда маркетинга.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 5.2

1. Этика в управлении ассортиментом торгового предприятия.
2. Коммуникация. Виды коммуникации.
3. «Маркетинг mix».

Типовые вопросы для устного опроса Темы 5.3

1. Понятие рынка. Формы рынка.
2. Выбор целевого рынка.
3. Выбор рынка товара.
4. Обозначение сферы деятельности предприятия или организации.
5. Разработка качественного продукта. Управление качеством на всех этапах.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 5.4

1. Маркетинговая информация.
2. Виды информации и их классификация.
3. Система маркетинговых исследований.
4. Виды и типы маркетинговых исследований

Типовые вопросы для устного опроса Темы 5.5

1. Понятие товара в маркетинге.
2. Классификация товаров.
3. Жизненный цикл товаров, характеристика его этапов.
4. Бенчмаркинг- сущность и применение.
5. ABC - анализ ассортимента.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 5.6

1. Потребитель и его покупательское поведение.
2. Факторы влияющие на поведение покупателя.
3. Процесс принятия решения о покупке. Позиционирование товара.
4. Ассортиментная политика и управление ассортиментом. Ассортиментная матрица. Элиминация товара.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 5.7

1. Понятие «Продвижения товара». Цели и средства продвижения товара.
2. Реклама. Стимулирование сбыта. Личная продажа. Пропаганда.
3. Хозяйственные связи с поставщиками товаров: назначение, сущность, порядок формирования регулирования.
4. Виды, назначение, структура договоров с поставщиками и потребителями.
5. Оценка эффективности работы с посредниками.

Типовой тест Раздела 5 Маркетинг в торговле

1. Конечной целью маркетинга является:

- а) максимизация прибыли;
- б) производство товаров новинок;
- в) стимулирование продаж.

2. Цели деятельности фирм и цели маркетинга:

- а) совершенно идентичны;
- б) тесно взаимосвязаны;
- в) совершенно не связаны.

3. Вид человеческой деятельности, направленный на удовлетворение нужд и потребностей посредством обмена - это

- а) торговля;
- б) менеджмент;
- в) маркетинг.

4. Все, что может удовлетворить нужду:

- а) потребность;

- б) товар;
- в) запрос.

5. Служащий компании, занимающийся анализом, планированием, претворением в жизнь намеченного функциями контроля - это

- а) менеджер;
- б) торговый агент;
- в) управляющий по маркетингу.

6. Набором поддающихся контролю переменных факторов маркетинга называется:

- а) комплекс маркетинга;
- б) выборка;
- в) маркетинговая информация.

7. Всевозможная деятельность фирмы по распространению сведений о достоинствах своего товара - это

- а) методы стимулирования;
- б) реклама;
- в) пропаганда.

8. Постоянно действующая система взаимосвязи людей, оборудования и методических приемов, предназначенная для сбора информации - это

- а) система маркетинговых исследований;
- б) система маркетинговой информации;
- в) рынок.

9. Набором совершенных методов анализа маркетинговых данных и проблем маркетинга называется:

- а) наблюдение;
- б) эксперимент;
- в) система анализа маркетинговой информации.

10. Самым распространенным орудием исследования при сборе первичных данных называется:

- а) анкета;
- б) опрос;
- в) интервьюирование.

11. Любая группа, которая проявляет реальный или потенциальный интерес к организации или оказывает влияние на ее способность достигать поставленных целей - это

- а) поставщики;
- б) контактная аудитория;
- в) посредники.

12. Производством нескольких продуктов с различными свойствами, предназначенных для всех покупателей, но рассчитанных на разные вкусы называется:

- а) продукт - дифференцированный маркетинг;
- б) массовый маркетинг;
- в) целевой маркетинг.

13. Плановое воздействие на событие - это

- а) наблюдение;
- б) опрос;
- в) эксперимент.

14. Материальные изделия, которые выдерживают обычно многократное использование - это

- а) товары кратковременного использования;
- б) недвижимость;
- в) товары длительного использования.

15. Товары, которые потребитель перед покупкой, как правило, сравнивает между собой по показателям пригодности, качества, цены и внешнего оформления - это

- а) товары повседневного спроса;
- б) товары предварительного выбора;
- в) услуги.

16. Часть марки, которую можно опознать, но невозможно произнести - это

- а) товарный знак;
- б) марочный знак;
- в) марка.

17. Товар с определенным набором свойств, предлагаемый на продажу - это

- а) товар в реальном исполнении;
- б) товар по замыслу;
- в) товар с подкреплением.

18. Процесс развития продаж товара и получения прибылей, состоящий из четырех этапов - это

- а) товародвижение;
- б) стимулирование сбыта;
- в) жизненный цикл товара.

19. Денежная сумма, взимаемая за конкретный товар - это

- а) цена;
- б) себестоимость;
- в) стоимость.

20. Посредником, который выполняет ту или иную работу по приближению товара и права собственности на него к конечному покупателю называется:

- а) розничный продавец;
- б) уровень канала распределения;
- в) оптовый продавец.

21. Неличное и не оплачиваемое спонсором стимулирование спроса на товар, услугу или деловую организационную единицу посредством распространения о них коммерчески важных сведений в печатных средствах информации или благожелательного представления по радио, телевидению или со сцены, называется:

- а) личные продажи;
- б) реклама;
- в) пропаганда.

22. Средства, вложенные в разработку товара, могут окупаться на этапе:

- а) выведения на рынок;
- б) зрелости;
- в) роста.

23. Любая платная форма неличного представления и продвижения идей, товаров или услуг от имени известного спонсора - это

- а) реклама;
- б) пропаганда;
- в) личные продажи.

24. Розничное заведение, предлагающее узкий товарный ассортимент значительной глубины - это

- а) специализированный магазин;
- б) торговый центр;
- в) склад-магазин.

25. Сравнительно стабильные группы в рамках общества, располагающиеся в иерархическом порядке и характеризующиеся наличием у их членов схожих ценностных представлений, интересов и поведения - это

- а) образ жизни;
- б) общественные классы;
- в) референтная группа.

**Задания для оценки освоения *Раздела 6 Товароведение непродовольственных товаров*
Темы 6.1 – 6.20**

Обучающийся должен

знать:

- виды, назначение, 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.

уметь:

- рассчитывать показатели ассортимента;
- оформлять договоры с контрагентами;
- контролировать их выполнение, в том числе 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;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.1

1. Классификация непродовольственных товаров.
2. Факторы, формирующие качество товаров.
3. Потребительские свойства товаров. Ассортимент товаров. Показатели ассортимента.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.2

1. Классификация, виды волокон.
2. Ткацкие переплетения. Ассортимент тканей.
3. Потребительские свойства тканей.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.3

1. Размерная типология для массового производства одежды.
2. Классификация и ассортимент. Формирование потребительских свойств.
3. Контроль качества, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.4

1. Классификация пушно-меховых товаров, пушно-меховое сырье.
2. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.5

1. Общая характеристика обувных материалов. Натуральные кожи для верха и низа обуви.
2. Искусственные и синтетические обувные материалы. Кожаная обувь. Обработка деталей и методы крепления.
3. Ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение. Резиновая обувь. Ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.6

1. Кожевенно-галантерейные товары. Классификация, ассортимент, требования качества.
2. Текстильная и металлическая галантерея. Ассортимент, показатели качества.
3. Выкладка на торговом оборудовании галантерейных товаров.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.7

