

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

« 25 » 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих

Специальность
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Квалификация выпускника
Менеджер по продажам

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	3
2.	Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 04.01 Продавец продовольственных товаров.....	6
3.	Программа учебной практики УП 04.01.....	18
4.	Программа производственной практики ПП 04.01.....	25

Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1. Цели и задачи профессионального модуля

Целями освоения профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в **области** организации и проведения коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях.

Выпускник готовится к следующему виду деятельности:

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих (продавец продовольственных товаров).

Объектами профессиональной деятельности выпускников при освоении данного профессионального модуля являются:

- товары, производимые и/или реализуемые в производственных, обслуживающих организациях;
- услуги, оказываемые сервисными организациями;
- первичные трудовые коллективы.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.

ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.

ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеств

ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

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

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

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

В результате освоения профессионального модуля в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

уметь:

- формировать ассортимент в соответствии с ассортиментной политикой организации;
- оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты товаров;
- контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость;
- проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- быстро, правильно и последовательно осуществлять расчёты с покупателями;
- расшифровывать маркировку товаров;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;
- использовать противопожарную технику, правила охраны труда;
- распознавать платежность государственных денежных знаков

иметь практический опыт:

- формирования ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации;
- выполнения операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации;
- оценки качества, диагностики дефектов;
- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
- эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдения правил охраны труда; 5
- соблюдения правил торговли.

3. Тематический план профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование междисциплинарного курса (курсов)	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 5., ОК 8., ОК 9., ОК 11., ПК 1.3, ПК 1.10, ПК 3.1 – 3.8	МДК 04.01 Продавец продовольственных товаров	64	44	11		20			
ОК 5., ОК 8., ОК 9., ОК 11., ПК 1.3, ПК 1.10, ПК 3.1 – 3.8	Практика	72	72					36	36
Всего по ПМ:		138	44	11		20		36	36

Виды промежуточной аттестации по профессиональному модулю: ПМ.04 – экзамен по модулю (5 семестр)

МДК 04.01 Продавец продовольственных товаров - экзамен (5 семестр)

Учебная практика УП 04.01. - дифференцированный зачет (5 семестр)

Производственная практика (практика по профилю специальности) ПП 04.01. -

дифференцированный зачет (5 семестр).

МИНОБНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

« 25 » 05 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

МДК 04.01 Продавец продовольственных товаров

Специальность/профессия

38.02.04 Коммерция (по отраслям)
(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника
Менеджер по продажам

**1. Цели и задачи междисциплинарного курса МДК 04.01.
«Продавец продовольственных товаров»**

Целями освоения междисциплинарного курса является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации и проведения коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях.

Выпускник готовится к следующему виду деятельности:

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих (продавец продовольственных товаров).

Объектами профессиональной деятельности выпускников при освоении междисциплинарного курса являются:

- товары, производимые и/или реализуемые в производственных, обслуживающих организациях;
- услуги, оказываемые сервисными организациями;
- первичные трудовые коллективы.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения междисциплинарного курса в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров; - дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования; - нормативно-технологическую документацию; - Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

уметь:

- формировать ассортимент в соответствии с ассортиментной политикой организации;
- оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты товаров;
- контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность;
- проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- быстро, правильно и последовательно осуществлять расчёты с покупателями;

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
-----------------	--------------------------	--

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Знания: классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров
ОК 8	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	Знания: особенности пищевой ценности пищевых продуктов
ОК 9	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	Знания: ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров
ОК 11.	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Знания: - правила охраны труда; - Закон о защите прав потребителей
ПК 1.3	Принимать товары по количеству и качеству	Умения: -оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты товаров;
		Знания: ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров
ПК 1.10.	Эксплуатировать торговое-технологическое оборудование.	Умения: -использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; использовать противопожарную технику, правила охраны труда;
		Знания: -классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; -устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования;
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	Умения: -формировать ассортимент в соответствии с ассортиментной политикой организации;
		Знания: -ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров;
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Умения: -рассчитывать товарные потери и списывать их;
		Знания: -дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Умения: расшифровывать маркировку товаров; распознавать подлинность государственных денежных знаков

		Знания: -особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Умения: по формированию ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации; Знания: -дефекты продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Умения: контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность; -проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов; Знания: -особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; нормативно-технологическую документацию
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Умения: -соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; Знания: -особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; нормативно-технологическую документацию
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Умения: быстро, правильно и последовательно осуществлять расчёты с покупателями; Знания: ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Знания: -проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов; Умения: -нормативно-технологическую документацию; Закон о защите прав потребителей;

3. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы СПО

Междисциплинарный курс относится к обязательной части профессионального цикла, входит в состав профессионального модуля ПМ 04. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих» и изучается в 5 семестре 3 года обучения.

4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Общая трудоемкость междисциплинарного курса составляет 64 ак. ч.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		5
Общая трудоемкость междисциплинарного курса	64	64
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	44	44
Лекции	33	33
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	27	27
практические занятия	11	11
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	11	11
Вид аттестации	дифференцированный зачет	дифференцированный зачет
Самостоятельная работа:	20	20
Подготовка к тестированию	4	4
Подготовка реферата	6	6
Подготовка отчетов по практическим занятиям	5	5
Проработка конспекта лекций и учебников	5	5

5. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов междисциплинарного курса

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак. час	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Розничная торговля продовольственными товарами	Современные виды торговли. Основной персонал магазина. Охрана труда на предприятиях розничной торговли. Правила торговли: нормативная база, виды и структура документов. Виды оборудования, используемого на предприятиях торговли. Информационное обеспечение торговой деятельности, регламентируемое правилами продажи. Требования к информации о продавце, реализуемых товарах и оказываемых услугах. Средства товарной информации. Основные группы продовольственных товаров, их характеристика. Особенности продажи продовольственных товаров. Характеристика и технология осуществления операций по подготовке товаров к продаже. Документация хозяйственных операций. Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Материальная	4	24

		ответственность. Права и обязанности продавцов и покупателей в процессе продажи.		
2	Санитария и гигиена	Безопасность пищевых продуктов. Сертификация товаров. Дезинсекция предприятий торговли. Дератизация. Производственная санитария. Санитарно - эпидемические требования к транспортировке и приемке пищевых продуктов. Санитарно - эпидемические требования к хранению и реализации пищевых продуктов. Порядок учета товаров и тары. Товарные потери. ФЗ «О защите прав потребителей»- содержание, основные положения, права потребителей. Права и обязанности продавца по обеспечению надлежащего качества товаров. Права потребителей в случае приобретения товаров ненадлежащего качества. Ответственность изготовителя (продавца) за нарушение прав потребителей. .	2	14