1. Парфюмерные товары. Состав парфюмерных жидкостей. Ассортимент, упаковка, маркировка, хранение.
2. Гигиеническая косметика. Ассортимент кремов, лосьонов, туалетного мыла, зубной пасты, средств ухода за волосами, декоративной косметики. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.
3. Декоративная косметика. Средства на жировой основе. Косметика порошкообразная, компактная, для ногтей и ресниц. Упаковка, маркировка, хранение.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.8

1. Классификация стеклянных и керамических изделий.
2. Ассортимент стеклянных и керамических изделий. Требования к качеству.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.9

1. Производство металлохозяйственных товаров. Свойства материалов, применяемых для их производства. Способы соединения деталей и чистота их обработки. Защита от коррозии и декорирование изделий.
2. Ассортимент металлохозяйственных товаров. Виды металлической посуды. Ножи, столовые приборы. Инструменты, крепежные изделия, приборы для окон и дверей.
3. Подготовка к продаже и выкладка металлохозяйственных товаров. Особенности подготовки к продаже и методы продажи товаров данной группы.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.10

1. Классификация товаров народного потребления, ассортимент, дефекты, требования к качеству, маркировка, условия и сроки хранению.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.11

1. Синтетические моющие средства. Состав, классификация, ассортимент, маркировка, требования к качеству, хранение.
2. Лакокрасочные материалы. Состав, классификация, ассортимент, маркировка, требования к качеству, хранение.
3. Клеящие материалы. Состав, классификация, маркировка, хранение.

4. Чистящие, полирующие, дезинфицирующие средства, минеральные удобрения и ядохимикаты..
5. Приемка и подготовка к продаже бытовых химических товаров. Особенности выкладки товаров бытовой химии.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.12

1. Классификация и ассортимент игрушек.
2. Контроль качества игрушек.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.13

1. Школьно-письменные и канцелярские товары.
2. Ассортимент изделий из бумаги, картона, школьно-письменных принадлежностей. Требования к качеству, маркировка.
3. Ассортимент канцелярских товаров.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.14

1. Ассортимент, требования к качеству, особенности маркировки спортивных, охотничьих, рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.15

1. Классификация бытовой электронной аппаратуры.
2. Ассортимент бытовой электронной аппаратуры. Требования к качеству.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.16

1. Классификация электробытовых товаров.
2. Требования к качеству электротехнических товаров.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.17

1. Основные производства и свойства строительных материалов.
2. Товароведная характеристика материалов для облицовки и отделки.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.18

1. Материалы для производства мебели. Общие сведения об основных материалах, их виды, требования к качеству.
2. Мебель. Классификация, ассортимент, контроль качества, особенности маркировки, упаковки, транспортировки и хранения.
3. Приемка и подготовка к продаже мебели.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.19

1. Благородные металлы и их сплавы. Ювелирные камни.
2. Классификация и ассортимент, особенности упаковки, маркировки и хранения.
3. Особенности приемки, правила хранения продажи ювелирных товаров.

Типовые вопросы для устного опроса Темы 6.20

1. Классификация и ассортимент, особенности упаковки, маркировки и хранения.
2. Особенности приемки, правила хранения продажи и обмена часов.

Типовой тест Раздела 6 Товароведение непродовольственных товаров

1. Потребительной стоимостью называется способность:

- а) удовлетворять,
- б) обмениваться,
- в) обеспечивать,
- г) выражать,
- д) создавать.

2. Искусственные волокна бывают:

- а) капроновые,
- б) вискозные,
- в) лавсановые,
- г) ацетатные,
- д) медно-аммиачные.

3. К вспомогательным материалам для изготовления швейных товаров относят:

- а) ткани,
- б) нитки,
- в) выкройки,
- г) фурнитуру,
- д) отделочные материалы.

4. По числу нитей трикотажные полотна разделяют:

- а) на круглые,
- б) поперечновязанные,
- в) овальные,
- г) основовязанные,
- д) прямоугольные.

5. Продукцией зверобойного промысла являются шкуры:

- а) норки,
- б) морского котика,
- в) бобра,
- г) суслика,
- д) тюленя.

6. По родовому и возрастному признаку различают кожаную обувь:

- а) 4 групп,
- б) 6 групп,
- в) 8 групп,
- г) 9 групп,
- д) 10 групп.

7. Синтетические душистые вещества - это продукты синтеза и химической переработки:

- а) керамики,
- б) эфирных масел,
- в) нефти,
- г) газа,
- д) древесины.

8. Мельхиор имеет маркировку:

- а) МН-10,
- б) МН-19,
- в) МНЦ-15-20,
- г) ЦАМ-4-8,
- д) А-68.

9. Надглазурные краски закрепляются на поверхности глазури муфельным обжигом при температуре:

- а) 200-300 °С,
- б) 300-400 °С,
- в) 400-500 °С,
- г) 500-600 °С,
- д) 600-900 °С.

10. Фенопласты получают на основе:

- а) эпоксидов,
- б) спиртов,
- в) целлюлозы,
- г) фенолоформальдегидных смол,
- д) кислот.

11. Основными функциями маркировки являются:

- а) информационная,
- б) психологическая,
- в) идентифицирующая,
- г) мотивационная,
- д) эмоциональная.

12. К зимним платьевым тканям относятся:

- а) сатин,
- б) фланель,
- в) ситец,
- г) байка,
- д) бумазея.

13. Воротник у швейных товаров бывает:

- а) прямой,
- б) шалевый,
- в) отложной,
- г) круглый,
- д) пристяжной.

14. По отделке различают платки:

- а) суровые,
- б) отбеленные,
- в) меланжевые,
- г) гладкокрашеные,
- д) пестротканые.

15. Шкуры в зависимости от наличия дефектов подразделяют на группы качества:

- а) 1 группа,
- б) 2 группа,
- в) 3 группа,
- г) 4 группа,
- д) 5 группа.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров

Изучение ***МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров*** реализуется в течение 3 семестров.

Формами контроля промежуточной аттестации ***МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров*** являются:

- другие формы контроля - 3 семестр;
- дифференцированный зачет - 4 семестр;
- экзамен - 5 семестр;

Основой для определения оценки при проведении промежуточных аттестаций служит объём и уровень усвоения обучающимися материала, предусмотренного рабочей программой профессионального модуля ***ПМ 01 Управление ассортиментом товаров*** в части ***МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров***.

Другие формы контроля

Другие формы контроля проводятся по завершению изучения раздела МДК по окончанию семестра в форме выполнения контрольной работы.

К контрольной работе допускаются обучающиеся, выполнившие все отчетные работы и получившие по результатам текущей аттестации за семестр оценки не ниже «удовлетворительно».

Дифференцированный зачет

Дифференцированный зачет проводится по завершению изучения раздела МДК по окончанию семестра в форме выполнения практического задания с последующим собеседованием с преподавателем с учетом результатов текущего контроля.

К сдаче дифференцированного зачета допускаются обучающиеся, выполнившие все отчетные работы и получившие по результатам текущей аттестации за семестр оценки не ниже «удовлетворительно».

Экзамен

Экзамен проводится по завершению курса изучения МДК по билетам, содержащим два теоретических вопроса и практическое задание.

К сдаче экзамена допускаются обучающиеся, выполнившие все отчетные работы и получившие по результатам текущей аттестации оценки не ниже «удовлетворительно».