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч		Практические занятия, ак. ч.		СРО, ак. ч 20 час.
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Розничная торговля продовольственными товарами	4	16		8	12
2	Санитария и гигиена	2	11		3	8

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час.
1	Розничная торговля продовольственными товарами	Современные виды торговли.	2
		*Правила торговли. Охрана труда на предприятиях розничной торговли.	2
		*Виды оборудования, используемого на предприятиях торговли.	4
		*Информационное обеспечение торговой деятельности.	2
		*Основные группы п родовольственных товаров, их характеристика. Особенности продажи продовольственных товаров.	2
		Характеристика и технология осуществления операций по подготовке товаров к продаже.	2
		*Инвентаризация товарно-материальных ценностей.	2
		*Документация хозяйственных операций.	2
		*Права и обязанности продавцов и покупателей в процессе продажи.	2

2	Санитария и гигиена	Безопасность пищевых продуктов. Сертификация товаров.	2
		*Дезинсекция предприятий торговли. Дератизация. Производственная санитария.	2
		*Санитарно-эпидемические требования к транспортировке и приемке пищевых продуктов.	2
		*Санитарно-эпидемические требования к хранению и реализации пищевых продуктов.	2
		*Порядок учета товаров и тары. Товарные потери.	2
		*ФЗ «О защите прав потребителей». Права и обязанности продавца по обеспечению надлежащего качества товаров.	3

*в форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика практических занятий	Трудоемкость, час.
1	Розничная торговля продовольственными товарами	*Изучение должностных обязанностей персонала предприятий торговли	2
		*Заполнение договора о материальной ответственности. Распределение недостачи при бригадной форме материальной ответственности	2
		*Оформление информационного стенда, вывески магазина	2
		*Правила торговли, правила работы предприятий розничной торговли	2
2	Санитария и гигиена	*Анализ технологии приготовления дезинфицирующих растворов и проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря.	1
		*Последовательность проведения санитарно-эпидемиологического контроля	1
		*Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1

*в форме практической подготовки

5.2.3 Лабораторные занятия

Не предусмотрены

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид СРО	Трудоемкость, час.
1	Розничная торговля продовольственными товарами	Проработка материалов по конспекту лекций, учебнику (подготовка к тестированию). Оформление отчета по практическим занятиям Подготовка реферата	12
2	Санитария и гигиена	Проработка материалов по конспекту лекций, учебнику (подготовка к тестированию). Оформление отчета по практическим занятиям Подготовка реферата	8

Подготовка реферата

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

6.1. Основная литература

1. Башаримова, С. И. Организация торговли : практикум – Минск : РИПО, 2019.
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=599901
2. Памбухчиянц О. В. Организация торговли: учебник. - М.: Дашков и Ко, 2018.
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496075
3. Грибанова, И. В. Организация и технология торговли : учебное пособие – Минск : РИПО, 2019.
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=599935
4. Памбухчиянц, О. В. Технология розничной торговли : учебник – Москва : Дашков и К°, 2019.
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=116036

6.2. Дополнительная литература

1. Памбухчиянц О. В. Основы коммерческой деятельности: учебник. - М.: Дашков и К°, 2019.
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573214>
2. Электронная торговля : учебник / Р. Р. Дыганова, Г. Г. Иванов, В. А. Матосян, Р. Р. Салихова – Москва : Дашков и К°, 2021.
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=600300

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) сост. Г.В. Мезенцева. – Воронеж, 2016 – [ЭИ]. <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/3367>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/defaulttx.asp?
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	http://minobrnauki.gow.ru
Портал открытого on-line образования	http://npoed.ru
Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов	http://www.ict.edu.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	http://education.vsuet.ru

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.

7 Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsuet.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Лаборатория технического оснащения торговых организаций и охраны труда (ауд.3а)	Оборудование: Весы CAS LARELPRINTER- 6 шт.; Фискальный регистратор Штрих – М с батареей питания – 3 шт.; ККМ Штрих-М со шнурами – 4 шт.; Сканер настольный «Метрологин» - 4 шт.; Настольные весы – 3 шт.: - CAS – 1 шт.; - ВЭ – 15 Т – 1 шт.; - Лидер – 1 шт.; ККМ АМС – 100Ф – 2 шт.; Программируемая клавиатура – 1 шт.; ККМ «Самсунг» - 1 шт. Маркерная доска; Информационные стенды, справочные материалы Комплект учебной мебели	ПО нет
---	--	--------

Кабинет междисциплинарных курсов (ауд.16).	Оборудование: Мультимедиа проектор SANYO PLC-XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E15-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW\Intel(R) HD Graphics 3000– 1 шт.; Маркерная доска; Информационные стенды, справочные материалы, Комплект учебной мебели	Microsoft Windows 7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart
--	--	---

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice; Маркерная доска; Информационные стенды, справочные материалы; Комплект учебной мебели.
---	---

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	---

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарному курсу

Оценочные материалы (ОМ) для междисциплинарного курса включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы междисциплинарного курса.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

« 25 » 05 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 04.01**

по профессиональному модулю

**ПМ.04 Выполнение работ по одно или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

Специальность/профессия

38.02.04 Коммерция (по отраслям)
(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника
Менеджер по продажам

1. Цель и задачи учебной практики

Целью прохождения учебной практики является подготовка обучающегося к выполнению и решению профессиональных задач **в области** организации и проведения коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях.

Выпускник готовится к следующему виду деятельности:

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих (продавец продовольственных товаров).

Объектами профессиональной деятельности выпускников в период прохождения учебной практики являются:

- товары, производимые и /или реализуемые в производственных, обслуживающих организациях;
- услуги, оказываемые сервисными организациями;
- первичные трудовые коллективы.

Задачи учебной практики - закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.04 по соответствующему виду деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по выбранной специальности.

Процесс прохождения практики направлен на освоение обучающимися следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности:

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

В результате прохождения учебной практики в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

знать:

- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

- нормативно-технологическую документацию;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

уметь:

- формировать ассортимент в соответствии с ассортиментной политикой организации;
- оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты товаров;
- контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость;
- проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- быстро, правильно и последовательно осуществлять расчёты с покупателями;
- расшифровывать маркировку товаров;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;
- использовать противопожарную технику, правила охраны труда;
- распознавать платежность государственных денежных знаков.