Типовая контрольная работа

1. На плодоовощную базу « Огонёк» поступила партия яблок свежих ранних сроков созревания в 20 деревянных ящиках по 15 кг. По сопроводительным документам – первого сорта. При приёмке были обнаружены яблоки с повреждённой кожицей плода. Была создана выборка и отправлена на экспертизу, которая показала: имеются нажимы диаметром 3,4 мм, на некоторых яблоках до 4 заживших проколов.

1. Дайте заключение в соответствии данной партии яблок заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией яблок?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

2. В магазин поступила партия колбас варёно-копчёных: 50 батонов высшего сорта деликатесных и 45 батонов первого сорта любительских от мясокомбината "Комсомольский". Проведённая товарная экспертиза установила следующее. Батоны высшего сорта деликатесные имеют сухую поверхность, без пятен слипов, без повреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет тёмно -розовый, массовая доля влаги 27%, массовая доля поваренной соли 3,5%. Батоны первого сорта любительские имеют сухую поверхность, без пятен слипов, у семи батонов имеются повреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет тёмно- розовый, массовая доля влаги 41%, массовая доля поваренной соли 3,7%.

1. Дайте заключение о качестве поступившей партии колбасы. Как Вы поступите с данной партией колбасы?
2. Опишите правила транспортировки и хранения варёно-копчёных колбас.

3. В адрес гипермаркета "Миндаль " поступила партия чая чёрного высшего сорта байхового, фасованного в металлические коробки по 250 г в количестве 150 шт. При приёмке были обнаружены 5 банок с вмятинами и 3 банки с потёртостями. Была отобрана проба и отправлена на экспертизу, которая показала нижеследующее: имеет горьковатый вкус; настой яркий, непрозрачный; цвет разваренного листа, неоднородный, тёмно-коричневый; массовая доля влаги 8,9%; массовая доля мелочи 6,8%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией чая?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.
3. Укажите условия хранения чая черного байхового.

4. В адрес оптовой плодоовощной базы автотранспортом поступила партия лука репчатого в количестве 500 кг в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. При приёмке товара было обнаружено, что 3 мешка были повреждены и часть лука высыпалась на дно фургона. Было принято решение провести экспертизу качества данной партии лука, которая установила: луковицы вызревшие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру от 3,8 см, 10% луковиц имеют высушенную шейку более 5 см, у 3% луковиц отсутствуют сухие чешуйки более чем на 1/3 поверхности.

1. Соответствует данная партия лука классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?
2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии лука.

5. В магазин "Пчёлка" поступила партия липового мёда от частного фермерского хозяйства. Мёд был упакован в стеклянные банки по 250 г. Всего 150 банок, на этикетках была нанесена следующая информация: наименование продукта, ботаническое происхождение, год сбора, данные изготовителя, масса нетто, данные об энергетической ценности, дата упаковки, указан ГОСТ 19792–2001. Экспертиза качества показала следующее: аромат без постороннего

запаха, вкус слегка приторный, без пыльцовых зёрен, массовая доля влаги 21,3%, массовая доля редуцирующих веществ 79%, массовая доля сахарозы 6,7%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии мёда заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией мёда?

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

3. Какие данные должен указывать производитель на этикетке?

6. Покупатель П.Ю.Иванов приобрел в магазине «Продукты» творог, который оказался с просроченным сроком годности. На следующий день он обратился в медицинское учреждение, где ему поставили диагноз «отравление творогом». Через неделю Иванов обратился в магазин с просьбой, чтобы ему оплатили расходы, связанные с лечением. В просьбе ему отказали. Каковы дальнейшие действия Иванова?

7. Покупательница пришла в магазин с целью приобрести виноградное вино и обратилась к продавцу с просьбой проконсультировать по выбору наименования и вида вина, но продавец не смог квалифицированно дать консультацию по данному вопросу. Что делать в данной ситуации?

8. Составить схему распространения микроорганизмов через продовольственные товары.

9. Составить схему распространения патогенных микроорганизмов.

10. Дать характеристику методам оценки степени биодеструкции.

11. Дать характеристику методам оценки биостойких материалов.

12. Составить схему распространения микроорганизмов в текстильных волокнах.

13. Составить схему распространения микроорганизмов в натуральной коже и мехах.

14. Составить схему распространения микроорганизмов через древесину и бумагу.

15. Составить схему распространения микроорганизмов через косметические средства.

16. Описать порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы предприятия торговли.

17. Описать этапы обследования торгового предприятия с целью оценки соблюдения санитарных требований.

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

Раздел Техническое оснащение торговых организаций

1. Классификация торговой мебели и требования к ней. Типизация, унификация и стандартизация торговой мебели. Характеристика типов и моделей торговой мебели.
2. Классификация торгового инвентаря. Инвентарь для приемки товаров. Инвентарь для подготовки к продаже и продажи продовольственных товаров.
3. Инвентарь для подготовки к продаже и продажи непродовольственных товаров. Рекламно-выставочный инвентарь. Инвентарь для отбора товаров покупателями.
4. Кассовый инвентарь. Обоснование потребности в торговом инвентаре и его выбор.
5. Измерительное оборудование: понятие, назначение. Измерительное оборудование: классификация, требования, предъявляемые к нему и другим средствам измерения. Меры длины, меры объема: виды, их назначение, эксплуатация, уход за ними.
6. Электронные настольные, платформенные (товарные), настольные циферблатные, настольные механические весы: типы, назначение, их сравнительная характеристика по устройству, техническим характеристикам и правилам эксплуатации.
7. Выбор типов и рекомендованные нормы оснащения торговых организаций весоизмерительным оборудованием.
8. Государственный метрологический контроль средств измерения. Проверка и клеймение весоизмерительного оборудования.
9. Проверка электронных весов. Выбор типа весов и определение потребности в них.

10. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Виды и типы фасовочно-упаковочного оборудования. Правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования и техника безопасности.
11. Классификация измельчительно-режущего оборудования. Машины для нарезания продуктов. Машины для распиливания продуктов. Машины для измельчения продуктов.
12. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Виды подъемно-транспортного оборудования. Выбор подъемно-транспортного оборудования и расчет потребности в нем.
13. Классификация торгового холодильного оборудования. Виды и устройство торгового холодильного оборудования. Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования и техника безопасности.
14. Оборудование для приготовления мороженого.
15. Оборудование для приготовления и продажи горячих напитков.
16. Способы охраны товаров. Противокражное оборудование.
17. Классификация контрольно-кассовых машин. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовым машинам.
18. Устройство и принцип действия контрольно кассовых машин.
19. Характеристика видов и типов контрольно-кассовых машин. Применение контрольно-кассовых машин.
20. Эксплуатация контрольно-кассовых машин.
21. Техническое обслуживание контрольно-кассовых машин.
22. Выбор контрольно-кассовых машин и расчет потребности в них.
23. Классификация торговых автоматов. Виды и типы торговых автоматов. Эксплуатация и техническое обслуживание торговых автоматов.
24. Закон о техническом регулировании. Состояние рынка торгово-технологического оборудования. Торговые операции на рынке торгово-технологического оборудования.
25. Определение общей потребности торговых предприятий в торгово-технологическом оборудовании.
26. Организация технического обслуживания и ремонта торгово-технологического оборудования.
27. Новейшие технологии видеонаблюдения в торговых организациях.
28. Системы подсчета посетителей торгового зала.
29. Новые технологии освещения товаров.
30. Новое технико-технологическое решение транспортирования скоропортящихся товаров.

Типовые задания для контроля освоенных умений

Задание 1. Рассчитайте необходимое количество контрольно-кассовых машин для вновь открывающегося магазина «Промышленные товары», если планируемая численность покупателей, делающих покупку в час наибольшей загрузки торгового зала - 300 человек, время регистрации товарной единицы на ККМ - 0,9 сек. Среднее количество покупок, приходящихся на одного покупателя - 4 шт., время, затраченное на его обслуживание, - 40 сек., коэффициент использования рабочего времени контролера-кассира равен 0,7, время работы контрольно-кассовой машины в час «пик» - 3600 сек.

Задание 2. Магазин «Продовольственные товары», с торговой площадью 300 кв.м, после реконструкции переведен на самообслуживание. Администрация предполагает, что среднее количество покупателей за день составит 1200 чел., максимальный поток покупателей в час наибольшей загрузки торгового зала составляет 45% от общего потока, среднее число покупок на одного покупателя - 5 единиц, время регистрации одной единицы покупки - 8 сек., время, затраченное на обслуживание одного покупателя - 45 сек., коэффициент использования рабочего времени контролера-кассира равен 0,7. Рассчитайте необходимое количество контрольно-кассовых машин и дневной товарооборот магазина.

Задание 3. Подберите торговую мебель для оснащения торгового зала предложенного варианта магазина. Выполнение задания оформите в виде таблицы (см.-пример):

Наименование мебели	Тип мебели	Размеры мебели, м		Количество, шт	Фактическая установочная площадь, м ²
		Длина	Ширина		
Горка пристенная	PX1103	0,9	0,7	6	3,78
Итого				8	$\sum S_{ф} =$

Задание 4. Определите тип весов для магазина, торгующего кондитерскими изделиями: кафе «Кондитерская», площадь торгового зала которого составляет 70 кв. м. Метод продаж - через прилавок обслуживания. Имеются 2 отдела в магазине: 1 - для обслуживания кондитерских товаров на вынос и 2- для обслуживания потребителей с размещением и употреблением кондитерских изделий непосредственно в кафе «Кондитерская».

б) Определите, сколько потребуется весов, чтобы расфасовать 3 т сахара-песка по 1,5 кг, если фасовка 1 порции занимает 30 с, а реальная работа весов в смену длится 7 ч.

в) Определите фактическую потребность весов с учетом того, что она определяется прибавлением к расчетной потребности контрольных весов в торговом зале и резервных из расчета на каждые четверо потребных весов — одни резервные.

Задание 5.

1.Подберите торговое холодильное оборудование для магазина «Продукты» площадью 70 м². Магазин с универсальным ассортиментом продовольственных товаров, метод продажи — обслуживание через прилавок.

2.Составьте соответствующую схему с указанием вида (марки) торгового холодильного оборудования.

3.Рассчитайте величину потребной охлаждаемой площади по каждой товарной группе в отдельности.

Задание 6. Рассчитайте необходимое количество мест контролеров-кассиров магазина "Универсам", имея следующие данные:

- время работы машины в час "пик" — 3600 с;
- среднее время, затрачиваемое на обслуживание одного покупателя (Т) — 45 с.;
- среднее количество товарных единиц, приходящихся на одного покупателя (f) — 5 шт.;
- время регистрации стоимости одного товара или скорость печати ККМ (t) — 0,8 с;
- коэффициент использования рабочего времени контролера-кассира (К) — 0,7;
- число покупателей, сделавших покупку в час наибольшей загрузки торгового зала (Р) — 200 человек.

Задание 7. Определить потребность склада в шестиярусных двойных консольных стеллажах для хранения 90 т железных прутков длиной 3 м. Объемная масса прутков 3т/м³, ширина ячейки 0,8 м, высота 0,6 м, коэффициент заполнения 0,7.