иметь практический опыт:

- формирования ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации;
- оценки качества, диагностики дефектов;
- эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдения правил охраны труда.

В результате прохождения практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен приобрести практический опыт работы.

3. Организация практики

Учебная практика проводится в учебно-производственной лаборатории при научно-учебно-производственном центре технологий индустрии гостеприимства, лаборатории товароведения (ауд. 430), лаборатории технического оснащения торговых организаций и охраны труда (ауд. 3а).

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОП СПО, календарным графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

4. Содержание практики:

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ:

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец продовольственных товаров)		36	ОК 5. ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
УП.04.01	1.Определение потребности в товарах для реализации в течение рабочего дня. Оформление заявки на товары на основе анализа торгового ассортимента.	6	ПК 3.1		
	2. Оценка качества товаров по органолептическим показателям. Распознавание дефектов товаров.	6	ПК 3.1		
	3.Анализ реквизитов товаросопроводительных документов по количеству и качеству: накладными, отвесами, удостоверениями о качестве и др.	6	ПК 3.1		
	4.Подготовка контрольно-кассовой машины к работе. Соблюдение требований техники безопасности при эксплуатации на ККТ.	6	ПК 3.2		
	5.Подготовка к продаже продовольственных товаров.	6	ПК 3.3		
	6.Оформление ценников на товары. Применяемый инвентарь, упаковочные материалы.	6	ПК 3.3		

5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике

5.1.Оценочные материалы(ОМ) для практики включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

5.2. Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и входят в состав программы

практики. Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ2.4.17-2017 «Положение об оценочных материалах».

6. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

6.1. Основная литература

1. Памбухчиянц О. В. Организация торговли: учебник. - М.: Дашков и Ко, 2018.

http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496075

2. Шадрин, Г. В. Анализ финансово-хозяйственной деятельности : учебник для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2021.

<https://urait.ru/viewer/analiz-finansovo-hozyaystvennoy-deyatelnosti-471600#page/1>

3. Мезенцева, Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учеб. Пособие – Воронеж, 2019.

<http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4794>

4. Моисеенко Н.С. Основы товароведения : учебник - Москва : КноРус, 2021.

6.2. Дополнительная литература

1. Памбухчиянц О. В. Основы коммерческой деятельности: учебник. - М.: Дашков и К°, 2019.

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573214>

2. Косолапова, М.В. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности : учебник – Москва : Дашков и К°, 2018.

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=452590https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=495781

3. Дашков, Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью : учебник - Москва : Дашков и К°, 2018.

http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=495757

6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/defaulttx.asp?
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web

Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	http://minobrnauki.gov.ru
Портал открытого on-line образования	http://npoed.ru
Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов	http://www.ict.edu.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	http://education.vsu.ru

6.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», ОС Windows, ОС ALT Linux.

7. Материально-техническое обеспечение практики

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и имеет оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудование и инструменты (или их аналоги), используемые при проведении чемпионатов WorldSkills и указанные в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции: администрирование отеля.

Для проведения практики используется тренинговый кабинет службы бронирования гостиничных услуг (ауд.540)

Мультимедийный проектор EPSONEB-WO2, интерактивная доска SMART, компьютеры COREi5 – 3450 14 шт., акустические системы, устройство коммутации, сетевой коммутатор для подключения к компьютерной сети (Интернет)

Аудио-визуальная система лекционных аудиторий (мультимедийный проектор EPSONEB-WO2, ноутбук IntelCore, экран, трехэлементная доска, акустические системы).

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

« 25 » 05 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности) ПП 04.01**

по профессиональному модулю

**ПМ.04 Выполнение работ по одно или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

Специальность/профессия

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Менеджер по продажам

1. Цель и задачи производственной практики (по профилю специальности):

Целью прохождения производственной практики (по профилю специальности) является подготовка обучающегося к выполнению и решению профессиональных задач в области организации и проведения коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях.

Выпускник готовится к следующему виду деятельности:

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Объектами профессиональной деятельности выпускников в период прохождения производственной практики (по профилю специальности) являются:

- товары, производимые и /или реализуемые в производственных, обслуживающих организациях;
- услуги, оказываемые сервисными организациями;
- первичные трудовые коллективы.

Задачами производственной практики (по профилю специальности) являются закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики (по профилю специальности)

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОП СПО по каждому из видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Процесс прохождения практики направлен на освоение обучающимися следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности:

ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.

ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.

ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству.

ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

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

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

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

Процесс прохождения практики направлен на приобретение практического опыта:

- выполнения операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации;
- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
- соблюдения правил торговли.

3. Организация практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями (АО «Пятью пять», ООО «Надежда», ЗАО «Корпорация ГРИНН» гипермаркет ЛИНИЯ).

Практика по профилю специальности проводится непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

4. Содержание практики

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ:

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля	
ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец продовольственных товаров)		36	ОК 9 ОК 11. ПК 1.3 ПК 1.10 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8 ПК 1.3	Отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по Ом, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики	
	ПП. 04.01	1.Проверка соответствия принимаемого товара товарно-сопроводительным документам по основным идентифицирующим признакам.	6			ПК 3.8 ПК 3.5
		2.Выполнение операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации.	6			ПК 1.10
	3.Визуальный осмотр рабочего места и ККТ. Подготовка рабочего места к работе. Выполнение необходимых операций на	6				

	ККТ. Получение от покупателей денег за реализуемые товары. Расчет с покупателями по платежным картам. Выдача сдачи.				
	4.Сбор и подсчет дневной выручки. Составление покупной описи. Оформление контрольной ленты в конце дня. Сверка суммы выручки с показаниями счетчика ККТ. Сдача выручки, ключа и контрольной ленты. Уборка рабочего места. Составление кассового отчета.	6	ПК 1.10		
	5.Овладение навыками реализации товаров различных групп и видов с учетом их особенностей, а также профиля, специализации магазина и форм обслуживания.	6	ПК 3.6 ПК 3.7		
	6.Отработка навыков обслуживания покупателей. Осуществление продажи товаров с соблюдением правил торговли и охраны труда.	6	ПК 3.4		

5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике

5.1 Оценочные материалы(ОМ) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

5.2. Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и входят в состав программы практики. Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ2.4.17-2017 «Положение об оценочных материалах».

6. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

6.1. Основная литература

1. Башаримова, С. И. Организация торговли : практикум – Минск : РИПО, 2019.

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=599901

2. Памбухчиянц, О. В. Технология розничной торговли : учебник – Москва : Дашков и К°, 2019.

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=116036

3. Моисеенко Н.С. Основы товароведения : учебник - Москва : КноРус, 2021

6.2. Дополнительная литература

1. Памбухчиянц О. В. Основы коммерческой деятельности: учебник. - М.: Дашков и К°, 2019.

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573214>

2. Электронная торговля : учебник / Р. Р. Дыганова, Г. Г. Иванов, В. А. Матосян, Р. Р. Салихова – Москва : Дашков и К°, 2021.

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=600300

6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/defaulttx.asp?
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	http://minobrnauki.gov.ru
Портал открытого on-line образования	http://npoed.ru
Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов	http://www.ict.edu.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	http://education.vsu.ru

6.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения 3KL», ОС Windows, ОС ALT Linux.

7. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения практики используется материально-техническая база предприятий, располагающих действующим рабочим парком оборудования и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ

МДК 04.01. ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:	
			Знать	Уметь
1	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров	-
2	ОК 8.	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	особенности пищевой ценности пищевых продуктов	-
3	ОК 9.	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров	-
4	ОК 11.	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техно-генные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	-правила охраны труда; - Закон о защите прав потребителей	-
5	ПК 1.3.	Принимать товары по количеству и качеств	ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров	-оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты товаров;
6	ПК 1.10.	Эксплуатировать торговое-технологическое оборудование.	-классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; -устройство и принципы работы	-использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; -использовать противопожарную тех

			оборудования; – типовые правила эксплуатации оборудования;	нику, правила охраны труда;
7	ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	-ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - показатели качества различных групп продовольственных товаров;	-формировать ассортимент в соответствии с ассортиментной политикой организации;
8	ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	-дефекты продуктов;- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;	-рассчитывать товарные потери и списывать их;
9	ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	-особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;	-расшифровывать маркировку товаров;- распознавать платежность государственных денежных знаков
10	ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	-дефекты продуктов; -ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - показатели качества различных групп продовольственных товаров	-оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты товаров;
11	ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных до-	-особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;	-контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность;

		кументов.	-нормативно-технологическую документацию	-проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов;
12	ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	-особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; -нормативно-технологическую документацию	-соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
13	ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	-ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;	-быстро, правильно и последовательно осуществлять расчёты с покупателями;
14	ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	-нормативно-технологическую документацию; -Закон о защите прав потребителей;	-проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов;

2. Паспорт оценочных средств

№ п/п	Модули/разделы/темы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции	Оценочные средства наименование	Технология оценки (способ контроля)
1	Розничная торговля продовольственными товарами	ОК 5	Реферат	Уровневая шкала
			Банк тестовых заданий	Процентная шкала
		ОК 8	Практические занятия (собеседование)	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	Процентная шкала
		ОК 9	Практические занятия (собеседование)	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	Процентная шкала
		ПК.1.3	Практические занятия (собеседование)	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	Процентная шкала
ПК 1.10	Практические занятия (собеседование)	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»		

			Банк тестовых заданий	Процентная шкала
2	Санитария и гигиена	ОК 11	Практические занятия (собеседование)	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	Процентная шкала
		ПК 3.1	Практические занятия (собеседование)	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	Процентная шкала
		ПК 3.2	Практические занятия (собеседование)	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	Процентная шкала
		ПК 3.3	Практические занятия (собеседование)	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	Процентная шкала
		ПК 3.4	Практические занятия (собеседование)	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	Процентная шкала
		ПК 3.5	Практические занятия (собеседование)	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	Процентная шкала
		ПК 3.6	Практические занятия (собеседование)	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	Процентная шкала
		ПК 3.7	Практические занятия (собеседование)	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	Процентная шкала
ПК 3.8	Практические занятия (собеседование)	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»		
	Банк тестовых заданий	Процентная шкала		

**3. Оценочные средства для промежуточной аттестации
(типовые контрольные задания (включая тесты) и иные материалы, необходимые для оценки
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы
формирования компетенций в процессе освоения дисциплины)**

3.1 Тесты (примерные)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции – ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

№ задания	Тестовое задание
1.	Роль квалификации и образовательного уровня торгового работника в коммерческой деятельности торгового предприятия: а) принятие обдуманных решений, нацелены на получение конкретных результатов, изобретательны, энергичны; б) наличие отработанного механизма внедрения нововведений в) ответственность за обеспеченность и стабильность продвижения и продажи товаров покупателям г) восприимчивы к нововведениям и готовы рисковать
2.	Специфическая деятельность, направленная на оказание помощи покупателям в совершении покупки товаров, их доставке и использовании – это: а) посреднические услуги б) консультационные услуги в) торговые услуги г) информационные услуги
3.	Выберите, что из перечисленного относят к технологическим операциям?

	А) расчеты с поставщиками Б) ведение переговоров и заключение договоров В) планирование стратегии сбыта
4.	Отличительной чертой индивидуального предпринимателя является 1. имущественная ответственность лишь в пределах внесенного пая 2. ответственность по обязательствам всем принадлежащим имуществом 3. обязанность представления устава предприятия и внесения вклада на расчетный счет

3.1.2 Шифр и наименование компетенции – ОК 8 Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.

№ задания	Тестовое задание
5.	Материальная ответственность может быть: а) частичной; б) полной; в) ограниченной.
6.	Объекты коммерческой деятельности: а) товары, услуги; б) процессы в) услуги г) все ответы верны
7.	Отличительной чертой индивидуального предпринимателя является 1. имущественная ответственность лишь в пределах внесенного пая 2. ответственность по обязательствам всем принадлежащим имуществом 3. обязанность представления устава предприятия и внесения вклада на расчетный счет
8.	Условия, способствующие формированию коммерческой деятельности торгового предприятия на рынке потребительских услуг: а) необходимо существование предприятий и служб, опосредующих коммерческие сделки; б) инфраструктура рынка опосредующих коммерческие сделки; в) банки, товарные и фондовые биржи, ярмарки, выставки, аукционы и др.; г) страховые, консалтинговые и аудиторские компании таможенные службы, контролирующие органы;

3.1.3 Шифр и наименование компетенции – ОК 9 Пользоваться иностранным языком как средством делового общения

№ задания	Тестовое задание
9.	Дистрибьютор – это: а) зарегистрированный посредник б) член товарной или фондовой биржи в) крупная независимая посредническая фирма г) частное лицо
10.	Признаки деловых качеств работников управления: а) организаторские способности б) должное выполнение служебных обязанностей в) профессионализм г) все ответы верны
11.	Выберите наиболее полное определение коммерческой сделки: 1. соглашение между двумя сторонами, осуществляемое в безналичном виде в соответствии с принятыми условиями; 2. контракт между несколькими сторонами на поставку товаров без привлечения денежных средств в наличном или безналичном виде; 3. соглашение между двумя или несколькими сторонами на поставку товаров, выполнение работ или услуг в соответствии с принятыми условиями; 4. соглашение между двумя сторонами об изготовлении продукции.
12.	Современные рыночные отношения в РФ регулируются: а) таможенным законодательством

	б) валютно-финансовым законодательством в) государственным законодательством г) административным законодательством
--	--

3.1.4 Шифр и наименование компетенции – ОК 11 Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

№ задания	Тестовое задание
13.	При каких условиях предусматривается полная материальная ответственность? а) если ущерб нанесен при нарушении правил внутреннего трудового распорядка, несоблюдения инструкции и распоряжения администрации; б) если ущерб нанесен работником действиями, преследуемыми в уголовном порядке; в) если на работника специальными законами возложена полная материальная ответственность за ущерб, нанесенный при исполнении служебных обязанностей.
14.	Современные рыночные отношения в РФ регулируются: а) таможенным законодательством б) валютно-финансовым законодательством в) государственным законодательством г) административным законодательством
15.	Государственное регулирование рынка осуществляется с помощью: а) правовых, финансово-экономических методов б) непосредственных, косвенных методов в) социальных, экологических методов г) налоговых, финансовых методов
16.	Режим работы торгового предприятия должен: а) соответствовать интенсивности покупательского потока б) обеспечивать эффективное использование рабочего времени в) обеспечивать максимальное улучшение режима труда и отдыха работников г) соответствовать всем вышеперечисленным требованиям
17.	Условия труда определяются: а) санитарно-гигиеническими факторами б) эстетическими факторами в) социально-психологическими и психофизиологическими факторами г) всеми вышеперечисленными факторами
18.	В качестве дополнительных средств защиты торговые залы оборудуются: а) обзорными зеркалами б) охранными сигнализациями в) системой контроля видеонаблюдения складских зон г) системой видеонаблюдения касс д) средствами ЧОП
19.	Перечислить, организации осуществляющие контроль за соблюдением выполнения законов об охране труда, техники безопасности и производственной санитарии: 1. Органы государственной инспекции по труду. 2. Роспотребнадзор. 3. Профсоюзы

3.1.5 Шифр и наименование компетенции – ПК 1.3 Принимать товары по количеству и качеству

№ задания	Тестовое задание
20.	Приемка продукции по количеству предполагает: А) счет Б) тестирование В) отбраковку
21.	В какие сроки проводится приемка продукции при одногородней поставке?

	<p>А) 24 часа Б) 5 дней В) 10 дней Г) 20 дней</p>
22.	<p>Суть рекламации: а) претензии по качеству; б) претензии о несоответствии фактических цен ценам, указанным в договоре; в) претензии по реальным срокам доставки продукции (товаров) на склад.</p>
23.	<p>К естественной убыли относятся потери товаров, возникающие в результате 1) несоблюдения технологии изготовления товаров 2) неправильного хранения или транспортировки товаров, небрежного отношения к ним, нарушения условий и сроков реализации 3) усушки, распыла, раскрошки и разлива 4) все ответы верны</p>

3.1.6 Шифр и наименование компетенции – ПК 1.10 Эксплуатировать торговое-технологическое оборудование

№ задания	Тестовое задание
24.	<p>Структурное подразделение, назначением которого является хранение и переработка товарных запасов в специально обособленном помещении – это: а) товарный склад б) розничный магазин в) оптовая база г) подсобное помещение</p>
25.	<p>Место продаж разделяют на пять функциональных зон: а) наружное оформление б) входная группа в) торговый зал г) место выкладки д) прикассовая зона е) помещение для хранения товаров ж) экстерьер и интерьер магазина</p>
26.	<p>Назначение холодильного торгового оборудования а) для выполнения работы; б) для сохранения качества продукции; в) для бесперебойной работы предприятия;</p>
27.	<p>Магазинная автоматизированная система работы с пластиковыми картами позволяет: а) вести постоянную базу клиентов б) отслеживать динамику их покупок в) следить за наличием товарно-материальных ценностей в торговом зале г) пополнять текущий запас товаров на выставочном оборудовании в торговом зале</p>
28.	<p>В зависимости от организации торгового обслуживания розничная торговая сеть подразделяется на: а) гипермаркеты, супермаркеты, дискаунтеры, универмаги, универсамы б) стационарную, полустационарную, передвижную, посылочную, электронную в) узкоспециализированную, специализированную, комбинированную, универсальную г) продовольственную и непродовольственную</p>
29.	<p>Режим работы торгового предприятия должен: а) соответствовать интенсивности покупательского потока б) обеспечивать эффективное использование рабочего времени в) обеспечивать максимальное улучшение режима труда и отдыха работников г) соответствовать всем вышеперечисленным требованиям</p>

30.	Торговую мебель классифицируют: а) по функциональному назначению ... б) по месту использования ... в) по способу установки ... г) по материалу изготовления ... д) по организации торгового обслуживания
31.	При работе холодильной машины он необходим для кипения холодильного агента при низкой температуре и давлении: а) испаритель; б) терморегулирующий вентиль; в) фильтр; г) кнопочный включатель; д) компрессор

3.1.7 Шифр и наименование компетенции – ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