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

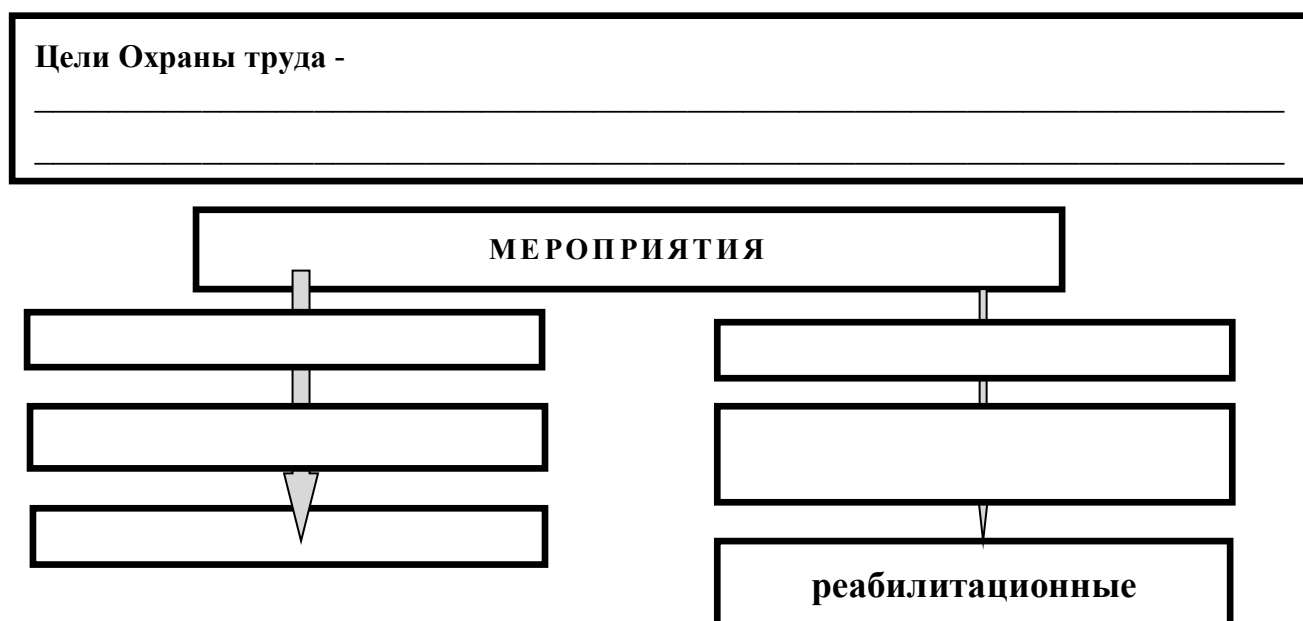
Раздел Охрана труда

1. Основные понятия и терминология безопасности труда. Негативные факторы, опасность производственной среды.
2. Аксиома потенциальной опасности жизнедеятельности. Риск трудовой деятельности.
3. Понятие травмы, несчастного случая, профессионального заболевания.
4. Безопасность труда и основные мероприятия безопасности труда. Основные задачи охраны труда.
5. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятии, система мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижение вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по безопасности и производственной санитарии.
6. Основные законодательные акты в области охраны труда, права и обязанности работников и работодателей в области охраны труда.
7. Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности.
8. Нормативные правовые акты по охране труда.
9. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
10. Органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за охраной труда.
11. Основные положения об организации работы, структура органов по охране труда, функции и обязанности работников службы охраны труда на предприятиях энергосистемы.
12. Виды и правила проведения инструктажей по охране труда безопасности.
13. Аттестация рабочих мест по условиям труда.
14. Ответственность за нарушение требований по безопасности труда.
15. Материальные затраты на охрану труда.
16. Объективные и субъективные причины травматизма. Виды производственных травм и профессиональных заболеваний.
17. Классификация несчастных случаев по характеру и тяжести повреждения, числу пострадавших и месту происшествия.
18. Расследование, учет и анализ несчастных случаев на производстве.
19. Опасные и вредные производственные факторы и их классификация.
20. Источники их возникновения в условиях современного производства.
21. Предельно допустимые уровни воздействия негативных факторов.
22. Классификация физических негативных факторов на производстве.
23. Шум: источники, виды шумов, физические характеристики шума. Действие шумов на человека.
24. Инфразвук и ультразвук.
25. Вибрации: физические характеристики, источники возникновения, пути передачи. Действие вибраций на человека.
26. Электромагнитные поля и излучения ВЧ и СВЧ диапазона.
27. Защита от вибрация, шума, электромагнитных излучений.
28. Вредные вещества: классификация, пути попадания в организм человека, действие вредных веществ и чувствительность к ним.
29. Профессиональные заболевания при действии токсинов.
30. ПДК токсичных веществ для рабочей зоны.
31. Радиационная безопасность.
32. Защита от загрязнений воздушной и водной среды.
33. Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов.
34. Анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности.

35. Действие электрического тока на организм человека. Виды поражения и факторы, влияющие на исход поражения электрическим током.
36. Правила безопасности эксплуатации установок и аппаратов. Требования к персоналу.
37. Правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов.
38. Общие требования безопасности на территории предприятия и производственных помещениях.
39. Средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.
40. Характеристики горючих веществ. Воспламенение, горение, взрыв, самовозгорание. Взрывоопасные смеси.
41. Огнестойкость зданий и сооружений. Категории производств по степени пожаро- и взрывоопасности. Классы пожаро- и взрывоопасных зон.
42. Причины возникновения пожаров и взрывов.
43. Требования пожарной безопасности к электроустановкам.
44. Методы пожарной безопасности при выполнении огневых работ, при хранении и перевозке легковоспламеняющихся жидкостей.
45. Меры по предупреждению пожаров и взрывов. Меры противопожарной защиты.
46. Средства и способы огнетушения. Виды пожарной сигнализации и связи.
47. Общепринятая классификация основных форм трудовой деятельности.
48. Энергетические затраты человека при различных видах трудовой деятельности.
49. Понятие об утомлении и переутомлении. Основные пути снижения утомления и монотонности труда.
50. Влияние климата на здоровье человека.
51. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата.
52. Методы обеспечения комфортных климатических условий в рабочих помещениях.
53. Санитарные требования по устройству и содержанию территории предприятий, производственных и вспомогательных помещений.
54. Производственная санитария и санитарно-бытовое обслуживание работающих.

Типовые задания для контроля освоенных умений

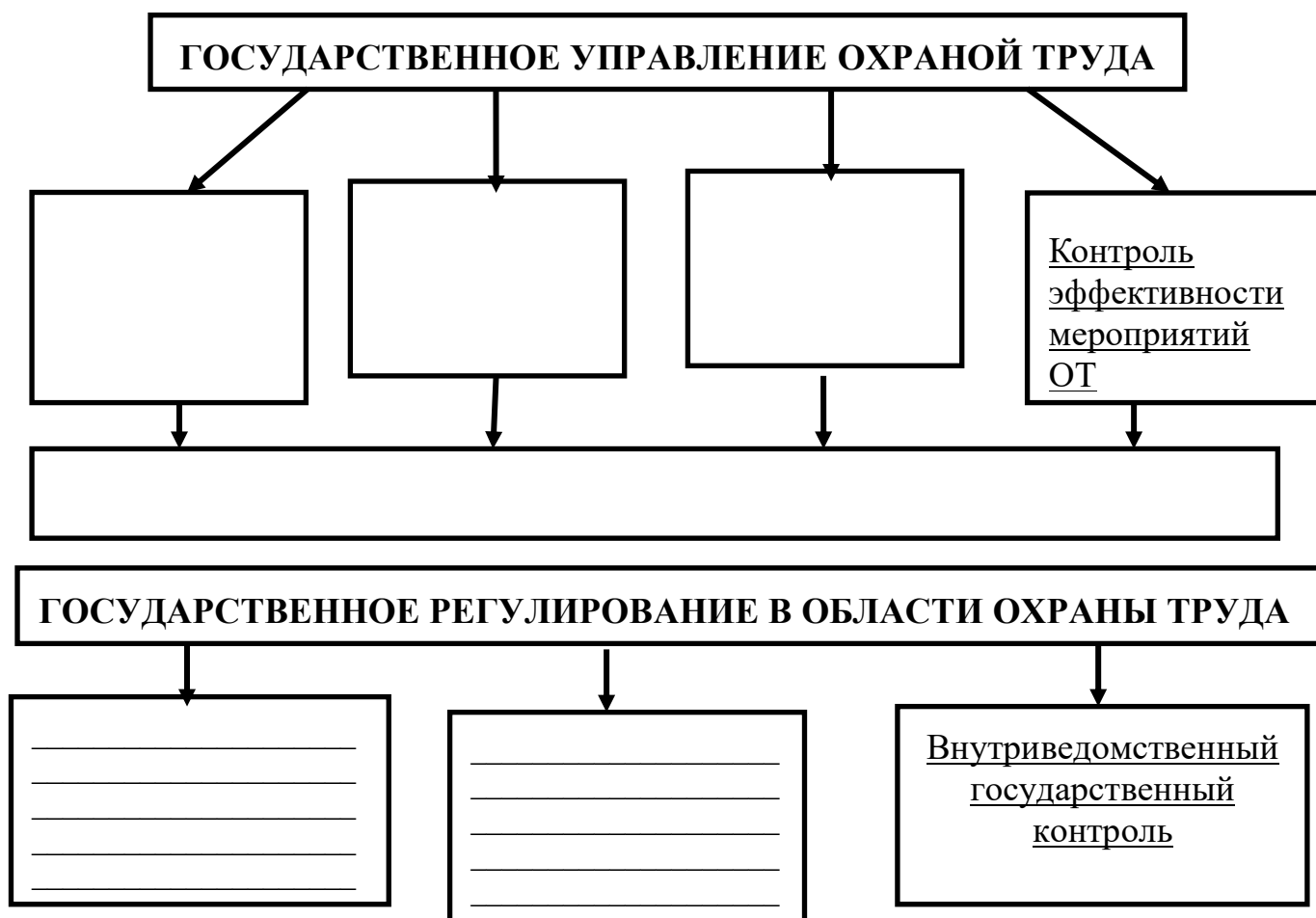
Задание 1. Заполните схему:



Задание 2. Заполните схему



Задание 3. Назовите основные направления в области государственного управления охраной труда



Задание 4. Что означает следующая аббревиатура:

ГОСТ Р 12.X.XXX-XX

Наименование	
ГОСТ Р	
12.	
X.	
XXX	
XX	

Задание 5. Условие: Васильева Н.Г.,- старший товаровед, 50 лет, в течение 2-х месяцев подряд отказывалась пройти периодический медицинский осмотр по направлению доверенного врача учреждения здравоохранения, предоставляла справки об удовлетворительном состоянии своего здоровья из иных лечебных учреждений города.

За отказ в выполнении требований доверенного врача лечебного учреждения приказами по учреждению ст. товароведу Васильевой Н.Г. первоначально было объявлено замечание, выговор, строгий выговор, лишение премии по итогам работы за год. Через 8 дней после вынесения последнего взыскания Васильева Н.Г. была уволена по основаниям п. 5 ст. 81 «Расторжение трудового договора по инициативе работодателя»

Вопросы:

1 Правомерны ли действия администрации в объявлении взысканий
 2 Раскройте основные положения правил техники безопасности и охраны труда в учреждениях торговли (Технологии приготовления пищи, Парикмахерское искусство, Организация торговли)

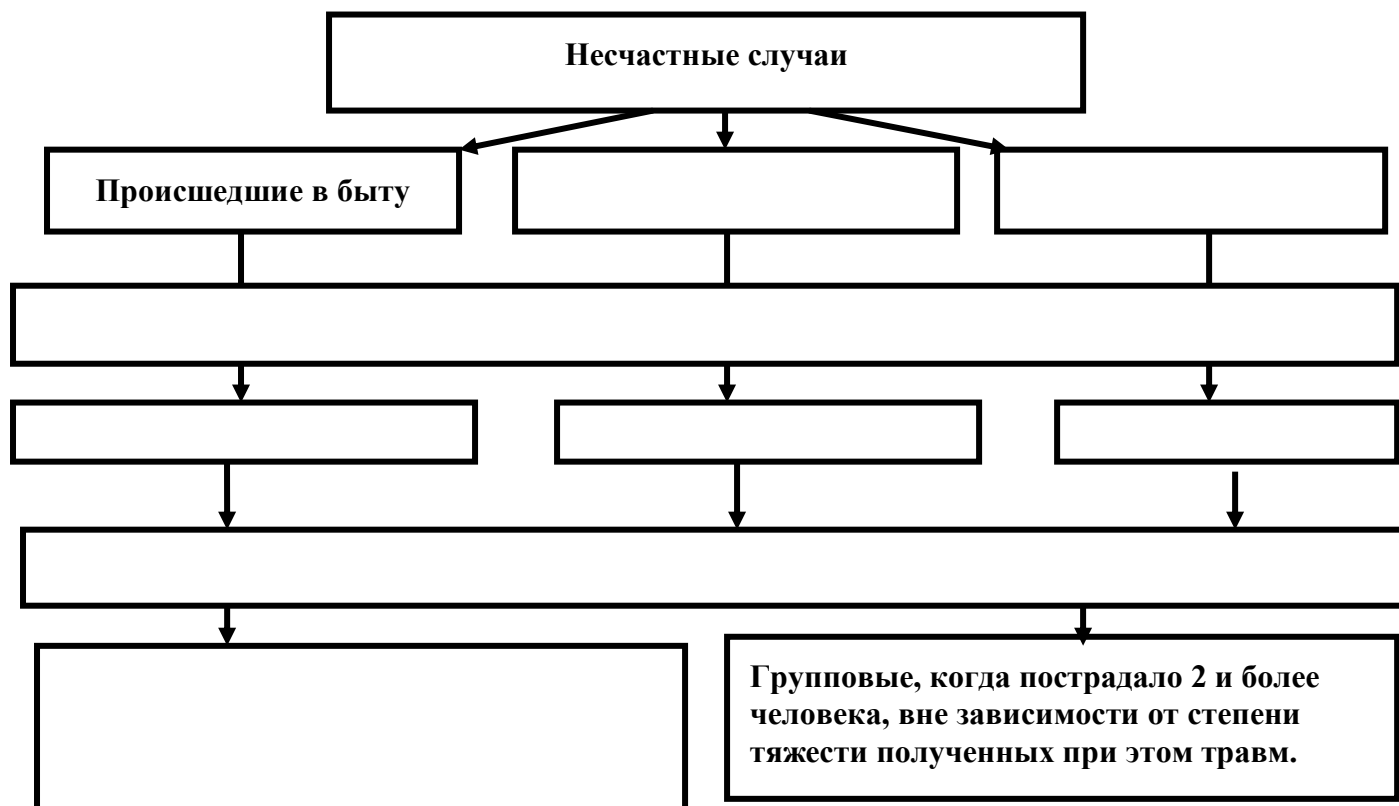
3 Каков порядок обжалования действий администрации работником, требующим своего восстановления на работе и компенсации материального и морального вреда?

Задание 6. Пользуясь ГОСТ 12.0004.90, заполните таблицу 1 – Виды инструктажей и порядок их проведения:

Таблица 1 – Виды инструктажей

Вид инструктажа	Кто проводит инструктаж	С кем проводится	Содержание инструктажа

Задание 7. Перечислите, как классифицируются несчастные случаи на производстве:



Назовите, какие несчастные случаи относятся к тяжёлым.

Задание 8.

1 Перечислите опасные и вредные производственные факторы

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____
- е) _____
- ж) _____
- з) _____

Задание 9. Дайте оценку производственным условиям и предложите мероприятия по его улучшению

В холодном цехе кафе«Лотос» температура отопительных приборов 60°C, температура наружной стены – 16°C, величина искусственного освещения – 400 люкс.. _____

Задание 10. Перечислите основные требования, предъявляемые к электромезопасности:

Перед началом работы:

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____

Во время работы:

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

Раздел Маркетинг в торговле

1. Цели и задачи курса. Понятие и сущность маркетинга. Цели, задачи и функции.
2. Основные понятия маркетинга: нужда, спрос, товар, потребности, обмен, сделка.
3. Основные критерии определяющие потребности человека.
4. Концепция маркетинга. Основные виды и стратегии маркетинга.
5. Разработка плана маркетинга по товару. Контроль маркетинга.
6. Понятие среды маркетинга. Внутренняя и внешняя среда. Микросреда и макросреда маркетинга.
7. Этика в управлении ассортиментом торгового предприятия.
8. Коммуникация. Виды коммуникации.
9. «Маркетинг mix»
10. Понятие рынка. Формы рынка.
11. Структура основных видов рынков. Рыночные показатели: спрос, предложение, цена, равновесие, эластичность.
12. Выбор целевого рынка. Выбор рынка товара. Обозначение сферы деятельности предприятия или организации.
13. Разработка качественного продукта. Управление качеством на всех этапах.
14. Маркетинговая информация. Виды информации и их классификация.
15. Система маркетинговых исследований. Виды и типы маркетинговых исследований.
16. Понятие товара в маркетинге. Классификация товаров.
17. Жизненный цикл товаров, характеристика его этапов.
18. Бренчмаркинг- сущность и применение.
19. ABC-анализ ассортимента.
20. Потребитель и его покупательное поведение. Факторы влияющие на поведение покупателя. Процесс принятия решения о покупке.
21. Позиционирование товара.
22. Ассортиментная политика и управление ассортиментом. Ассортиментная матрица.
23. Элиминация товара.
24. Понятие конкуренции. Виды конкуренции.
25. Конкурентоспособность организации и товара.
26. Анализ и оценка конкурентной среды. Анализ конкурентов.
27. Понятие цены. Каналы сбыта и их виды. Торговые посредники.
28. Стратегии адаптации цен. Ценовые скидки и поощрения.
29. Анализ факторов, влияющих на ценообразование.
30. Общая характеристика ценовой политики. Анализ конкурентоспособности цены.
31. Понятие сбыта. Общая характеристика сбытовой политики.
32. Каналы сбыта и их виды.
33. Торговые посредники.
34. Понятие «Продвижения товара». Цели и средства продвижения товара.
35. Реклама. Стимулирование сбыта. Личная продажа. Пропаганда.
36. Хозяйственные связи с поставщиками товаров: назначение, сущность, порядок формирования регулирования.
37. Виды, назначение, структура договоров с поставщиками и потребителями.
38. Оценка эффективности работы с посредниками.

Типовые задания для контроля освоенных умений

Задание 1. Проанализировать ассортимент фирмы:

1. Сделайте необходимые расчеты и заполните таблицу недостающими данными.
2. На основе расчетов и других данных таблицы сделайте вывод; дайте рекомендации по каждой ассортиментной группе. Какие товары уступают в конкурентоспособности.

Вид товара	Объем производства (т.)	Цена 1 т. (руб.)	Объем производства (руб.)	Рентабельность (%)	Прибыль (руб.)	Доля ассор. группы (%)	Этап ЖЦТ	Цена в руб. 1 ед. товара конкурента
А	1000	1200		19			Рост	1600
Б	3000	1700		2			Внедрение	-
В	10600	2000		3			Спад	1700
Г	24000	2100		12			Зрелость	2100
Итого						100%		

Задание 2. Составьте алгоритм заключения договора с контрагентами.

Задание 3. Заполните блок-схему (рис. 1), имея следующие элементы:

- Установление уровня квалификации персонала, обслуживающего и эксплуатирующего технику;
- Определение среднего срока службы машин данного типа в стране;
- Перечень наиболее часто выходящих из строя деталей и агрегатов;
- Установление срока службы эксплуатируемых машин отдельно по каждому году ввода в эксплуатацию;
- Технические возможности ремонтных предприятий и качество ремонта;
- Качество применяемых топлива и масел;
- Условия работы (город, шоссе, карьер...).

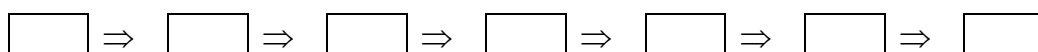


Рис. 1. Схема процесса учета сведений, необходимых для планирования работы службы снабжения запчастями эксплуатируемой техники при гарантийном обслуживании.

Задание 4. Заполните блок-схему (рис. 2), включив в нее соответствующие этапы:

1. Исследование поведения покупателей;
2. Исследование предполагаемой реакции на введение нового товара;
3. Определение емкости рынка и (или) отдельных его сегментов;
4. Изучение деятельности конкурентов;
5. Прогноз сбыта товара.

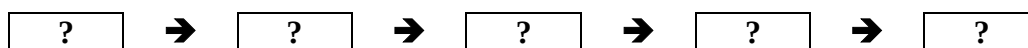


Рис. 1. Схема анализа рынка сбыта фирмой

Задание 5. Заполните схему сегментации рынка, используя приведенные ниже составляющие схемы (рис. 2):

1. Возраст.
2. Стиль жизни.
3. Регион.
4. Пол.
5. Личные качества (индивидуализм или групповая мотивация).
6. Уровень дохода.

7. Город или сельская местность.
8. Размер семьи.
9. Степень нуждаемости в продукте.
10. Плотность населения.
11. Профессия.
12. Численность населения.
13. Климат.
14. Поиск выгод при покупке изделия.

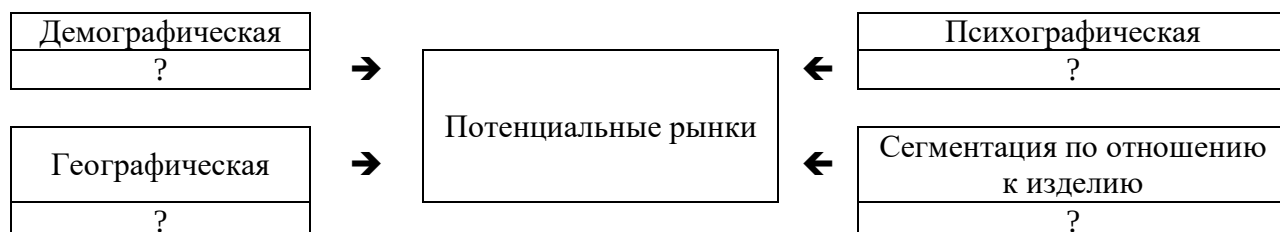


Рисунок. 2. Схема сегментации рынка

Задание 6. Укажите, какой этап жизненного цикла переживают в настоящее время перечисленные ниже товары. Запишите основные этапы Жизненного Цикла Товара (ЖЦТ) в пустые клетки таблицы и отметьте «крестом» или другим знаком местонахождение товара.

Разработайте программу основных маркетинговых мероприятий для товара № 1 по всем этапам жизненного цикла товара (см. табл. 1).

Таблица 1

№	Товар	Этапы жизненного цикла товара				
		Разработка	внедрение	рост	зрелость	спад
1.	Черно-белый телевизор					
2.	Клонированные с/х животные					
3.	Минеральная вода в бутылках					
4.	Замороженные овощи					
5.	Сельхозтехника, оснащенная электроникой					
6.	Картофельные чипсы					
7.	Экологически чистая продукция сельского хозяйства					

Задание 7. Распределите в определенной последовательности следующие этапы процесса разработки товара-новинки (рис. 3).

1. Разработка замысла и его проверка.
2. Испытание в рыночных условиях.
3. Анализ возможностей производства и сбыта.

4. Разработка товара.
5. Формирование идей.
6. Разработка стратегии маркетинга.
7. Развертывание коммерческого производства.
8. Отбор идей.

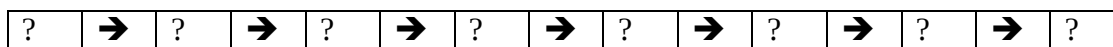


Рисунок 3. Этапы процесса разработки товара-новинки

Задание 8. Торговая фирма закупает товар по цене 195 руб.. за штуку и продает в количестве 1700 штук еженедельно по цене 235 руб.. Отдел сбыта по результатам маркетинговых исследований рекомендует на одну неделю понизить цену на 5%.

Рассчитать, сколько единиц товара нужно продать фирме, чтобы сохранить свою валовую прибыль на прежнем уровне.

Задание 9. Традиционно применяя затратный метод ценообразования, владелец небольшого магазина получает 20 % прибыли к затратам. Закупочная цена товара А - 2 д.е. за штуку, товара В - 20 д.е. за кг. Объем закупок товара А - 2000 штук, товара В - 100 кг. Транспортные расходы - 2000 д.е. Стоимость аренды - 100 д.е. в день. Заработная плата продавца - 300 д.е. в неделю. Товар предполагается продать за неделю.

Требуется определить продажные цены товаров.

Задание 10. Определите наиболее выгодный способ продажи картофеля, производимого фермером:

А - розничный магазин-супермаркет (картофель мытый, упакованный по 1 кг)

Б - местные магазины (не расфасованный и немытый продукт)

В - продажа проезжающим автомобилистам и дачникам (не-расфасованный и немытый, но отборный картофель)

Г - оптовый продавец картофеля (картофель сортированный, мытый, расфасованный по 25 кг в мешки).

Исходные данные - в таблице 1

Таблица 1

Результаты различных способов продажи картофеля.

Способ продажи	Цена за 1 кг, д.е.	Затраты на 1 кг, д.е.	Размер сегмента (объем продаж), кг.
А	12	10,5	150
Б	7	8	40
В	10	3	10
Г	8	6	200

Определите прибыль на единицу продукции и валовую прибыль.

Какой критерий сегмента является наиболее прибыльным в данном случае?

Если фермер может реализовать 200, 2000 кг, на каких сегментах он должен сосредоточиться?

Вопросы для подготовки к экзамену

Перечень вопросов для оценки усвоенных знаний

1. Классификация непродовольственных товаров. Факторы, формирующие качество товаров.
2. Потребительские свойства товаров.
3. Ассортимент товаров. Показатели ассортимента.
4. Классификация, виды волокон. Ткацкие переплетения.
5. Ассортимент тканей. Потребительские свойства тканей.
6. Размерная типология для массового производства одежды. Классификация и ассортимент.
7. Формирование потребительских свойств.
8. Контроль качества, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
9. Классификация пушно-меховых товаров, пушно-меховое сырье.
10. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий.
11. Общая характеристика обувных материалов. Натуральные кожи для верха и низа обуви.
12. Искусственные и синтетические обувные материалы.
13. Кожаная обувь. Обработка деталей и методы крепления.
14. Ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение.
15. Резиновая обувь. Ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка.
16. Кожевенно-галантерейные товары. Классификация, ассортимент, требования качества.
17. Текстильная и металлическая галантерея. Ассортимент, показатели качества.
18. Выкладка на торговом оборудовании галантерейных товаров.
19. Парфюмерные товары. Состав парфюмерных жидкостей. Ассортимент, упаковка, маркировка, хранение.
20. Гигиеническая косметика. Ассортимент кремов, лосьонов, туалетного мыла, зубной пасты, средств ухода за волосами, декоративной косметики. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.
21. Декоративная косметика. Средства на жировой основе. Косметика порошкообразная, компактная, для ногтей и ресниц. Упаковка, маркировка, хранение.
22. Классификация и ассортимент стеклянных и керамических изделий. Требования к качеству.
23. Производство металлохозяйственных товаров. Свойства материалов, применяемых для их производства. Способы соединения деталей и чистота их обработки. Защита от коррозии и декорирование изделий.
24. Ассортимент металлохозяйственных товаров. Виды металлической посуды. Ножи, столовые приборы. Инструменты, крепежные изделия, приборы для окон и дверей.
25. Подготовка к продаже и выкладка металлохозяйственных товаров. Особенности подготовки к продаже и методы продажи товаров данной группы.
26. Классификация товаров народного потребления из пластмасс, ассортимент, дефекты, требования к качеству, маркировка, условия и сроки хранения.
27. Синтетические моющие средства. Состав, классификация, ассортимент, маркировка, требования к качеству, хранение.
28. Лакокрасочные материалы. Состав, классификация, ассортимент, маркировка, требования к качеству, хранение.
29. Клеящие материалы. Состав, классификация, маркировка, хранение.
30. Чистящие, полирующие, дезинфицирующие средства, минеральные удобрения и ядохимикаты. Ассортимент, маркировка, упаковка, хранение.
31. Приемка и подготовка к продаже бытовых химических товаров. Особенности выкладки товаров бытовой химии.
32. Классификация и ассортимент игрушек. Контроль качества игрушек.
33. Школьно-письменные и канцелярские товары. Ассортимент изделий из бумаги, картона, школьно-письменных принадлежностей. Требования к качеству, маркировка.

34. Ассортимент канцелярских товаров.
35. Ассортимент, требования к качеству, особенности маркировки спортивных, охотничьих, рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты.
36. Классификация. Ассортимент (Аппаратура для воспроизведения и записи звука, цифровая фототехника, средства связи). Требования к качеству.
37. Классификация электробытовых товаров. Электроустановочные изделия. Бытовые светильники. Холодильники и морозильники. Машины для сушки и стирки белья.
38. Электроприборы для приготовления пищи и напитков. Машины для механизации кухонных работ. Приборы, создающие микроклимат помещения. Требования к качеству электротехнических товаров.
39. Основные производства и свойства строительных материалов. Облицовочные отделочные материалы.
40. Материалы для производства мебели. Общие сведения об основных материалах, их виды, требования к качеству.
41. Мебель. Классификация, ассортимент, контроль качества, особенности маркировки, упаковки, транспортировки и хранения.
42. Приемка и подготовка к продаже мебели.
43. Благородные металлы и их сплавы. Ювелирные камни. Классификация и ассортимент, особенности упаковки, маркировки и хранения.
44. Особенности приемки, правила хранения продажи ювелирных товаров.
45. Классификация и ассортимент, особенности упаковки, маркировки и хранения.
46. Особенности приемки, правила хранения продажи и обмена часов.
47. Классификация НХП и сувениров. Требования к качеству.
48. Особенности выкладки и методы продажи изделий народных художественных промыслов (НХП) и сувениров.

Типовые задания для контроля освоенных умений

Задание 1. В магазин поступила партия стаканов для коктейля из хрусталя (вместимость стаканов 400 см в кубе), размер партии 340 штук. При приёмке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено два инородных включения 2 мм, не имеющих вокруг себя трещины и подсечки в основных изделиях. Сделайте заключение о качестве поступившей партии. Можно ли данную партию реализовать?

Задание 2. Покупательница приобрела стиральную машинку «Самсунг» в магазине «Все для дома». Машинка в период действия гарантийного срока вышла из строя. Покупательница потребовала в магазине обмен на аналогичную машинку. Директор магазин отказала покупательнице, ссылаясь на то, что она не имеет право на обмен, а может сделать гарантийный ремонт машинки. Права ли покупательница?

Задание 3. Покупательница И.П.Сидорова купила в магазине крем германского производства. Придя домой, не обнаружила аннотации на русском языке. Сидорова вернулась в магазин и потребовала русский текст к крему, на что продавец ответила, аннотации нет, она все раздала. Объясните права Сидоровой, обязанности и ответственность продавца в данной ситуации.

Задание 4. Покупательница приобрела швейную машинку «Чайка» в магазине «Все для дома». Машинка в период действия гарантийного срока вышла из строя. Покупательница потребовала в магазине обмен на аналогичную машинку. Директор магазин отказала покупательнице, ссылаясь на то, что она не имеет право на обмен, а может сделать гарантийный ремонт машинки. Права ли покупательница?

Задание 5. Магазин не может устранить дефект мебели в 20-дневный срок, или предложить аналогичную мебель в течение 7 дней из-за ее отсутствия.

Охарактеризуйте права потребителя в данной ситуации.

Задание 6. Покупатель обратился в магазин обменять пододеяльник, который был куплен накануне, который не подошел по размеру. Как должен поступить заведующий секцией?

Задание 7. 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?

Задание 8. Произвести уценку швейного изделия: костюм (тройка) по цене 5 тысяч рублей- на 20%, при дефекте жилета.

В комплектных швейных изделиях сортность изделий определяется отдельно. При этом стоимость пиджака или жакета принимается за 60%, а юбки или брюк - за 40% от стоимости всего костюма; если это костюм-тройка, то стоимость пиджака - 50%, жилета - 15%, брюк - 35%.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п.п.	Содержание изменения	Дата, номер протокола заседания ПЦК Подпись председателя ПЦК