№ задания	Тестовое задание
32.	Перемещение товаров от мест производства к непосредственному потребителю – это: а) товародвижение б) канал распределения в) товароснабжение г) товарооборачиваемость
33.	Управление ассортиментом товаров направлено на: а) поддержание оптимальной номенклатуры товаров б) периодическое обновление ассортиментных перечней в) принятие торговыми работниками различных коммерческих решений по обновлению ассортимента г) заключение договоров на поставку различных ассортиментных групп товаров
34.	Диверсификация – это: а) изменение свойств товара при условии сохранения старых товаров на рынке б) определение перспектив развития торгового предприятия в) выпуск нового товара, не связанного с основным производством г) обеспечение конкурентных преимуществ товара
35.	Разработка ассортиментных перечней включает следующие этапы: а) определение перечня ассортиментных позиций б) расчет числа разновидностей каждого товара в) определение количества разновидностей каждого товара для неснижаемого ассортимента г) все вышеперечисленное
36.	Качество товаров -это 1.объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее изготовлении, хранении, транспортировке и потреблении 2.свойства продукции, благодаря которым он удовлетворяет ту или иную потребность человека. 3.совокупность свойств продукции, обуславливающих пригодность удовлетворять потребности человека в соответствии с назначением 4. все ответы верны

3.1.8 Шифр и наименование компетенции – ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

№ задания	Тестовое задание
-----------	------------------

37.	Рабочее место – это: а) определение его площади б) зона трудовой деятельности одного или группы работников в) определение его месторасположения г) создание условий для выполнения функциональных обязанностей
38.	Что заключается с работниками магазина с целью сохранности ценностей? а) соглашение о материальной ответственности; б) договоры о материальной ответственности; в) учредительные договоры
39.	Структурное подразделение, назначением которого является хранение и переработка товарных запасов в специально обособленном помещении – это: а) товарный склад б) розничный магазин в) оптовая база г) подсобное помещение
40.	При хранении продуктов главными факторами, вызывающими изменения качества являются 1.химический состав продуктов 2.сырье,из которого изготовлены продукты 3.температура,газовый состав, влажность воздуха 4.все ответы верны
41.	Управление ассортиментом товаров на складах направлено на: а) поддержание оптимальной номенклатуры товаров б) периодическое обновление ассортиментных перечней в) принятие торговыми работниками различных коммерческих решений по обновлению ассортимента г) заключение договоров на поставку различных ассортиментных групп товаров
42.	Резерв на списание естественной убыли товаров начисляется 1. ежедневно 2. еженедельно 3. ежемесячно 4. ежегодно
43.	К естественной убыли относят: 1. усушку 2. утруску 3. раскрошку 4. все ответы верны

3.1.9 Шифр и наименование компетенции – ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

№ задания	Тестовое задание
44.	Фирменные товарные знаки 1.служат для идентификации ассортиментной принадлежности товаров 2.предназначены для идентификации изготовителя товаров и услуг 3.присваиваются фирмам за их особые заслуги перед государством 4.все ответы верны
45.	Торговая марка-это 1.условное обозначение, позволяющее отличать товары и услуги одних юридических и физических лиц от товаров и услуг других лиц

	<p>2.условное обозначение, предназначенное для идентификации ассортиментной принадлежности товаров</p> <p>3.имя,знак,символ или их сочетание, присущие конкретному виду товаров с определенными свойствами, отличающими его от других товаров</p> <p>4.все ответы верны</p>
46.	<p>Компонентные знаки предназначены</p> <p>1.для информации о применяемых пищевых добавках</p> <p>2.для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации опасных товаров</p> <p>3.для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации</p> <p>4.все ответы верны</p>
47.	<p>Товарные знаки -это условные обозначения</p> <p>1.для индивидуализации товара и его производителя</p> <p>2.предназначенные для идентификации отдельных или совокупных характеристик товара</p> <p>3.предназначенные для идентификации ассортиментной принадлежности товаров</p> <p>4.все ответы верны</p>
48.	<p>Престижные товарные знаки</p> <p>1.служат для идентификации ассортиментной принадлежности товаров</p> <p>2.предназначены для идентификации изготовителя товаров и услуг</p> <p>3.присваиваются фирмам за их особые заслуги перед государством</p> <p>4.все ответы верны</p>

3.1.10 Шифр и наименование компетенции – ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

№ задания	Тестовое задание
49.	<p>Оценка качества включает операции:</p> <p>1) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями</p> <p>2) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями</p> <p>3) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями</p> <p>4) выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями</p>
50.	Упаковка – средство, обеспечивающее ... от загрязнений, потерь, повреждений.
51.	<p>Товарную экспертизу проводят:</p> <p>1) торговая палата, ЦСМ</p> <p>2) бюро технических экспертиз, товароведы</p> <p>3) торговая палата, бюро технических экспертиз</p> <p>4) торговая палата, межведомственная лаборатория</p>
52.	<p>Производственный ассортимент-это</p> <p>1)набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку</p> <p>2)совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием</p> <p>3)совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли</p> <p>4)все ответы верны</p>

53.	<p>Групповой ассортимент-это</p> <p>1)совокупность товаров, включающая значительное количество групп, видов и раз- новидностей, которые удовлетворяют разнообразные потребности</p> <p>2)совокупность товаров, объединенных по признаку единства производственного происхождения или потребительского назначения</p> <p>3)совокупность товаров, представленных по ограниченному количеству признаков небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей</p> <p>4)все ответы верны</p>
-----	---

3.1.11 Шифр и наименование компетенции – ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

№ задания	Тестовое задание
54.	<p>Какая из названных пар товаров не может храниться совместно в одном складском помещении.</p> <p>1. мука и макаронные изделия;</p> <p>2. вареная колбаса и копченая рыба;</p> <p>3. свежие яблоки и картофель;</p> <p>4.весовые творог и сметана.</p>
55.	<p>Для каких из перечисленных товаров рекомендуют использовать крючья при размещении товаров в складских помещениях.</p> <p>1. крупная мороженая рыба;</p> <p>2. вареные колбасы;</p> <p>3. овощи, упакованные в мешки;</p> <p>4. плоды, упакованные в мешки.</p>
56.	<p>В каких случаях перезаключается договор о бригадной материальной ответственности?</p> <p>а) при приеме новых членов бригады;</p> <p>б) при увольнении из состава бригады заместителя бригадира;</p> <p>в) при уходе в отпуск бригадира.</p>
57.	<p>Бракераж – это...</p> <p>А) контроль за качеством готовой продукции;</p> <p>Б) выявление бракованного товара на складе;</p> <p>В) контроль технологического процесса.</p>
58.	<p>Какая влажность воздуха рекомендуется для хранения товаров с низким содержанием воды, таких как крупы, мука, соль и т.п.</p> <p>1) 90...95 %;</p> <p>2) 85...90 %;</p> <p>3) 70...75 %;</p> <p>4) 30...35 %.</p>
59.	<p>Какая температура рекомендуется для хранения бакалейных товаров.</p> <p>1) 0...2°;</p> <p>2) 25°;</p> <p>3) 18°;</p> <p>4) 6...8°.</p>

3.1.12 Шифр и наименование компетенции – ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

№ задания	Тестовое задание
60.	Безопасность пищевых продуктов регулируется: 1) ФЗ «О защите прав потребителей» 2) ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 3) ФЗ «Об охране окружающей среды»
61.	Санитарная обработка автомата для приготовления и продажи горячих напитков осуществляется: а) 0,2%-ным содовым раствором; б) 0,2%-ным хлорной извести с последующей промывкой горячей водой.
62.	Пищевая ценность продукта- 1.показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка 2.количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме 3.включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели 4.степень усвояемости белков, жиров и углеводов
63.	Биологическая ценность продукта- 1.показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка 2.количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме 3.включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели 4.степень усвояемости белков, жиров и углеводов

3.1.13 Шифр и наименование компетенции – ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

№ задания	Тестовое задание
64.	Товарно-сопроводительные документы – это: 1) документы на определённую партию товара одного наименования и изготовителя 2) на партию товаров разных изготовителей, одного наименования 3) документы товароведной экспертизы этого товара 4) сертификат соответствия и декларация о соответствии
65.	РФ введено два вида технических регламентов: 1) общие технические и специальные технические 2) специально-технические и индивидуальные 3) общего назначения и редкого применения
66.	В технические регламенты включаются только требования к: 1) безопасности, но не к качеству продукции 2) безопасности и качеству продукции 3) соответствию действующим нормативным документам

3.1.14 Шифр и наименование компетенции – ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю

№ задания	Тестовое задание
67.	Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта: А) лицензия;

	Б) сертификат; В) ордер.
68.	. Какие документы относятся к нормативным: 1) стандарты 2) сертификаты соответствия 3) санитарно-эпидемиологические заключения 4) технологические инструкции по производству продукции
69.	Федеральный закон «О техническом регулировании» регулирует отношения при: 1) разработки и принятию к исполнению обязательных и добровольных требований к продукции, работам, услугам 2) разработки и принятию к исполнению обязательных требований к продукции, работам, услугам 3) разработки и принятию к исполнению добровольных требований к продукции, работам, услугам
70.	Органолептический метод основан 1.определении качества продуктов с помощью органов чувств 2.определении качества продуктов с помощью реактивов 3.на учете мнений высококвалифицированных специалистов 4.на мнении покупателей
71.	Измерительный метод основан 1.определении качества продуктов с помощью органов чувств 2.определении качества продуктов с помощью реактивов 3.на учете мнений высококвалифицированных специалистов 4.на мнении покупателей
72.	Какой из перечисленных показателей нельзя определить органолептическим методом 1.влажность 2.внешний вид 3.запах 4.вкус
73.	Штрих-код-это 1.маркировка, нанесенная на этикетку и упаковку товара 2.этикетка продукта 3.торговая марка продукта 4.все ответы верны
74.	Выборочный контроль-это 1.предупредительный для предупреждения брака 2.контроль всей продукции 3.контроль части продукции 4.все ответы верны

3.2 Реферат

3.2.1 Шифр и наименование компетенции ПК 1.3 Принимать товары по количеству и качеств

№ задания	Тема реферата
75.	Качественная и количественная характеристика товара.
76.	Количественные показатели качества товаров.
77.	Классификационные и оценочные показатели качества товаров.
78.	Правила приёмки товаров по количеству и качеству.
79.	Градации качества товаров.

80.	Производственный и товарный ассортимент
-----	---

3.3 Типовые вопросы для подготовки к практическим занятиям

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.

ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.

ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеств

ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

№ задания	Вопросы для подготовки к практическим занятиям
81.	Охрана труда на предприятиях розничной торговли.
82.	Правила торговли.
83.	Виды оборудования, используемого на предприятиях торговли.
84.	Информационное обеспечение торговой деятельности, регламентируемое правилами продажи.
85.	Требования к информации о продавце, реализуемых товарах и оказываемых услугах.
86.	Средства товарной информации.
87.	Основные группы продовольственных товаров, их характеристика.
88.	Особенности продажи продовольственных товаров.
89.	Характеристика и технология осуществления операций по подготовке товаров к продаже
90.	Документация хозяйственных операций.
91.	Инвентаризация товарно-материальных ценностей.
92.	Материальная ответственность.
93.	Права и обязанности продавцов и покупателей в процессе продажи.
94.	Современные виды торговли.

3.3.2 Шифр и наименование компетенции

ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

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

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

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

№ задания	Вопросы для подготовки к практическим занятиям
95.	Безопасность пищевых продуктов.
96.	Сертификация товаров.
97.	Дезинсекция предприятий торговли. Дератизация.
98.	Производственная санитария.
99.	Санитарно - эпидемические требования к транспортировке и приемке пищевых продуктов.
100.	Санитарно - эпидемические требования к хранению и реализации пищевых продуктов.
101.	Порядок учета товаров и тары.
102.	Товарные потери.
103.	ФЗ «О защите прав потребителей»- содержание, основные положения, права потребителей.
104.	Права и обязанности продавца по обеспечению надлежащего качества товаров.
105.	Права потребителей в случае приобретения товаров ненадлежащего качества.
106.	Ответственность изготовителя (продавца) за нарушение прав потребителей

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 – 2017 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.01.02 – 2018 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Критерии оценки реферата

Оценка 5 ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка 4 – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка 2 – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Оценка 1 – реферат обучающимся не представлен.

Критерии оценки теста:

Оценку «отлично» получают обучающиеся, ответившие на 85-100 % вопросов предлагаемого теста.

Оценку «хорошо» получают обучающиеся, ответившие на 70-84% вопросов предлагаемого теста.

Оценку «удовлетворительно» получают обучающиеся, ответившие на 50-69% вопросов предлагаемого теста

Оценку «неудовлетворительно» получают обучающиеся, ответившие на 0-49% вопросов предлагаемого теста.

Критерии оценки практического занятия

Зачтено Обучающийся качественно выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы

Не зачтено Обучающийся не выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.

Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачета

В случае неудовлетворительной сдачи промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии.

Оценки «отлично» и «хорошо» соответствуют повышенному уровню сформированности компетенций, оценка «удовлетворительно» соответствует «базовому» уровню сформированности компетенций, оценка «неудовлетворительно» -свидетельствует о том, что компетенция не освоена.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по междисциплинарному курсу

Результаты обучения (на основе обобщенных компетенций)	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценки	Шкала оценки	
				Академическая оценка	Уровень освоения компетенции
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.					
ЗНАТЬ: классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров	Результаты тестирования	Правильность ответов при тестировании	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично-	Освоена/повышенный
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо-	Освоена/повышенный
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно-	Освоена/базовый
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена/не достаточный
ОК 8 Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.					
ЗНАТЬ: особенности пищевой ценности пищевых продуктов	Результаты тестирования	Правильность ответов при тестировании	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично-	Освоена/повышенный
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо-	Освоена/повышенный
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно-	Освоена/базовый
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена/не достаточный

ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.					
ЗНАТЬ: ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров	Результаты тестирования	Правильность ответов при тестировании	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично-	Освоена/повышенный
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо-	Освоена/повышенный
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно-	Освоена/базовый
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена/не достаточный
ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.					
ЗНАТЬ: правила охраны труда; - Закон о защите прав потребителей.	Результаты тестирования	Правильность ответов при тестировании	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично-	Освоена/повышенный
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо-	Освоена/повышенный
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно-	Освоена/базовый
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена/не достаточный
ПК 1.3 Принимать товары по количеству и качеств.					
ЗНАТЬ: ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров	результаты тестирования	Правильность ответов при тестировании	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично-	Освоена/повышенный
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо-	Освоена/повышен-

					ный
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена/базовый
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена/не достаточный
УМЕТЬ: оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты товаров	Практическое занятие	Правильность, лаконичность и полнота решения задания	Обучающийся качественно выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы	Зачтено	Освоена/повышенный
			Обучающийся не выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена/не достаточный
	Реферат	Правильность оформления и защиты	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	Отлично	освоена/повышенный
			основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	Хорошо	освоена/повышенный
			имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	Удовлетворительно	освоена/базовый

			тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. На заданные вопросы не ответил.	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.					
ЗНАТЬ -классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; -устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования;	Результаты тестирования	Правильность ответов при тестировании	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена/повышенный
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена/повышенный
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена/базовый
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена/не достаточный
УМЕТЬ: использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; -использовать противопожарную технику, правила охраны труда;	Практические занятия	Правильность, лаконичность и полнота решения задания	Обучающийся качественно выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы	Зачтено	Освоена/повышенный
			Обучающийся не выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена/не достаточный
ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.					
ЗНАТЬ: ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - показатели качества раз-	Результаты тестирования	Правильность ответов при тестировании	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена/повышенный
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена/повышенный

личных групп продовольственных товаров;			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно-	Освоена/ базовый
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена/не достаточный
УМЕТЬ: формировать ассортимент в соответствии с ассортиментной политикой организации;	Практические занятия	Правильность, лаконичность и полнота решения задания	Обучающийся качественно выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы	Зачтено	Освоена/повышенный
			Обучающийся не выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена/не достаточный
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.					
ЗНАТЬ: -дефекты продуктов; -особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;	Результаты тестирования	Правильность ответов при тестировании	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично-	Освоена/повышенный
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо-	Освоена/повышенный
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно-	Освоена/базовый
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена/не достаточный
УМЕТЬ: -рассчитывать товарные потери и списывать их;	Практические занятия	Правильность, лаконичность и полнота решения задачи	Обучающийся качественно выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы	Зачтено	Освоена/повышенный

			Обучающийся не выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена/не достаточный
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.					
ЗНАТЬ -особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;	Результаты тестирования	Правильность ответов при тестировании	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена
УМЕТЬ: -расшифровывать маркировку товаров; -распознавать платежность государственных денежных знаков	Практические занятия	Правильность, лаконичность и полнота решения задачи	Обучающийся качественно выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы	Зачтено	Освоена/повышенный
			Обучающийся не выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена/не достаточный

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.					
ЗНАТЬ: -дефекты продуктов; -ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - показатели качества различных групп продовольственных товаров	Результаты тестирования	Правильность ответов при тестировании	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена
УМЕТЬ: -оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты товаров;	Практические занятия	Правильность, лаконичность и полнота решения задачи	Обучающийся качественно выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы	Зачтено	Освоена/повышенный
			Обучающийся не выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена/не достаточный
ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.					
ЗНАТЬ: -особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; -нормативно-технологическую документацию	Результаты тестирования	Правильность ответов при тестировании	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена

УМЕТЬ: -контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность; -проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов;	Практические занятия	Правильность, лаконичность и полнота решения задачи	Обучающийся качественно выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы	Зачтено	Освоена /повышенный
			Обучающийся не выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена/не достаточный
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.					
ЗНАТЬ: -особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; -нормативно-технологическую документацию	Результаты тестирования	Правильность ответов при тестировании	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена
УМЕТЬ: -соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Практические занятия	Правильность, лаконичность и полнота решения задачи	Обучающийся качественно выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы	Зачтено	Освоена/повышенный
			Обучающийся не выполнил задание практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена/не достаточный
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.					
ЗНАТЬ: -ассортимент и товароведные характеристики основных	Результаты тестирования	Правильность ответов при тестировании	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена

групп продовольственных товаров;			Обучающийся ответил на 60-74
			Обучающийся ответил на 0-59,
УМЕТЬ: -быстро, правильно и последовательно осуществлять расчёты с покупателями;	Практические занятия	Правильность, лаконичность и полнота решения задачи	Обучающийся качественно выполнил практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Обучающийся ответил на контрольные вопросы
			Обучающийся не выполнил занятия в соответствии с методическими указаниями. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в сертификационных испытаниях			
ЗНАТЬ: -нормативно-технологическую документацию; -Закон о защите прав потребителей;	Результаты тестирования	Правильность ответов при тестировании	Обучающийся ответил на 85-100
			Обучающийся ответил на 75-84
			Обучающийся ответил на 60-74
			Обучающийся ответил на 0-59,
УМЕТЬ: -проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов;	Практические занятия	Правильность, лаконичность и полнота решения задачи	Обучающийся качественно выполнил практического занятия в соответствии с методическими указаниями. Обучающийся ответил на контрольные вопросы
			Обучающийся не выполнил занятия в соответствии с методическими указаниями. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы