

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
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

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 03.01 Теоретические основы товароведения.....	6
3.	Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.....	17
4.	Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 03.03 Контроль качества продовольственных товаров.....	25
5.	Программа учебной практики.....	34
6.	Программа производственной практики.....	40

Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1. Цели и задачи профессионального модуля

Целями освоения профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации и проведения коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях.

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, готовится к следующему виду деятельности:

управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости 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

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

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- оценку качества товаров, их маркировку;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;

Вариативная часть:

- условия обеспечения безопасности пищевой продукции;
- основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья;
- концепцию критической контрольной точки при анализе опасного фактора, систему ХАССП как инструмент анализа рисков.

уметь:

- применять методы товароведения;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- идентифицировать товары;

Вариативная часть:

- *проводить систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, влияющими на безопасность продукции;*
- *принимать меры по предотвращению опасности в критических точках технологического процесса;*
- *проводить постоянный и непрерывный контроль качества пищевой продукции.*

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
1	ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Умения: применять методы товароведения
			Знания: теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них
2	ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Умения: формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент
			Знания: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку
3	ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Умения: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
			Знания: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
4	ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Умения: рассчитывать товарные потери и списывать их
			Знания: виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания
5	ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Умения: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним
			Знания: условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические

			требования к ним
6	ОК 07	. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Умения: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества Знания: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
7	ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	Умения: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - <i>проводить систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, влияющими на безопасность продукции</i> Знания: условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <i>условия обеспечения безопасности пищевой продукции</i>
8	ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Практический опыт: расшифровки маркировки Умения: формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент Знания: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку
9	ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Практический опыт: контроля режима и сроков хранения товаров Умения: рассчитывать товарные потери и списывать их Знания: виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания
10	ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Практический опыт: расшифровки маркировки Умения: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества Знания: оценку качества товаров, их маркировку
11	ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную	Практический опыт: распознавания товаров по ассортиментной принадлежности

		принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Умения: идентифицировать товары Знания: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку
12	ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Практический опыт: контроля режима и сроков хранения товаров Умения: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования Знания: условия и сроки транспортирования и хранения
13	ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Практический опыт: соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения Умения: соблюдать санитарно - эпидемиологические требования Знания: санитарно-эпидемиологические требования
14	ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	Практический опыт: определения показателей ассортимента; обеспечения качества и количества продовольственных товаров; <i>проводить постоянный и непрерывный контроль качества пищевой продукции;</i> Умения: применять методы товароведения; <i>принимать меры по предотвращению опасности в критических точках технологического процесса;</i> Знания: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья;</i>
15	ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Практический опыт: оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества; <i>решения проблем безопасности продуктов питания.</i> Умения: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; <i>проводить постоянный и непрерывный контроль качества</i>

			<i>пищевой продукции</i>
			Знания: оценку качества товаров; концепцию критической контрольной точки при анализе опасного фактора, систему ХАССП как инструмент анализа рисков

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
ПК 3.2, 3.3, 3.5, 3.6, 3.8	МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	59	38	10		21			
ПК 3.1, 3.4, 3.7	МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	59	38	19		21			
ПК 3.7, 3.8	МДК 03.03 Контроль качества продовольственных товаров	53	38	19		15			
	Всего по МДК	171	114	48		57			
	Практика	72						36	36
	Всего:	243	114	48		57		36	36

Виды промежуточной аттестации по профессиональному модулю:

ПМ.02 – экзамен по модулю (5 семестр)

МДК.- (5 семестр)

МДК. (5 семестр)

Учебная практика - (5 семестр)

Производственная практика (практика по профилю специальности) -(5 семестр)

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
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
МДК 03.01. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

Специальность
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Квалификация выпускника
Менеджер по продажам

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

Целями освоения междисциплинарного курса МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации и проведения коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях.

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности:

управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров; выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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:
теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
оценку качества товаров, их маркировку.

уметь:
применять методы товароведения;
оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
рассчитывать товарные потери и списывать их;
соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

иметь практический опыт:
оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
установления градаций качества;
расшифровки маркировки;
контроля режима и сроков хранения товаров;
соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
1	ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	Умения: применять методы товароведения
			Знания: теоретические основы товароведения: основные понятия,

		интерес	цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них
2	ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Умения: рассчитывать товарные потери и списывать их Знания: виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания
3	ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Умения: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним Знания: условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним
4	ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	Умения: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <i>- проводить систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, влияющими на безопасность продукции</i> Знания: условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <i>условия обеспечения безопасности пищевой продукции</i>
5	ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Умения: рассчитывать товарные потери и списывать их Знания: виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания
6	ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Умения: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества Знания: оценку качества товаров, их маркировку
7	ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных	Умения: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования Знания: условия и сроки транспортирования и хранения

		документов	
8	ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Умения: соблюдать санитарно - эпидемиологические требования Знания: санитарно-эпидемиологические требования
9	ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Умения: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; <i>проводить постоянный и непрерывный контроль качества пищевой продукции</i> Знания: оценку качества товаров; <i>концепцию критической контрольной точки при анализе опасного фактора, систему ХАССП как инструмент анализа рисков</i>

3. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы СПО

Междисциплинарный курс относится к обязательной части профессионального цикла, входит в состав профессионального модуля ПМ 03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» и изучается в 4 семестре 2 года обучения.

4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		4 семестр
Общая трудоемкость междисциплинарного курса	59	59
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	38	38
Лекции	28	28
в том числе в форме практической подготовки	20	20
Практические занятия	10	10
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	10	10
Консультации текущие	-	-
Вид аттестации (экзамен)	-	экзамен
<i>Самостоятельная работа:</i>	21	21
Подготовка к практическим занятиям	4	4
Подготовка к выполнению реферата	5	5
Подготовка к тестированию	3	3
Проработка материала по конспекту лекций (защита практических работ, тестирование, контрольная работа)	5	5

Подготовка к экзамену	4	4
-----------------------	---	---

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	Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.	История развития товароведения. Источники насыщения рынка, их состояние. Потребительская стоимость и стоимость. Товароведная характеристика товара: ассортиментная, качественная, количественная. Общая классификация товаров, требования, предъявляемые к товарам.	9	7
2	Классификация и кодирование товаров народного потребления. Ассортиментная политика: понятие, цели, задачи.	Классификация, понятия. Методы классификации их краткая характеристика. Преимущества и недостатки. Классификация ассортимента по местонахождению широте охвата, характеру потребностей. Классификация и кодирование, понятия. Классификация товаров иерархического и фасетного метода. Разновидности, их достоинства и недостатки. Классификация потребительских товаров. Общая и частная классификация. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчёт. Влияние определённых показателей на коммерческую деятельность. Управление ассортиментом. Понятия, факторы, влияющие на формирование ассортимента. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. Ассортиментная политика: понятия, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.	1	21
3	Свойства и показатели качества товаров.	Основные понятия: качество, свойства, показатели, Уровень качества, технический уровень качества. Показатели качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских	-	21

	<p>товаров. Структура и результаты оценочной деятельности. Правила приёмки товаров по качеству.</p> <p>Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним. Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания. Брак, отходы. Упаковка и маркировка товаров.</p> <p>Дефекты товаров: понятие и классификация. Допустимые и недопустимые дефекты. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранение. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.</p>		
4	<i>Консультации текущие</i>		-
5	<i>Консультации перед экзаменом</i>		-
6	<i>Экзамен</i>		-

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Лекции, ак. ч.		Практические занятия, ак.ч.		СРО, ак. ч.
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.	9	-		2	5
2	Классификация и кодирование товаров народного потребления. Ассортиментная политика: понятие, цели, задачи.	1	9		4	8
3	Свойства и показатели качества товаров.		9		4	8
4	<i>Консультации текущие</i>			-		
5	<i>Консультации перед экзаменом</i>			-		
6	<i>Экзамен</i>			-		

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, Час
-------	----------------------	-----------------------------	-------------------

	междисциплинарного курса		
1	Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.	Предмет, цели и задачи товароведения. Развитие потребительского рынка России.	1
		История и направления развития товароведения	1
		Объекты и субъекты товароведной деятельности	2
		Методы товароведения	2
		Потребительная стоимость и стоимость. Требования, предъявляемые к товарам.	3
2	Классификация и кодирование товаров народного потребления. Ассортиментная политика: понятие, цели, задачи.	*Классификация, понятия, методы классификации. Кодирование товаров.	2
		*Товароведная классификация товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей.	2
		*Иерархический метод классификации. Фасетный метод классификации.	2
		*Ассортиментная политика: понятия, цели и задачи. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчёт.	2
		Управление ассортиментом. Нормативные документы, регулирующие ассортимент товаров.	1
		*Основные направления развития и совершенствования ассортиментной политики.	1
3	Свойства и показатели качества товаров.	Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей.	2
		*Оценка качества товаров. Правила приёмки товаров по качеству.	2
		*Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	2
		*Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания. Брак, отходы.	1
		*Упаковка и маркировка товаров.	1
		*Дефекты товаров. Понятие и классификация.	1

*в форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика практических занятий	Трудоемкость, час
1	Состояние и перспективы	*Составить схему классификации методов, применяемых в	2

	развития потребительского рынка России.	товароведении.	
2	Классификация и кодирование товаров народного потребления. Ассортиментная политика: понятие, цели, задачи.	*Анализ преимуществ и недостатков иерархического и фасетного методов классификации.	2
		*Анализ достоинств и недостатков разных методов кодирования.	2
3	Свойства и показатели качества товаров.	*Провести приёмку товаров по качеству.	2
		*Анализ средств товарной информации.	2

*в форме практической подготовки

5.2.3 Лабораторные занятия

Не предусмотрены

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1	Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.	Подготовка к практическим занятиям	5
		Проработка материала по конспекту лекций	
		Подготовка к тестированию	
2	Классификация и кодирование товаров народного потребления. Ассортиментная политика: понятие, цели, задачи.	Подготовка к практическим занятиям	8
		Проработка материала по конспекту лекций	
		Подготовка к тестированию	
		Подготовка к выполнению реферата.	
3	Свойства и показатели качества товаров.	Проработка материала по конспекту лекций	8
		Подготовка к тестированию	
		Подготовка к практическим занятиям	
		Подготовка к выполнению реферата.	
		Подготовка к экзамену	

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

6.1. Основная литература

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

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

2. Косарева, О.А. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учебник / О.А. Косарева. - М. : Университет «Синергия», 2017. - 177 с.
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455426>

6.2. Дополнительная литература

1. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - М. : Дашков и Ко, 2018

http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496128

2. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие - М. : Дашков и К°, 2018

http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=495843

3. Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник – М. : Академия, 2018

4. Мезенцева, Г.В. Контроль качества продовольственных товаров: учеб. Пособие – Воронеж: ВГУИТ, 2018

5. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения: учебник – Москва: КноРус, 2021

Периодические издания

1. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс]: журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»

2. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс]: журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»

3. Журнал «Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы» СД

4. Журнал «Спрос»

5. Журнал «Коммерсант»

6. Газета «Гастроном»

7. Журнал «Питание и общество»

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. МДК 03.01 Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)», очной форм обучения / Г.В. Мезенцева: ВГУИТ, ФСПО. – Воронеж: ВГУИТ, 2022. – Режим доступа:

<http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/5419>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебного предмета

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная	https://education.vsuet.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по учебному предмету, 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 учебного предмета

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 адре-су <http://education.vsu.ru>.

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

Лаборатория Товароведения (ауд. 432 а)	<p>Оборудование:</p> <p>Шкаф сушильный ШС 80-,01 СПУ, Плита электрическая, Аппарат для отгонки аммиака, Иономер И-160МП, Мешалка магнитная ПЭ-6100 без подогрева, Микроскоп «МикроМед», Спектрофотометр ПЭ-5300ВИ, Рефрактометр ИРФ-454-Б2М, Баня водяная LT-2 двухместная, Термостат воздушный 1/20, Центрифуга СМ-6М с ротором на 12 пробирок на 15 мл., Весы АН_220 СЕ, Весы ВК-600. Лабораторная посуда и реактивы. Установка испытательная разрывная ИМАШ-20-78 ИМАШ АН Измеритель освещенности С.Е.М. DT-1308 Цифровой измеритель сопротивления заземления KEW 4105A Измеритель сопротивления изоляции Sanwa MG1000 Газохроматографический комплекс ХРОМОС GX-1000 Анализатор жидкости Флюорат 02-3М Прибор для определения антиоксидантной активности "Цвет Яуза" А01-АА Бидистиллятор БС Мельница ЛЗМ-1; Рассев лабораторный УРЛ-1; Вибровискозиметр SV-10; Вискозиметр Брукфильда DV-II+Pro Анализатор аминокислот S 433 Электронный нос МАГ-8 с блоком регенерации ячейки детектирования, (Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007). Рабочие места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя</p>	ПО нет
--	---	--------

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 учебному предмету

Оценочные материалы (ОМ) для учебного предмета 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 учебного предмета.**

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
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Специальность/профессия

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Квалификация выпускника

Менеджер по продажам

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

Целями освоения междисциплинарного курса МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации и проведения коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях.

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности:

управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров; выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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 ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;

уметь:
формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; идентифицировать товары; применять методы товароведения;

иметь практический опыт:
расшифровки маркировки;
распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
определения показателей ассортимента.

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
1	ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Умения: формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент Знания: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества,

			маркировку
2	ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Умения: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества Знания: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
3	ОК 07	. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Умения: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества Знания: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
4	ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Умения: формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент Знания: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку
5	ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Умения: идентифицировать товары Знания: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку
6	ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	Умения: применять методы товароведения; <i>принимать меры по предотвращению опасности в критических точках технологического процесса;</i> Знания: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья;</i>

3. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы СПО

Междисциплинарный курс относится к обязательной части профессионального цикла, входит в состав профессионального модуля ПМ 03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» и изучается в 4 семестре 2 года обучения.

4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		4 семестр
Общая трудоемкость междисциплинарного курса	59	59
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	38	38
Лекции	19	19
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	19	19
Практические занятия	9	9
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	9	9
Лабораторные работы	10	10
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	10	10
Консультации текущие	-	-
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	-	экзамен
<i>Самостоятельная работа:</i>	21	21
Подготовка к практическим занятиям	1	1
Подготовка к лабораторным занятиям	1	1
Подготовка к выполнению реферата	7	7
Подготовка к тестированию	3	3
Проработка материала по конспекту лекций (защита практических работ, тестирование, контрольная работа)	5	5
Подготовка к экзамену	4	4

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	Товароведение продовольственных товаров	Товароведно-коммерческая характеристика основных групп продовольственных товаров. Особенности товароведения продовольственных товаров, требования к качеству. Градации качества стандартной		31

		<p>продукции: сорта, классы, марки, номера, артикулы. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству, сроки хранения зерномучных товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству, сроки хранения мяса и мясных товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству, сроки хранения рыбы и рыбных товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству, сроки хранения молока и молочных товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству, сроки хранения пищевых жиров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству, сроки хранения яйца и яичных товары.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству, сроки хранения свежих и переработанных овощей, плодов, грибов.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству, сроки хранения сахара, мёда, крахмала.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству, сроки хранения кондитерских товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству, сроки хранения пищевых</p>		
--	--	--	--	--

		<p>концентратов.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству, сроки хранения вкусовых товаров.</p>		
2	Товароведение непродовольственных товаров	<p>Товароведно-коммерческая характеристика основных групп непродовольственных товаров. Особенности товароведения непродовольственных товаров, требования к качеству.</p> <p>Градации качества стандартной продукции: сорта, классы, марки, номера, артикулы. Принципы деления товаров на сорта.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству текстильных товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству трикотажных товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству швейных товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству обувных товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству пушно-меховых товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству галантерейных товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству мебельных товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента,</p>		28

	<p>требование к качеству строительных товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству стеклянных товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству керамических товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству товаров из пластических масс.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству товаров бытовой химии.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству электробытовых товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству металлических бытовых товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству радиоэлектронных товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству фотографических и кино-товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству спортивных товаров.</p> <p>Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству товаров для рыбной ловли.</p>		
--	--	--	--

	Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству игрушек. Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству музыкальных товаров. Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству ювелирных товаров. Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству парфюмерно-косметических товаров.		
3	<i>Консультации текущие</i>	-	
4	<i>Консультации перед экзаменом</i>	-	
5	<i>Экзамен</i>	-	

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Лекции, ак. ч		Практические занятия, ак. ч		Лабораторные работы, ак. ч		СРО, ак. ч
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Товароведение продовольственных товаров		9		6		6	10
2	Товароведение непродовольственных товаров		10		3		4	11
3	<i>Консультации текущие</i>				-			
4	<i>Консультации перед экзаменом</i>				-			
5	<i>Экзамен</i>				-			

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Товароведение продовольственных товаров	*Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству зерномучных товаров, яйца и яичных товаров, вкусовых товаров.	2
		*Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству молока и молочных товаров, пищевых жиров, пищевых концентратов.	2
		*Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству сахара, мёда, крахмала, кондитерских товаров.	2
		*Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству мяса и мясных товаров, рыбы и рыбных товаров.	2
		*Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству овощей, плодов, грибов.	1
2	Товароведение непродовольственных товаров	*Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству текстильных товаров, трикотажных товаров, швейных товаров, обувных товаров.	2
		*Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству пушно-меховых товаров, галантерейных товаров, мебельных товаров, строительных товаров.	2
		*Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству стеклянных товаров, керамических товаров, товаров из пластических масс, товаров бытовой химии, электробытовых товаров.	2
		*Товароведно-коммерческая характеристика, классификация	2

		ассортимента, требование к качеству металлических бытовых товаров, радиоэлектронных товаров, фотографических и кинотоваров, спортивных товаров, товаров для рыбной ловли.	
		*Товароведно-коммерческая характеристика, классификация ассортимента, требование к качеству игрушек, музыкальных товаров, ювелирных товаров, парфюмерно-косметических товаров.	2

*в форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика практических занятий	Трудоемкость, час
1	Товароведение продовольственных товаров	*Исследование ассортимента зерномучных товаров.	2
		*Исследование ассортимента рыбы и рыбопродуктов.	2
		*Исследование ассортимента свежих плодов и овощей.	2
2	Товароведение непродовольственных товаров	*Исследование ассортимента галантерейных товаров.	3

*в форме практической подготовки

5.2.3 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лабораторных занятий	Трудоёмкость, час
1	Товароведение продовольственных товаров	*Анализ ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов.	2
		*Анализ ассортимента и оценка качества мёда	2
		*Анализ ассортимента мяса и мясопродуктов	2
2.	Товароведение непродовольственных товаров	*Анализ ассортимента текстильных волокон.	2
		*Анализ ассортимента швейных и трикотажных товаров.	2

*в форме практической подготовки

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Товароведение продовольственных товаров	Подготовка к практическим занятиям.	10
		Подготовка к лабораторным занятиям.	
		Подготовка к тестированию.	
		Подготовка к выполнению реферата.	
		Проработка материала по конспекту лекций.	
		Подготовка к экзамену.	
2	Товароведение непродовольственных товаров	Проработка материала по конспекту лекций.	11
		Подготовка к тестированию.	
		Подготовка к практическим занятиям.	
		Подготовка к лабораторным занятиям.	
		Подготовка к выполнению реферата.	
		Подготовка к экзамену.	

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

6.1. Основная литература

1. Мезенцева, Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учеб. Пособие – Воронеж, 2019
<http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4794>
2. Косарева, О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник - М. : Университет «Синергия», 2020
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=617835
3. Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник- М.: Академия, 2018
4. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения: учебник – Москва: КноРус, 2021

6.2. Дополнительная литература

1. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др. – Москва : Дашков и К°, 2020
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=572966
2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. – Москва : Дашков и К°, 2018
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496166
3. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - М. : Дашков и Ко, 2018
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496128

Периодические издания

1. Журнал «Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы» CD
2. Журнал «Спрос»
3. Журнал «Коммерсант»
4. Газета «Гастроном»
5. Журнал «Питание и общество»

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)», очной и заочной форм обучения / Г.В. Мезенцева: ВГУИТ, ФСПО. – Воронеж: ВГУИТ, 2016. – 34 с.

<http://biblos.vsuet.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/102935>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебного предмета

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по учебному предмету, 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 – *n-p*, ОС Windows, ОС ALT Linux.

7 Материально-техническое обеспечение учебного предмета

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 адре-су <http://education.vsuet.ru>.

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

<p>Лаборатория Товароведения (ауд. 432 а)</p>	<p>Оборудование: Шкаф сушильный ШС 80-,01 СПУ, Плита электрическая, Аппарат для отгонки аммиака, Иономер И-160МП, Мешалка магнитная ПЭ-6100 без подогрева, Микроскоп «МикроМед», Спектрофотометр ПЭ-5300ВИ, Рефрактометр ИРФ-454-Б2М, Баня водяная ЛТ-2 двухместная, Термостат воздушный 1/20, Центрифуга СМ-6М с ротором на 12 пробирок на 15 мл., Весы АН_220 СЕ, Весы ВК-600. Лабораторная посуда и реактивы. Установка испытательная разрывная ИМАШ-20-78 ИМАШ АН Измеритель освещенности С.Е.М. DT-1308 Цифровой измеритель сопротивления заземления KEW 4105А Измеритель сопротивления изоляции Sanwa MG1000 Газохроматографический комплекс ХРОМОС ГХ-1000 Анализатор жидкости Флюорат 02-3М Прибор для определения антиоксидантной активности "Цвет Яуза" А01-АА Бидистиллятор БС Мельница ЛЗМ-1; Рассев лабораторный УРЛ-1; Вибровискозиметр SV-10; Вискозиметр Брукфильда DV-II+Pro Анализатор аминокислот S 433 Электронный нос МАГ-8 с блоком регенерации ячейки детектирования, (Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007). Рабочие места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя</p>	<p>ПО нет</p>
---	--	-------------------

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

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

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

<p>Ресурсный центр</p>	<p>Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и</p>	<p>Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»</p>
------------------------	--	--

	информационно справочными системами.	
--	--------------------------------------	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по учебному предмету

Оценочные материалы (ОМ) для учебного предмета 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 учебного предмета.**

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
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК 03.03 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Специальность
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Квалификация выпускника
Менеджер по продажам

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

Целями освоения междисциплинарного курса МДК 03.03 «Контроль качества продовольственных товаров» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в **области** организации и проведения коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях.

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности:

управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров;

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

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:

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

- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;

- оценку качества товаров;

- условия обеспечения безопасности пищевой продукции;

- основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья;

- концепцию критической контрольной точки при анализе опасного фактора, систему ХАССП как инструмент анализа рисков;

уметь:

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

- применять методы товароведения;

- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

- проводить систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, влияющими на безопасность продукции;

- принимать меры по предотвращению опасности в критических точках технологического процесса;

- проводить постоянный и непрерывный контроль качества пищевой продукции.

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
7	ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	Умения: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - <i>проводить систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, влияющими на безопасность продукции</i>
			Знания: условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <i>условия обеспечения безопасности пищевой продукции</i>
14	ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	Умения: применять методы товароведения; <i>принимать меры по предотвращению опасности в критических точках технологического процесса;</i>
			Знания: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья;</i>
15	ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Умения: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; <i>проводить постоянный и непрерывный контроль качества пищевой продукции</i>
			Знания: оценку качества товаров; <i>концепцию критической контрольной точки при анализе опасного фактора, систему ХАССП как инструмент анализа рисков</i>

3. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы СПО

Междисциплинарный курс относится к вариативной части профессионального цикла и входит в состав профессионального модуля ПМ 03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров». МДК изучается в 4 семестре 2 года обучения.

4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		4 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	53	53
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	38	38
Лекции	19	19
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	15	15
Практические занятия	9	9
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	9	9
Лабораторные работы	10	10
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	10	10
Консультации текущие	-	-
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	-	экзамен
<i>Самостоятельная работа:</i>	15	15
Подготовка к практическим занятиям	1	1
Подготовка к лабораторным занятиям	1	1
Подготовка к выполнению реферата	2	2
Подготовка к тестированию	2	2
Проработка материала по конспекту лекций (защита практических работ, тестирование, контрольная работа)	5	5
Подготовка к экзамену	4	4

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	Безвредность продуктов питания. Безопасность продовольственных товаров.	Безвредность продуктов питания. Закон РФ от 2 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Пища как источник и носитель значительного числа опасных для здоровья человека химических веществ. Пути их попадания в продукты. Экологическая обстановка в стране, загрязнение окружающей среды отходами промышленности и сельского	2	26

		<p>хозяйства. Экологически чистое сырьё для производства продуктов питания, генетически модифицированные продукты.</p> <p>Анализ рисков и критические контрольные точки. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества, Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».</p> <p>Безопасность продовольственных товаров.</p> <p>Фальсификация: понятие, виды, методы обнаружения. Виды и средства идентификации, критерии и методы идентификации. Основные виды экспертизы товаров. Организация и порядок проведения товарной экспертизы. Требования к заключению эксперта.</p> <p>Ответственность изготовителя (продавца) за качество и безопасность продукции. Закон РФ «О защите прав потребителей».</p>		
2	Факторы, формирующие качество товаров.	<p>Формирование качества. Факторы, влияющие на качество.</p> <p>Технологический цикл товаров. Обеспечение качества и количества товаров. Стандартизация и сертификация товаров. Проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов. Работа с документами по подтверждению соответствия, участие в мероприятиях по контролю качества.</p> <p>Подготовка товаров к продаже.</p> <p>Предпродажная подготовка товаров. Комплектование и оформление наборов товаров. Выкладка товаров в магазине, соблюдение правил товарного соседства. Оценка соответствия подготовки товаров к продаже в магазине требованиям нормативных документов. Проверка соответствия качества товаров по органолептическим показателям требованиям стандартов. Правила обслуживания покупателей.</p>	2	23
3		<i>Консультации текущие</i>		-
4		<i>Консультации перед экзаменом</i>		-
5		<i>Экзамен</i>		-

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Лекции, ак. ч		Практические занятия, ак. ч		Лабораторные работы, ак. ч		СРО, час
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Безвредность продуктов питания. Безопасность продовольственных товаров.	2	7		6		6	7
2	Факторы, формирующие качество товаров.	2	8		3		4	8
3	<i>Консультации текущие</i>				-			
4	<i>Консультации перед экзаменом</i>				-			
5	<i>Экзамен</i>				-			

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, Час
1	Безвредность продуктов питания. Безопасность продовольственных товаров.	Безвредность продуктов питания.	2
		*Фальсификация и идентификация товаров.	2
		*Экспертиза товаров, её виды, порядок проведения.	2
		*Ответственность изготовителя (продавца) за качество и безопасность продукции. Закон РФ «О защите прав потребителей».	3
2	Факторы, формирующие качество товаров.	Технологический цикл товаров.	2
		*Обеспечение качества и количества товаров.	2
		*Стандартизация и сертификация товаров.	2
		*Подготовка товаров к продаже.	2
		*Правила обслуживания покупателей. Потребление.	2

* в форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика практических занятий	Трудоемкость, Час
1.	Безвредность продуктов питания. Безопасность продовольственных товаров	Изучение ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества, Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».	2
		Составление акта экспертизы.	2
		Изучение Закона РФ «О защите прав потребителей»	2
2	Факторы, формирующие качество товаров.	Изучение документов по стандартизации и сертификации продукции и услуг в РФ.	3

*в форме практической подготовки

5.2.3 Лабораторные работы

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лабораторных занятий	Трудоёмкость, час
1.	Безвредность продуктов питания. Безопасность продовольственных товаров.	Пищевая ценность продовольственных товаров.	4
		Качество продовольственных товаров.	2
2.	Факторы, формирующие качество товаров.	Изучение хранения продовольственных товаров.	2
		Работа с документами по подтверждению соответствия.	2

*в форме практической подготовки

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Безвредность продуктов питания. Безопасность продовольственных товаров	Подготовка к практическим занятиям	7
		Подготовка к лабораторным занятиям	
		Подготовка к тестированию	
		Подготовка к выполнению реферата.	
		Проработка материала по конспекту лекций	
2	Факторы, формирующие	Проработка материала по конспекту лекций	8

качество товаров.	Подготовка к тестированию	
	Подготовка к практическим занятиям	
	Подготовка к лабораторным занятиям	
	Подготовка к выполнению реферата.	
	Подготовка к экзамену	

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

6.1. Основная литература

1. Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебник - М. : Академия, 2018
2. Зекунов, А. Г. Управление качеством : учебник и практикум для среднего профессионального образования — Москва : Юрайт, 2019
<https://biblio-online.ru/bcode/445554>
3. Мезенцева, Г. В. Контроль качества продовольственных товаров: учеб. пособие -Воронеж, 2018
<http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4744>

6.2. Дополнительная литература

1. Михеева, Е.Н. Управление качеством. – Москва : Дашков и К°, 2017
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=454086
2. Салдаева, Е.Ю. Управление качеством. – Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=461637
3. Тарасова, О.Г. Стандартизация и подтверждение соответствия продукции и услуг : учебное пособие – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2018
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=494337

Периодические издания

1. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»
4. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»
5. Журнал «Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы» СД
4. Журнал «Спрос»
5. Журнал «Коммерсант»
6. Газета «Гастроном»
7. Журнал «Питание и общество»

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. МДК 03.03 Контроль качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы обучающихся по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)», очной и заочной форм обучения/ Г.В. Мезенцева: ВГУИТ, ФСПО. – Воронеж: ВГУИТ, 2016. Режим доступа: <http://biblos.vsuet.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/102909>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебного предмета

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по учебному предмету, 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 – *n-p*, ОС Windows, ОС ALT Linux.

7 Материально-техническое обеспечение учебного предмета

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 адре-су <http://education.vsuet.ru>.

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

Лаборатория Товароведения (ауд. 432 а)	Оборудование: Шкаф сушильный ШС 80-,01 СПУ, Плита электрическая, Аппарат для отгонки аммиака, Иономер И-160МП, Мешалка магнитная ПЭ-6100 без подогрева, Микроскоп «МикроМед», Спектрофотометр ПЭ-5300ВИ, Рефрактометр ИРФ-454-Б2М,	ПО нет
--	--	-----------

	Баня водяная LT-2 двухместная, Термостат воздушный 1/20, Центрифуга СМ-6М с ротором на 12 пробирок на 15 мл., Весы АН_220 СЕ, Весы ВК-600. Лабораторная посуда и реактивы. Установка испытательная разрывная ИМАШ-20-78 ИМАШ АН Измеритель освещенности С.Е.М. DT-1308 Цифровой измеритель сопротивления заземления KEW 4105A Измеритель сопротивления изоляции Sanwa MG1000 Газохроматографический комплекс ХРОМОС GX-1000 Анализатор жидкости Флюорат 02-3М Прибор для определения антиоксидантной активности "Цвет Яуза" А01-АА Бидистиллятор БС Мельница ЛЗМ-1; Рассев лабораторный УРЛ-1; Вибровискозиметр SV-10; Вискозиметр Брукфильда DV-II+Pro Анализатор аминокислот S 433 Электронный нос МАГ-8 с блоком регенерации ячейки детектирования, (Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007). Рабочие места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя	
--	--	--

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 № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по учебному предмету

Оценочные материалы (ОМ) для учебного предмета 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 учебного предмета.**

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 03.01

по профессиональному модулю

ПМ.03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

Специальность

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

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:

-управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности 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.03 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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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 3.7. 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.

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

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- проводить систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, влияющими на безопасность продукции;
- принимать меры по предотвращению опасности в критических точках технологического процесса;
- проводить постоянный и непрерывный контроль качества пищевой продукции.

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- расшифровки маркировки.

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 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров		36	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.7 ПК 3.8	Отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

УП.03.01	1.Определение показателей ассортимента реализуемых товаров.	6	ПК 3.1	Отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	2. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. Подготовка товаров к продаже.	6	ПК 3.1		
	3. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями. Ознакомление с документами, подтверждающими соответствие установленных требований к качеству (сертификатов и/или деклараций соответствия, удостоверений о качестве и др.).	6	ПК 3.8		
	4. Расшифровка маркировки. Оказание дополнительных услуг торговли.	6	ПК 3.7		
	5. Контроль режима и сроков хранения реализуемых товаров, порядок расчета товарных потерь и их списание.	6	ПК 3.2		
	6. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.	6	ПК 3.2		

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 ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

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

6.1. Основная литература

1. Мезенцева, Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учеб. Пособие – Воронеж, 2019
<http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4794>
2. Косарева, О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник - М. : Университет «Синергия», 2020
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=617835
3. Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник- М.: Академия, 2018
4. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения: учебник – Москва: КноРус, 2021

6.2. Дополнительная литература

1. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др. – Москва : Дашков и К°, 2020
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=572966
2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. – Москва : Дашков и К°, 2018
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496166
3. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - М. : Дашков и Ко, 2018
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496128

Периодические издания

1. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»
6. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»
7. Журнал «Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы» СД
4. Журнал «Спрос»
5. Журнал «Коммерсант»
6. Газета «Гастроном»
7. Журнал «Питание и общество»

6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебного предмета

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

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: предпринимательство.

При проведении учебной практики используется:

Лаборатория Товароведения (ауд. 432 а)	<p>Оборудование:</p> <p>Шкаф сушильный ШС 80-,01 СПУ, Плита электрическая, Аппарат для отгонки аммиака, Иономер И-160МП, Мешалка магнитная ПЭ-6100 без подогрева, Микроскоп «МикроМед», Спектрофотометр ПЭ-5300ВИ, Рефрактометр ИРФ-454-Б2М, Баня водяная LT-2 двухместная, Термостат воздушный 1/20, Центрифуга СМ-6М с ротором на 12 пробирок на 15 мл., Весы АН_220 СЕ, Весы ВК-600. Лабораторная посуда и реактивы. Установка испытательная разрывная ИМАШ-20-78 ИМАШ АН Измеритель освещенности С.Е.М. DT-1308 Цифровой измеритель сопротивления заземления KEW 4105A Измеритель сопротивления изоляции Sanwa MG1000 Газохроматографический комплекс ХРОМОС GX-1000 Анализатор жидкости Флюорат 02-3М Прибор для определения антиоксидантной активности "Цвет Яуза" А01-АА Бидистиллятор БС Мельница ЛЗМ-1; Рассев лабораторный УРЛ-1; Вибровискозиметр SV-10; Вискозиметр Брукфильда DV-II+Pro</p>	ПО нет
--	--	--------

	Анализатор аминокислот S 433 Электронный нос МАГ-8 с блоком регенерации ячейки детектирования, (Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007). Рабочие места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя	
--	--	--

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 ПП 03.01

по профессиональному модулю

ПМ.03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

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:

-управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

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

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

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.

Процесс прохождения практики направлен на приобретение практического опыта:

- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.
- решения проблем безопасности продуктов питания;
- обеспечения качества и количества продовольственных товаров.

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.

1. 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 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров		36	ОК 7. ОК 12. ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПП.03.01	1.Проверка соответствия товара сопроводительным документам.	6	ПК 3.4		
	2.Особенности продажи отдельных групп товаров. Овладение навыками продажи товаров различных групп и видов.	6	ПК 3.5		
	3. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров. Установление градаций качества, идентификация товаров .	6	ПК 3.3		

	4. Обеспечение торговым предприятием безопасности продуктов питания в процессе реализации и хранения. Способы обнаружения дефектов.	6	ПК 3.5		
	5. Правила отбора проб. Овладение навыками отбора проб.	6	ПК 3.6		
	6. Упаковка, маркировка. Основные и вспомогательные упаковочные средства, овладение навыками использования упаковочных материалов.	6	ПК 3.6		

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 ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

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

6.1. Основная литература

1. Мезенцева, Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учеб. Пособие – Воронеж, 2019
<http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4794>
2. Косарева, О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник - М. : Университет «Синергия», 2020
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=617835
3. Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник- М.: Академия, 2018
4. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения: учебник – Москва: КноРус, 2021

6.2. Дополнительная литература

1. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др. – Москва : Дашков и К°, 2020

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=572966

2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. – Москва : Дашков и К°, 2018

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496166

3. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - М. : Дашков и Ко, 2018

http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=4961286.3

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебного предмета

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

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.

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

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

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Умения: применять методы товароведения
		Знания: теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Умения: формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент
		Знания: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Умения: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
		Знания: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Умения: рассчитывать товарные потери и списывать их
		Знания: виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Умения: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним
		Знания: условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним
ОК 07	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	Умения: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
		Знания: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных

	осознанно планировать повышение квалификации		товаров
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий		Умения: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - <i>проводить систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, влияющими на безопасность продукции</i>
			Знания: условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <i>условия обеспечения безопасности пищевой продукции</i>
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента соответствии ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	в	Практический опыт: расшифровки маркировки
		в	Умения: формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент
		с	Знания: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию		Практический опыт: контроля режима и сроков хранения товаров
			Умения: рассчитывать товарные потери и списывать их
			Знания: виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания
ПК 3.3	Оценивать расшифровывать маркировку соответствии установленными требованиями	и	Практический опыт: расшифровки маркировки
		в	Умения: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
		с	Знания: оценку качества товаров, их маркировку
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества		Практический опыт: распознавания товаров по ассортиментной принадлежности
			Умения: идентифицировать товары
			Знания: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к		Практический опыт: контроля режима и сроков хранения товаров
			Умения: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования

	оформлению сопроводительных документов	Знания: условия и сроки транспортирования и хранения
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Практический опыт: соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения
		Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования
		Знания: санитарно-эпидемиологические требования
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	Практический опыт: определения показателей ассортимента; обеспечения качества и количества продовольственных товаров; <i>проводить постоянный и непрерывный контроль качества пищевой продукции;</i>
		Умения: применять методы товароведения; <i>принимать меры по предотвращению опасности в критических точках технологического процесса;</i>
		Знания: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья;</i>
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Практический опыт: оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества; <i>решения проблем безопасности продуктов питания.</i>
		Умения: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; <i>проводить постоянный и непрерывный контроль качества пищевой продукции</i>
		Знания: оценку качества товаров; <i>концепцию критической контрольной точки при анализе опасного фактора, систему ХАССП как инструмент анализа рисков</i>

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

знать:

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

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

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

- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;
- условия обеспечения безопасности пищевой продукции;
- основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья;
- концепцию критической контрольной точки при анализе опасного фактора, систему ХАССП как инструмент анализа рисков.

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- проводить систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, влияющими на безопасность продукции;
- принимать меры по предотвращению опасности в критических точках технологического процесса;
- проводить постоянный и непрерывный контроль качества пищевой продукции.

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.
- решения проблем безопасности продуктов питания;
- обеспечения качества и количества продовольственных товаров.

Содержание разделов профессионального модуля:

междисциплинарный курс МДК 03.01 Теоретические основы товароведения:

История развития товароведения. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние. Потребительская стоимость и стоимость. Товароведная характеристика товара: ассортиментная, качественная, количественная. Общая классификация товара на потребительские и промышленные назначения. Требования, предъявляемые к товарам.

Классификация, понятия. Методы классификации их краткая характеристика. Преимущества и недостатки. Классификация ассортимента по местонахождению широте охвата, характеру потребностей.

Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчёт. Влияние определённых показателей на коммерческую деятельность. Управление ассортиментом. Понятия, факторы, влияющие на формирование ассортимента. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров.

Ассортиментная политика: понятия, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.

Классификация и кодирование, понятия. Классификация товаров иерархического и фасетного метода. Разновидности, их достоинства и недостатки. Классификация потребительских товаров. Общая и частная классификация.

Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Показатели качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров. Структура и результаты оценочной деятельности. Правила приёмки товаров по качеству.

Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним. Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания. Упаковка и маркировка товаров.

Допустимые и недопустимые дефекты. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции

междисциплинарный курс МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров:

Товароведно-коммерческая характеристика основных групп продовольственных и непродовольственных товаров. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

Градации качества стандартной продукции: сорта, классы, марки, номера, артикулы. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта.

Ассортимент зерномучных товаров. Ассортимент плодоовощных товаров. Ассортимент вкусовых товаров. Ассортимент кондитерских товаров. Ассортимент молочных товаров. Ассортимент пищевых жиров. Ассортимент мясных товаров. Ассортимент рыбы и рыбных товаров. Ассортимент яичных товаров.

Ассортимент текстильных товаров. Ассортимент швейных и трикотажных товаров. Ассортимент пушно-меховых товаров. Ассортимент обувных товаров. Ассортимент галантерейных товаров. Ассортимент парфюмерно – косметических товаров. Ассортимент посуды-хозяйственных товаров. Ассортимент бытовых товаров. Ассортимент мебельных товаров.

междисциплинарный курс МДК 03.03 Контроль качества продовольственных товаров:

Безвредность продуктов питания.

Закон РФ от 2 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Пища как источник и носитель значительного числа опасных для здоровья человека химических веществ. Пути их попадания в продукты. Экологическая обстановка в стране, загрязнение окружающей среды отходами промышленности и сельского хозяйства. Экологически чистое сырьё для производства продуктов питания, генетически модифицированные продукты.

Анализ рисков и критические контрольные точки. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества, Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Безопасность продовольственных товаров.

Фальсификация: понятие, виды, методы обнаружения. Виды и средства идентификации, критерии и методы идентификации. Основные виды экспертизы товаров. Организация и порядок проведения товарной экспертизы. Требования к заключению эксперта.

Ответственность изготовителя (продавца) за качество и безопасность продукции. Закон РФ «О защите прав потребителей».

Формирование качества. Факторы, влияющие на качество.

Технологический цикл товаров. Обеспечение качества и количества товаров. Стандартизация и сертификация товаров. Проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов. Работа с документами по подтверждению соответствия, участие в мероприятиях по контролю качества.

Подготовка товаров к продаже.

Предпродажная подготовка товаров. Комплектование и оформление наборов товаров. Выкладка товаров в магазине, соблюдение правил товарного соседства. Оценка соответствия подготовки товаров к продаже в магазине требованиям нормативных документов. Проверка соответствия качества товаров по органолептическим показателям требованиям стандартов. Правила обслуживания покупателей.

Учебная практика УП 03.01

1. Вводный инструктаж на рабочем месте по технике безопасности. Определение показателей ассортимента реализуемых товаров.

2. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. Подготовка товаров к продаже.

3. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями. Ознакомление с документами, подтверждающими соответствие установленных требований к качеству (сертификатов и/или деклараций соответствия, удостоверений о качестве и др.).

4. Расшифровка маркировки. Оказание дополнительных услуг торговли.

5. Контроль режима и сроков хранения реализуемых товаров, порядок расчета товарных потерь и их списание.

6. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.

Производственная практика (по профилю специальности) ПП 03.01

1. Характеристика предприятия, вводный инструктаж на рабочем месте по технике безопасности. Проверка соответствия товара сопроводительным документам.

2. Особенности продажи отдельных групп товаров. Овладение навыками продажи товаров различных групп и видов.

3. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров. Установление градаций качества, идентификация товаров.

4. Обеспечение торговым предприятием безопасности продуктов питания в процессе реализации и хранения. Способы обнаружения дефектов.

5. Правила отбора проб. Овладение навыками отбора проб.

6. Упаковка, маркировка. Основные и вспомогательные упаковочные средства, овладение навыками использования упаковочных материалов.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

МДК 03.01. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Уметь: применять методы товароведения</p> <p>Знать: теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них</p>
2	ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>Уметь: рассчитывать товарные потери и списывать их</p> <p>Знать: виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания</p>
3	ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p>Уметь: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним</p> <p>Знать: условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним</p>
4	ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	<p>Уметь: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним</p> <p>Знать: условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним</p>
5	ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	<p>Уметь: рассчитывать товарные потери и списывать их</p> <p>Знать: виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания</p>
6	ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	<p>Уметь: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества</p> <p>Знать: оценку качества товаров, их маркировку</p>

7	ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Уметь: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования Знать: условия и сроки транспортирования и хранения
8	ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Уметь: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования Знать: санитарно-эпидемиологические требования
9	ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Уметь: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества Знать: оценку качества товаров

2. Паспорт фонда оценочных средств по междисциплинарному курсу

№ п/п	Разделы междисциплинарного курса	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Тема 1.1. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.	ОК1	Тест	1-5	Уровневая шкала
			Вопросы к экзамену	36-41	Уровневая шкала
2	Тема 1.2 Классификация и кодирование товаров народного потребления. Ассортиментная политика: понятие, цели, задачи.	ПК 3.3	Тест	21-25	Уровневая шкала
			Отчет по практическому занятию	3, 5	Уровневая шкала
			Вопросы к экзамену	4-17	Уровневая шкала
		ОК 6	Тест	11-12	Уровневая шкала
			Вопросы к экзамену	48-49	Уровневая шкала
3	Тема 1.3. Свойства	ПК 3.2	Реферат	1-15	Уровневая шкала

и показатели качества товаров.		Тест	16-20	Уровневая шкала
		Вопросы к экзамену	1-3	Уровневая шкала
	ПК 3.5	Вопросы к экзамену	18-24	Уровневая шкала
		Тест	26-30	Уровневая шкала
		Вопросы к экзамену	18-24	Уровневая шкала
	ПК 3.6	Тест	31-34	Уровневая шкала
		Вопросы к экзамену	25-29	Уровневая шкала
		Отчет по практическому занятию	4	Уровневая шкала
	ПК 3.8	Тест	35-40	Уровневая шкала
		Вопросы к экзамену	30-35	Уровневая шкала
		Реферат	1-15	Уровневая шкала
	ОК 4	Вопросы к экзамену	42-47	Уровневая шкала
		Тест	6-10	Тестирование
		Реферат	1-15	Уровневая шкала
	ОК 12	Вопросы к экзамену	50	Уровневая шкала
		Отчет по практическому занятию	1, 2	Уровневая шкала
Тест		13-15	Уровневая шкала	
Реферат		1-15	Уровневая шкала	

**3 Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)
(типичные 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 (тестовые задания)

Индекс компетенции	№ задания	Тестовое задание
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		
	1.	Какие основные понятия применяются в курсе товароведения потребительских товаров? 1. предмет дисциплины 2. цели курса 3. продукция, товар, товароведение 4. задачи товароведения 5. структура предмета
	2.	Как именуется материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или

	<p>потенциальных потребностей?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. продукция 2. товар 3. предмет; 4. потребительская стоимость 5. продукт
3.	<p>Когда продукция становится товаром?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. когда она потребляется 2. когда имеет цену 3. когда становится потребительской стоимостью 4. когда она становится объектом купли-продажи 5. когда предлагается на рынке
4.	<p>Товароведение решает следующие задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. управление ассортиментом организации 2. изучение свойств и показателей качества 3. оценка качества товаров 4. правила консервирования 5. все ответы верны.
5.	<p>Принципами товароведения являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. безопасность 2. эффективность 3. совместимость 4. теплоёмкость 5. систематизация.
<p>ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p>	
6.	<p>Информация о товаре - это</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. информация, предназначенная для поставщиков, посредников, продавцов, но недоступная для потребителей 2. совокупность характеризующих сведений о товаре, предназначенная для всех субъектов коммерческой деятельности 3. сведения о товаре для покупателя 4. все ответы верны
7.	<p>По источнику происхождения информация бывает</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. маркировочно-справочная, маркировочно-условная, эксплуатационно-сопроводительная 2. товароведная и организационная 3. специальная и покупательская 4. торговая, производственная и бытовая
8.	<p>По объему информации бывает</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. маркировочно-справочная, маркировочно-условная, эксплуатационно-сопроводительная 2. товароведная и организационная 3. специальная и покупательская 4. торговая, производственная и бытовая
9.	<p>Норма естественной убыли определяется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при хранении 2. при транспортировке 3. при потреблении 4. все ответы верны
10.	<p>Какие потери списывают по актам?</p>

		<ul style="list-style-type: none"> 1. количественные 2. качественные 3. все потери 4. не списывают ничего
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		
	11.	При транспортировке скоропортящейся продукции должны соблюдаться: <ul style="list-style-type: none"> 1.температура 2.гозообмен 3.относительная влажность воздуха 4.все ответы верны
	12.	Жесткая тара для хранения плодоовощной продукции – это: <ul style="list-style-type: none"> 1. ящик 2. мешок 3. пак из гофрокартона 4. полиэтиленовый пакет
ОК12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.		
	13.	Сорт-это <ul style="list-style-type: none"> 1.градация товара по одному или нескольким показателям качества, установленным в стандартах 2.совокупность свойств, обуславливающих их пригодность для удовлетворения потребностей человека в соответствии с назначением 3.количественная характеристика свойств товара 4.все ответы верны
	14.	Сертификат-это <ul style="list-style-type: none"> 1.документ,устанавливающий комплекс норм, правил и требований к продукции 2.документ подтверждения соответствия качества продукции 3.маркировка, нанесенная на продукте 4.все ответы верны
	15.	Стандартизация-это <ul style="list-style-type: none"> 1.деятельность по установлению норм, требований и правил к качеству продукции 2.деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям. 3.экспертная оценка товара 4.все ответы верны
ПК 3.2Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.		
	16.	Большое содержание воды в продукте: <ul style="list-style-type: none"> 1.повышает питательную ценность и срок хранения продукта 2.понижает питательную ценность и повышает срок хранения продукта 3. понижает питательную ценность и срок хранения продукта 4.все ответы верны
	17.	При хранении продуктов главными факторами, вызывающими изменения являются <ul style="list-style-type: none"> 1.химический состав продуктов 2.сырье,из которого изготовлены продукты 3.температура,газовый состав, влажность воздуха 4.все ответы верны

	18.	Резерв на списание естественной убыли товаров начисляется 1. ежедневно 2. еженедельно 3. ежемесячно 4. ежегодно
	19.	К естественной убыли относят: 1. усушку 2. утруску 3. раскрошку 4. все ответы верны
	20.	К естественной убыли не относят: 1. распыл 2. усушку 3. утруску 4. технологические потери
ПК3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.		
	21.	Товарные знаки -это условные обозначения 1.для индивидуализации товара и его производителя 2.предназначенные для идентификации отдельных или совокупных характеристик товара 3.предназначенные для идентификации ассортиментной принадлежности товаров 4.все ответы верны
	22.	Престижные 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
	23.	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
	24.	Торговая марка-это 1.условное обозначение, позволяющее отличать товары и услуги одних юридических и физических лиц от товаров и услуг других лиц 2.условное обозначение, предназначенное для идентификации ассортиментной принадлежности товаров 3.имя,знак,символ или их сочетание, присущие конкретному виду товаров с определенными свойствами, отличающими его от других товаров 4.все ответы верны
	25.	Компонентные знаки предназначены 1.для информации о применяемых пищевых добавках 2.для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации опасных товаров 3.для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации 4.все ответы верны
ПК3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к		

оформлению сопроводительных документов.

26.	Какая из названных пар товаров не может храниться совместно в одном складском помещении. 1. мука и макаронные изделия; 2. вареная колбаса и копченая рыба; 3. свежие яблоки и картофель; 4. весовые творог и сметана.
27.	Для каких из перечисленных товаров рекомендуют использовать крючья при размещении товаров в складских помещениях. 1. крупная мороженая рыба; 2. вареные колбасы; 3. овощи, упакованные в мешки; 4. плоды, упакованные в мешки.
28.	Какая влажность воздуха рекомендуется для хранения товаров с низким содержанием воды, таких как крупы, мука, соль и т.п. 1) 90...95 %; 2) 85...90 %; 3) 70...75 %; 4) 30...35 %.
29.	Какая температура рекомендуется для хранения бакалейных товаров. 1) 0...2°; 2) 25°; 3) 18°; 4) 6...8°.
30.	Какая влажность воздуха рекомендуется для хранения товаров, содержащих много воды, таких как вареные колбасы, сыры, плоды и т.п. 1) 98...100 %; 2) 85...90 %; 3) 70...75 %; 4) 30...35 %.

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

31	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
32	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

33	<p>Биологическая ценность продукта-</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
34	<p>Энергетическая ценность продукта-</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<p>ПК3.8Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>	
35	<p>Органолептический метод основан</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
36	<p>Измерительный метод основан</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
37	<p>Какой из перечисленных показателей нельзя определить органолептическим методом</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.влажность 2.внешний вид 3.запах 4.вкус
38	<p>Какой из перечисленных показателей нельзя определить измерительным методом</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.кислотность 2.зольность 3.вкус 4.жирность
39	<p>Штрих-код-это</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.маркировка,нанесенная на этикетку и упаковку товара 2.этикетка продукта 3.торговая марка продукта 4.все ответы верны

	40	Выборочный контроль-это 1.предупредительный для предупреждения брака 2.контроль всей продукции 3.контроль части продукции 4.все ответы верны
--	----	--

3.2. Примерные темы рефератов

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.
ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.8Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

№ задания	Формулировка задания
1.	Химический состав и пищевая ценность зерномучных товаров
2.	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей, плодов и грибов
3.	Свойства и показатели качества мяса.
4.	Свойства и показатели качества мясных товаров.
5.	Оценка качества рыбы.
6.	Оценка качества рыбных товаров.
7.	Условия и сроки транспортирования молока и молочных товаров. Требование к качеству.
8.	Свойства и показатели качества пищевых концентратов.
9.	Свойства и показатели качества вкусовых товаров.
10.	Соблюдение правил хранения и виды товарных потерь пищевых жиров.
11.	Соблюдение правил хранения и виды товарных потерь яиц и яичных товаров.
12.	Упаковка, маркировка сахара, мёда, крахмала. Требование к качеству.
13.	Упаковка, маркировка кондитерских товаров. Требование к качеству.
14.	Дефекты товаров.
15.	Брак, причины возникновения, отходы.

3.3 Задания для практических занятий

Индекс компетенции	№ задания	Формулировка задания

и		
ОК12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.		
	1	<p>Изучить классификацию методов товароведения; ознакомиться с оценкой качества потребительских товаров органолептическим методом.</p> <p>Вопросы для самоподготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Назовите методы научного познания. 2. Какое значение имеет метод диагностики в товароведении? 3. Какое значение имеет метод прогнозирования в развитии товароведения? 4. Перечислите методы систематизации, применяемые в товароведении. 5. Какой метод, применяемый в товароведении, даёт точные результаты? 6. На чём основан органолептический метод товароведной оценки качества? 7. Какую роль играет зрение при оценке качества товаров? Приведите примеры. 8. В чём сущность регистрационного метода определения показателей качества?
	2	<p>Изучить особенности иерархического и фасетного методов классификации, их достоинства и недостатки; изучить структуру Общероссийского классификатора продукции (ОКП). Научиться выделять признаки классификации.</p> <p>Вопросы для самоподготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте определение термину «классификация». 2. Какое значение имеет ступень классификации в иерархическом методе классификации? 3. Какие термины применяются для обозначения ступеней в иерархической классификации? 4. Объясните сущность фасетного метода классификации. 5. Какие недостатки и преимущества имеет иерархическая, фасетная система классификации? 6. Дайте определение общероссийскому классификатору продукции. 7. Какие виды классификации существуют в товароведении?
ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.		
	3	<p>Ознакомиться с типами штрихового кодирования, изучить структуру штрих-кода, уметь расшифровать штрих-коды на маркировке товаров.</p> <p>Вопросы для самоподготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Каковы функции и значение штрихового кодирования? 2. Классификация штрих-кодов и их применение? 3. Структура штрих-кода EAN –13?
	5	<p>Изучить виды товарной информации, требования, предъявляемые к маркировке, виды и типы маркировки.</p> <p>Вопросы для самоподготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите требования, предъявляемые к маркировке товара.

		2. Назовите виды маркировки. 3. Какие сведения указываются на маркировке товара? 4. Дайте определение терминам: этикетка, кольеретка, вкладыш, ярлык, клейма, штампы.
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.		
	4	Изучить свойства и показатели качества, понятие «дефект», определение дефектов; причины возникновения в товаре. Научиться рассчитывать относительный показатель качества. Вопросы для самоподготовки: 1. Что подразумевают под качеством товаров? 2. Дайте характеристику простым и сложным свойствам товара 3. Дайте определение показателя качества. 4. Как подразделяют дефекты по мету происхождения, по степени значимости? Приведите примеры.

3.4 Собеседование (экзамен)

ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	
1	Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания
2	Обеспечение качества и количества продовольственных товаров
3	Дефекты, брак, отходы: понятие, классификация
ПК3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	
4	Основополагающая товарная информация.
5	Коммерческая товарная информация.
6	Потребительская товарная информация
7	Требования к товарной информации
8	Структура маркировки.
9	Классификация информационных знаков.
10	Классификация товарных знаков.
11	Штриховой код, его классификация и структура.
12	Информационные знаки наименования места происхождения.
13	Знаки соответствия или качества.
14	Компонентные информационные знаки.
15	Размерные и эксплуатационные информационные знаки.
16	Манипуляционные и экологические информационные знаки.
17	Предупредительные информационные знаки.
ПК3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	
18	Товарно-сопроводительные документы, их виды и назначение.
19	Эксплуатационные документы, их виды и назначение.
20	Режимы хранения основных продовольственных товаров.
21	Сроки годности продовольственных товаров.
22	Условия хранения товаров.
23	Принципы и правила размещения товаров.
24	Условия и сроки транспортирования
ПК3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических	

требований к товарам упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	
25	Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к товарам и упаковке.
26	Упаковка товаров, её основные функции
27	Виды тары, требования, предъявляемые к таре.
28	Классификация тары по материалу изготовления, её преимущества и недостатки.
29	Понятие качества. Показатели и методы определения качества.
ПК3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	
30	Значение и содержание Закона РФ «О техническом регулировании».
31	Принципы подтверждения соответствия
32	Добровольный и обязательный характер подтверждения соответствия.
33	Сертификат соответствия, декларация о соответствии.
34	Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг.
35	Обязательная сертификация, сведения, отражаемые в сертификате соответствия.
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
36	Предмет, цели и задачи дисциплины «Теоретические основы товароведения».
37	Потребительная стоимость и стоимость.
38	Функции товароведения.
39	Товароведная характеристика товара: ассортиментная, качественная, количественная.
40	Общая классификация товаров, требования, предъявляемые к товарам.
41	Междисциплинарные связи товароведения с другими дисциплинами.
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	
42	Органолептическая оценка качества товаров
43	Инструментальная оценка качества товаров.
44	Методы классификации товаров, их характеристика.
45	Свойства и показатели ассортимента.
46	Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
47	Ассортиментная политика: понятие, цели, задачи.
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
48	Организация приёмки товаров по количеству и качеству.
49	Организация транспортировки и хранения товаров.
ОК12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	
50	Нормативные документы, устанавливающие требования к качеству товаров, условиям и срокам их транспортирования и хранения

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта

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.

Промежуточная аттестация проводится в виде экзамена.

4.1. Критерии оценки ответов на экзамене:

Балл (интервал баллов)	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
5	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе
4	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок
3	Освоена на базовом уровне	Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки
2	Не освоена	Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок

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

4.2. Критерии оценки тестового задания

Балл (интервал баллов)	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
5	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов
4	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 75-84% вопросов
3	Освоена на базовом уровне	Обучающийся ответил правильно на 60-74% вопросов
2	Не освоена	Обучающийся ответил правильно менее чем на 60% вопросов

4.3. Критерии оценки реферата

Балл	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
------	------------------------------	-------------------------------

5	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет
4	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении
3	Освоена на базовом уровне	Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении
2	Не освоена	Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении

4.4. Критерии оценки практической работы:

Балл	Уровень освоения знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Критерии освоения знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
5	Освоены на повышенном уровне	Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической работы дал правильные ответы.
4	Освоены на повышенном уровне	Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя
3	Освоены на базовом уровне	Практическая работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя
2	Не освоены	Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую работу, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите

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

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания		
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции	
5.1 ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.						
<p>ЗНАТЬ: теоретические основы товароведения : основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;</p> <p>УМЕТЬ: применять методы товароведения</p>	Результаты тестирования (тестовое задание №№ 1-5)	Нахождение и выделение необходимой информации по основным понятиям, целям, задачам, принципам, функциям, методам теоретических основ товароведения	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)	
			Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)	
			Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)	
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена	
	Вопросы к экзамену (задание №№ 36-41)	Демонстрация знаний по основным понятиям, целям, задачам, принципам, функциям, методам теоретических основ товароведения	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)	
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)	
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)	
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок		Не освоена	
	5.2 ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.					
	ЗНАТЬ: виды товарных	Результаты тестирования	Нахождение и выделение необходимой	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)

<p>потерь, причины их возникновения и порядок списания;</p> <p>УМЕТЬ: рассчитывать товарные потери и списывать их;</p> <p>-</p>	<p>ания (тестовое задание №№6-10)</p>	<p>информации о товаре, нормах естественной убыли</p>	<p>Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов</p>		<p>Не освоена</p>
	<p>Вопросы к экзамену (задание №№ 42-47)</p>	<p>Демонстрация знаний по видам и расчету товарных потерь</p>	<p>Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок</p>		<p>Не освоена</p>
	<p>Реферат, темы рефератов №№ 1-15</p>	<p>Эффективность поиска необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные по видам и расчетам товарных потерь, их списанию</p>	<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Тема раскрыта не в полной мере,</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>

			отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении		
			Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении		Не освоена

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

<p>ЗНАТЬ: условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</p> <p>УМЕТЬ: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</p>	Результаты тестирования (тестовое задание №№11-12)	Нахождение и выделение необходимой информации по условиям и срокам транспортирования и хранения товаров	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена
	Вопросы к экзамену (задание №№ 48-49)	Демонстрация знаний по соблюдению оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования товаров	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок		Не освоена

5.4 ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования

нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.					
<p>ЗНАТЬ: условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</p> <p>УМЕТЬ: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</p>	<p>Результаты тестирования (тестовое задание №№13-15)</p>	<p>Нахождение и выделение необходимой информации по соблюдению нормативных документов, стандартов, ТУ</p>	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена
	<p>Вопросы к экзамену (задание №50)</p>	<p>Демонстрация умений пользоваться нормативными документами, обеспечивающими сохранение качества товаров</p>	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок		Не освоена
	<p>Реферат, темы рефератов №№ 1-15</p>	<p>Эффективность поиска необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные, по требованиям, предъявляемым к соблюдению оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования</p>	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет	Отлично	Освоена (повышенный)
			Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты	Хорошо	Освоена (повышенный)

		ния товаров	оформлении		
			Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении		Не освоена
	Отчет по практическому занятию №№1,2	Правильность, лаконичность и полнота выполнения практической работы по соблюдению требований сохранения качества товаров	Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической работы дал правильные ответы.	Отлично	Освоена (повышенный)
			Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и	Хорошо	Освоена (повышенный)

			подсказках со стороны преподавателя		
			Практическая работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую работу, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите		Не освоена

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

ЗНАТЬ: виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	Результаты тестирования (тестовое задание №№16-20)	Нахождение и выделение необходимой информации по градации качества товаров, браку, отходам	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена
	Вопросы	Демонстрация знаний по	Обучающийся ответил на все	Отлично	Освоена (повышенный)

<p>УМЕТЬ: рассчитывать товарные потери и списывать их;</p>	<p>к экзамену (задание №№1-3)</p>	<p>градации качества товаров, браку, отходам</p>	<p>вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>		<p>ный)</p>
			<p>Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Освоена(повышенный)</p>
			<p>Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок</p>		<p>Не освоена</p>
	<p>Реферат , темы рефератов №№ 1-15</p>	<p>Эффективность поиска необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные, по градации качества товаров</p>	<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по</p>		<p>Не освоена</p>

			теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении				
5.6 ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.							
<p>ЗНАТЬ: оценку качества товаров, их маркировку;</p> <p>УМЕТЬ: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</p>	<p>Ответы на вопросы (тестовое задание №№21-25)</p>	<p>Нахождение и выделение необходимой информации по оценке качества товаров, их маркировке</p>	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)		
			Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)		
			Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)		
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена		
	<p>Вопросы к экзамену (задание №№ 4-17)</p>	<p>Демонстрация знаний по расшифровке маркировки, оценке качества товаров, используя ГОСТы</p>	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)		
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)		
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)		
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок		Не освоена		
			<p>Отчет по практическому занятию №№3,5</p>	<p>Правильность, лаконичность и полнота выполнения практической работы по оценке качества и расшифровке маркировки</p>	Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической работы дал правильные ответы.	Отлично	Освоена (повышенный)

			<p>Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя</p>	Хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Практическая работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя</p>	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую работу, неспособен пояснить</p>		Не освоена

			содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите			
5.7 ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.						
ЗНАТЬ: условия и сроки транспортирования и хранения; УМЕТЬ: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования;	Ответы на вопросы (тестовое задание №№ 26-30)	Нахождение и выделение необходимой информации по соблюдению правил хранения и перевозки товаров	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)	
			Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)	
			Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)	
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена	
	Вопросы к экзамену (задание №№ 18-24)	Демонстрация знаний по контролю режима и сроков хранения товаров, правилам соблюдения их транспортировки и	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)	
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)	
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)	
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок		Не освоена	
			5.8 ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.			
			ЗНАТЬ: санитарно-эпидемиологические требования;	Ответы на вопросы (тестовое задание №№ 31-34)	Нахождение и выделение необходимой информации по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к товарам,	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов
Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)				
Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)				

УМЕТЬ: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;		упаковке	Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена
	Вопросы к экзамену (задание №№ 25-29)	Демонстрация знаний по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок		Не освоена
Отчет по практическому занятию №4	Правильность, лаконичность и полнота выполнения практической работы по оценке качества	Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической работы дал правильные ответы.	Отлично	Освоена (повышенный)	
		Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на	Хорошо	Освоена (повышенный)	

			некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя		
			Практическая работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую работу, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите		Не освоена

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

ЗНАТЬ: оценку качества товаров;	Ответы на вопросы (тестовое задание №№ 35-	Нахождение и выделение необходимой информации по работе с документами по оценке качества товаров в соответствии с	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

<p>УМЕТЬ: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</p>	40)	установленными требованиями	Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена
	Вопросы к экзамену (задание №№ 30-35)	Демонстрация знаний по оценке качества товаров в соответствии с установленными требованиями	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок		Не освоена
	Реферат, темы рефератов №№ 1-15	Эффективность поиска необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные по оценке качества товаров	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет	Отлично	Освоена (повышенный)
			Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

			оформлении		
			Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении		Не освоена

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Уметь: формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент</p> <p>Знать: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку</p>
2	ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>Уметь: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества</p> <p>Знать: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров</p>
3	ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<p>Уметь: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества</p> <p>Знать: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров</p>
4	ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	<p>Уметь: формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; расшифровки маркировки</p> <p>Знать: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку</p>
5	ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество,	<p>Уметь: идентифицировать товары</p> <p>Знать: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества,</p>

		диагностировать дефекты, определять градации качества.	маркировку
6	ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений системные.	Уметь: применять методы товароведения Знать: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

2 Паспорт фонда оценочных средств по междисциплинарному курсу

№ п/п	Разделы междисциплинарного курса	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Товароведение продовольственных товаров	ПК 3.1	Тест	11-20	Уровневая шкала
			Отчет по практическому занятию	1-4	Уровневая шкала
			Отчет по лабораторному занятию	1-5	Уровневая шкала
			Вопросы к экзамену	1-8	Уровневая шкала
		ПК 3.4	Тест	21-30	Уровневая шкала
			Вопросы к экзамену	9-48	Уровневая шкала
			Реферат	1-33	Уровневая шкала
2	Товароведение непродовольственных товаров	ПК 3.7	Вопросы к экзамену	49-52	Уровневая шкала
		ОК 2.	Тест	1-5	Уровневая шкала
			Вопросы к экзамену	53-56	Уровневая шкала
		ОК 3.	Тест	6-10	Уровневая шкала
			Вопросы к экзамену	57-60	Уровневая шкала

		ОК 7.	Реферат	1-33	Уровневая шкала
			Вопросы к экзамену	61-63	Уровневая шкала

4. Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)
(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 междисциплинарного курса)

4.1 Тесты (тестовые задания)

Индекс компетенции	№ задания	Тестовое задание
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество		
	31	1. Предметом товароведения являются 1) физические свойства товаров 2) потребительские свойства товаров 3) химические свойства товаров 4) биологические свойства товаров
	32	Как называется метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений? 1) измерительный 2) технический 3) эмпирический 4) аналитический
	33	Как называется метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств? А) физический Б) биологический В) диагностический Г) органолептический
	34	На что направлена товароведная деятельность, как составляющая часть коммерческой? 1) на товары и сопутствующие им торговые услуги 2) на контроль качества 3) на подготовку к продаже 4) на контроль потребительских свойств
	35	Назовите объекты товароведной и коммерческой деятельности: 1) продукты 2) вещи; 3) товары 4) сырье

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

36	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
37	При возникновении разногласий по вопросам ассортиментной принадлежности товаров проводится 1)ассортиментная экспертиза 2)комплексная экспертиза 3)судебная экспертиза 4)количественная экспертиза
38	В торговле контроль качества продукции осуществляют 1)представители изготовителя продукции 2)эксперты 3)товароведы по качеству оптовых и розничных предприятий 4)все ответы верны
39	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
40	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

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

41	Ассортимент товаров- это 1)набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку 2)совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием 3)совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли 4)все ответы верны
42	Производственный ассортимент-это 1)набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку 2)совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием 3)совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли

	4)все ответы верны
43	<p>Торговый 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>
44	<p>На формирование ассортимента товаров в магазине оказывает влияние</p> <p>1)национальные и климатические особенности</p> <p>2)спрос, предложение товаров, специализация магазинов</p> <p>3)экономические и социальные факторы</p> <p>4)производственные факторы</p>
45	<p>Групповой ассортимент-это</p> <p>1)совокупность товаров, включающая значительное количество групп, видов и разновидностей, 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>
46	<p>Какие физико-химические показатели определяются в хлебных изделиях?</p> <p>1)влажность</p> <p>2)пористость</p> <p>3)зольность</p> <p>4)кислотность</p>
47	<p>При какой относительной влажности следует хранить зерно?</p> <p>1)60%</p> <p>2)65%</p> <p>3)70%</p> <p>4)75%</p>
48	<p>Какие показатели определяют сорт крупы?</p> <p>1)содержание сорной примеси</p> <p>2)содержание битого ядра</p> <p>3)влажность</p> <p>4)цвет</p>
49	<p>Какой показатель определяет номер крупы?</p> <p>1)запах</p> <p>2)влажность</p> <p>3)размер частиц</p> <p>4)содержание сорной примеси</p>
50	<p>Укажите температуру хранения картофеля в основной период:</p> <p>1)15-18° С</p> <p>2)4-5° С</p>

		3)10-15° С 4)1-5° С
ПКЗ.4.Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.		
	51	Основными методами классификации являются 1)иерархический и фасетный 2)систематизация 3)унификация и селекция 4)типизация
	52	Целью торговой классификации является 1)методически правильное изучение потребительских свойств товаров и выявление общих принципов формирования этих свойств 2)облегчение изучения широкого ассортимента, правильная организация реализации товаров 3)улучшение организации торговли, совершенствование учета и планирование ассортимента 4)все ответы верны
	53	При определении уровня качества товаров применяют следующие методы 1)дифференциальный или комплексный 2)органолептический или лабораторный 3)социологический или экспертный 4)статистический
	54	. В группу корнеплоды входят подгруппы: 1) картофель 2) капуста 3) морковь 4) салат
	55	Семечковые плоды: 1) вишня 2) ананасы 3) яблоки 4) манго
		Вкусовые товары делят на группы: 1) кондитерские изделия 2) чай, кофе, чайные и кофейные напитки 3) молоко и сливки 4) пищевые жиры
	56	Столовое белье представлено: 1) скатертями, салфетками, полотенцами 2) простынями, пододеяльниками, наволочками 3) сорочками, пижамами, комбинациями 4) фартуками, передниками, пелеринами
		Синтетические моющие средства относятся к: 1) товарам бытовой химии 2) строительным товарам 3) средствам ухода за одеждой, обувью 4) лакокрасочным товарам
	57	Ткани, предназначенные для изготовления нательного, постельного,

		столового белья называются: 1) платьево-сорочечные 2) костюмно-пальтовые 3) бельевые 4) мебельно-декоративные
	58	Фарфоровая столовая посуда включает: 1) блюда, тарелки, салатники 2) чашки с блюдцами, сахарницы, пиалы 3) сервизы кофейные 4) сервизы чайные
	59	К волокнам животного происхождения относят: 1) натуральные шерсть и шелк 2) хлопок и лён 3) синтетические волокна 4) искусственные волокна
	60	К спортивной обуви относятся: 1) ботинки лыжные 2) сапоги детские 3) туфли модельные 4) туфли комнатные

3.2. Примерные темы рефератов

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

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

№ задания	Формулировка задания
16.	Товароведно-коммерческая характеристика зерномучных товаров.
17.	Товароведно-коммерческая характеристика мяса и мясных товаров.
18.	Товароведно-коммерческая характеристика рыбы и рыбных товаров.
19.	Товароведно-коммерческая характеристика молока и молочных товаров.
20.	Товароведно-коммерческая характеристика пищевых жиров
21.	Товароведно-коммерческая характеристика пищевых жиров
22.	Товароведно-коммерческая характеристика яиц и яичных товаров.
23.	Товароведно-коммерческая характеристика свежих овощей, плодов и грибов.
24.	Товароведно-коммерческая характеристика сахара, мёда, крахмала.
25.	Товароведно-коммерческая характеристика кондитерских товаров.

26.	Товароведно-коммерческая характеристика пищевых концентратов.
27.	Товароведно-коммерческая характеристика вкусовых товаров.
28.	Товароведно-коммерческая характеристика текстильных товаров
29.	Товароведно-коммерческая характеристика трикотажных товаров.
30.	Товароведно-коммерческая характеристика швейных товаров.
31.	Товароведно-коммерческая характеристика обувных товаров.
32.	Товароведно-коммерческая характеристика пушно-меховых товаров.
33.	Товароведно-коммерческая характеристика галантерейных товаров
34.	Товароведно-коммерческая характеристика мебельных товаров.
35.	Товароведно-коммерческая характеристика строительных товаров.
36.	Товароведно-коммерческая характеристика стеклянных товаров.
37.	Товароведно-коммерческая характеристика товаров из пластических масс.
38.	Товароведно-коммерческая характеристика товаров бытовой химии.
39.	Товароведно-коммерческая характеристика электробытовых товаров.
40.	Товароведно-коммерческая характеристика металлических бытовых товаров.
41.	Товароведно-коммерческая характеристика радиоэлектронных товаров.
42.	Товароведно-коммерческая характеристика фотографических и кинотоваров.
43.	Товароведно-коммерческая характеристика спортивных товаров.
44.	Товароведно-коммерческая характеристика товаров для рыбной ловли.
45.	Товароведно-коммерческая характеристика игрушек.
46.	Товароведно-коммерческая характеристика музыкальных товаров.
47.	Товароведно-коммерческая характеристика ювелирных товаров.
48.	Товароведно-коммерческая характеристика парфюмерно-косметических товаров.

3.3 Задания для практических работ и лабораторных работ

Индекс компетенции	№ задания	Формулировка задания
ПК3.1.Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.		
Практические занятия		
1		Изучить строение зерна пшеницы; ассортимент и процесс производства муки и крупы; требования, предъявляемые к качеству муки и крупы; провести органолептическую оценку качества. Решить ситуации, используя ГОСТы.
2		Изучить строение и химический состав рыбы; семейства рыб; требования, предъявляемые к качеству рыбы; провести

	органолептическую оценку качества рыбы.
3	Изучить ассортимент плодов; строение и болезни плодов; изучить ассортимент овощей; болезни корнеплодов и луковых овощей; рассмотреть химический состав плодов и овощей; требования, предъявляемые к качеству; провести органолептическую оценку качества плодов и овощей.
4	Изучить ассортимент текстильной галантереи, кожаной галантереи, пластмассовой галантереи. Ознакомьтесь с требованиями стандартов к качеству готовых изделий. Решите ситуации, используя ГОСТы
Лабораторные занятия	
1	Провести оценку качества натуральных образцов кисломолочных товаров. Определить наличие примесей крахмала или муки в сметане.
2	Провести оценку качества пищевых куриных яиц. Определить степень свежести пищевых куриных яиц.
3	Провести оценку качества мяса и мясопродуктов; изучить ткани мяса; разделку мяса; требования, предъявляемые к качеству мяса; определить степень свежести мясного продукта.
4	Ознакомиться с классификацией, основными методами исследования и распознавания текстильных волокон; провести экспертизу тканей по волокнистому составу.
5	Изучить ассортимент и потребительские свойства швейных изделий, приобрести навыки экспертизы одежды; изучить строение и основные свойства трикотажа различных переплетений, научиться их распознавать и характеризовать.

3.4 Собеседование (экзамен)

Индекс компетенции	№ задания	Формулировка задания
ПК3.1.Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.		
	1	Ассортимент продовольственных товаров.
	2	Пищевая ценность продовольственных товаров.
	3	Химический состав продовольственных товаров: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры.
	4	Химический состав продовольственных товаров: белки, ферменты, витамины, прочие вещества.
	5	Качество продовольственных товаров и методы его определения.
	6	Потребительские свойства непродовольственных товаров широкого потребления.
	7	Виды информации о товарах.
	8	Средства информации о товарах.
ПК3.4.Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную		

принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

9	Зерномучные товары: роль в питании человека, классификация, характеристика. Зерно: химический состав, строение, семейства, требования к качеству, процессы, происходящие при хранении
10	Мука: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству, условия хранения и процессы, происходящие при хранении.
11	.Крупы: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству, условия хранения. Свежие овощи, их классификация, характеристика ассортимента, требование к качеству, значение в питании человека.
13	Свежие грибы: пищевая ценность, классификация, требования к качеству, значение в питании человека, кулинарное использование
14	Свежие плоды: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, болезни, значение в питании человека.
15	Вкусовые товары: классификация, характеристика, ассортимент, требование к качеству.
16	Молоко: химический состав, пищевая ценность, технологический процесс производства, требования, предъявляемые к качеству согласно ГОСТ, дефекты, ассортимент.
17	Кисломолочные товары: значение в питании человека, химический состав, классификация, характеристика, ассортимент, процесс производства, требования, предъявляемые к качеству, дефекты.
18	Сыры: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения.
19	Кондитерские изделия: классификация, характеристика ассортимента, требования, предъявляемые к качеству, роль изделий в приготовлении пищи
20	Мясо: химический состав, технологический процесс, требования к качеству, определение доброкачественности.
21	Колбасные изделия: пищевая ценность, технологический процесс производства, классификация по видам и способам обработки, характеристика, требования, предъявляемые к качеству, дефекты.
22	Мясо птицы: питательная ценность, требования к качеству.
23	Животные кулинарные жиры: пищевая ценность, виды, классификация, характеристика, требования к качеству, дефекты.
24	Масло коровье и масло растительное: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, требования к качеству, дефекты, условия хранения.
25	Основные семейства промысловых рыб. Виды. Характеристика.
26	Рыба: химический состав, строение, классификация, характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы, требования к качеству
27	Яйца и яичные продукты: химический состав, пищевая ценность классификация, характеристика, требования к качеству согласно

		ГОСТ, дефекты, условия хранения.
	28	Текстильные товары: ассортимент, требования к качеству
	29	Швейные товары: ассортимент, требования к качеству.
	30	Трикотажные товары: ассортимент, требования к качеству.
	31	Обувные товары: ассортимент, требования к качеству.
	32	Пушно-меховые товары: ассортимент, требования к качеству.
	33	Галантерейные товары: ассортимент, требования к качеству.
	34	Мебельные товары: ассортимент, требования к качеству
	35	Строительные товары: ассортимент, требования к качеству.
	36	Стеклянные товары: ассортимент, требования к качеству.
	37	Товары из пластических масс: ассортимент, требования к качеству
	38	Товары бытовой химии: ассортимент, требования к качеству.
	39	Электробытовые товары: ассортимент, требования к качеству.
	40	Металлические бытовые товары: ассортимент, требования к качеству.
	41	Радиоэлектронные товары: ассортимент, требования к качеству.
	42	Фотографические и кинотовары: ассортимент, требования к качеству.
	43	Спортивные товары: ассортимент, требования к качеству.
	44	Товары для рыбной ловли: ассортимент, требования к качеству.
	45	Игрушки: ассортимент, требования к качеству.
	46	Музыкальные товары: ассортимент, требования к качеству.
	47	Ювелирные товары: ассортимент, требования к качеству.
	48	Машины для механизации работ на приусадебном участке и садово - огородный инвентарь.
ПК3.7.Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.		
	49	Качественная и количественная характеристика товара.
	50	Количественные показатели качества товаров.
	51	Классификационные и оценочные показатели качества товаров.
	52	Правила приёмки товаров по количеству и качеству.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		
	53	Характеристика торгового (или промышленного) ассортимента продовольственных товаров.
	54	Порядок формирования торгового ассортимента продовольственных товаров.
	55	Характеристика торгового (или промышленного) ассортимента непродовольственных товаров.
	56	Порядок формирования торгового ассортимента непродовольственных товаров.
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность		
	57	Градации качества товаров.
	58	Природный и товарный сортамент
	59	Принципы деления товаров на сорта.
	60	Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.
ОК7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		

	61	Управление ассортиментом
	62	Совершенствование ассортиментной политики торговой организации.
	63	Соответствие сортных товаров обязательным требованиям стандартов.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта

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.

Промежуточная аттестация проводится в виде экзамена.

4.1. Критерии оценки ответов на экзамене:

Балл (интервал баллов)	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
5	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе
4	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок
3	Освоена на базовом уровне	Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки
2	Не освоена	Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок

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

4.2. Критерии оценки тестового задания

Балл (интервал баллов)	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
5	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов
4	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 75-84% вопросов
3	Освоена на базовом уровне	Обучающийся ответил правильно на 60-74% вопросов
2	Не освоена	Обучающийся ответил правильно менее чем на 60% вопросов

4.3. Критерии оценки реферата

Балл	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
5	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет
4	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении
3	Освоена на базовом уровне	Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении
2	Не освоена	Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении

4.4. Критерии оценки практической (лабораторной) работы:

Балл	Уровень освоения знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Критерии освоения знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
5	Освоены на повышенном уровне	Практическая (лабораторная) работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической (лабораторной) работы дал правильные ответы.
4	Освоены на повышенном уровне	Практическая (лабораторная) работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя
3	Освоены на базовом уровне	Практическая (лабораторная) работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, не способен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя

2	Не освоены	Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую (лабораторную) работу, не способен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите
---	------------	---

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания				
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции			
5.1 ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.								
ЗНАТЬ: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку УМЕТЬ: формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент	Результаты тестирования (тестовое задание №№ 1- 5)	Нахождение и выделение необходимой информации по классификации и характеристике ассортимента однородных групп товаров	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)			
			Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)			
			Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)			
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена			
	Вопросы к экзамену (задание №№ 53-56)	Демонстрация знаний по формированию ассортимента в зависимости от специализации и торгового предприятия	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)			
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)			
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)			
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	Неудовлетворительно	Не освоена			
			5.2 ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность					

ЗНАТЬ: особенности товароведения продовольствен ых и непродовольстве нных товаров УМЕТЬ: -оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества	Результа ты тестирова ния (тестовое задание №№ 6- 10)	Нахождение и выделение необходимой информации по вопросам ассортимента принадлежно сти товаров	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышен ный)
			Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышен ный)
			Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетв орительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена
	Вопросы к экзамену (задание №№ 57- 60)	Демонстраци я знаний по оценке и градации качества товаров	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышен ный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышен ный)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетв орительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	Неудовле творитель но	Не освоена

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

ЗНАТЬ: особенности товароведения продовольствен ых и непродовольстве нных товаров УМЕТЬ: -оценивать качество товаров и	Вопросы к экзамену (задание №№ 61- 63)	Демонстраци я знаний по управлению ассортименто м, умению пользоваться ГОСТами при определении сортности товаров	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышен ный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышен ный)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетво рительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся	Неудовлет	Не

устанавливать их градации качества			ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	хорошо	освоена
	Реферат, темы рефератов в №№ 1-33	Эффективность поиска необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные по особенностям продовольственных и непродовольственных товаров	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет	Отлично	Освоена (повышенный)
			Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении	Неудовлетворительно	Не освоена
5.4 ПК3.1.Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.					
ЗНАТЬ: классификацию ассортимента, товароведных	Отчет по практическому занятию №№1-4	Правильность, лаконичность и полнота выполнения	Практическая (лабораторная) работа выполнена в полном соответствии с	Отлично	Освоена (повышенный)

<p>рактические и производственные товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку</p> <p>УМЕТЬ: формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент</p>	<p>Отчет по лабораторному занятию №№1-5</p>	<p>практической работы по исследованию ассортимента однородных групп товаров</p> <p>Правильность, лаконичность и полнота выполнения лабораторной работы по анализу и оценке качества однородных групп товаров</p>	<p>требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической (лабораторной) работы дал правильные ответы.</p>		
			<p>Практическая (лабораторная) работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя</p>	Хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Практическая (лабораторная) работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство</p>	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

			вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя		
			Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую (лабораторную) работу, не способен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите	Неудовлетворительно	Не освоена
Результаты тестирования (тестовое задание №№ 11-20)	Нахождение и выделение необходимой информации по определению номенклатуры показателей качества	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)	
		Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)	
		Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)	
		Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена	
Вопросы к экзамену (задание №№ 1-8)	Демонстрация знаний по характеристике ассортимента и особенностям его формирования	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)	
		Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)	
		Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)	
		Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Неудовлетворительно	Не освоена	

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

градации качества.					
<p>ЗНАТЬ: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку</p> <p>УМЕТЬ: идентифицировать товары</p>	<p>Результаты тестирования (тестовое задание №№ 21-30)</p>	<p>Нахождение и выделение необходимой информации по ассортиментной принадлежности товаров</p>	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена
	<p>Вопросы к экзамену (задание №№ 9-48)</p>	<p>Демонстрация знаний по классификации, характеристике ассортимента, требованию к качеству основных групп продовольственных и непродовольственных товаров</p>	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Неудовлетворительно	Не освоена
			<p>Реферат, темы рефератов в №№ 1-33</p>	<p>Эффективность поиска необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные по умению идентифицировать товары на основании их ассортиментной</p>	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет
	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие	Хорошо			Освоена (повышенный)

		принадлежно сти	недочеты в оформлении		
			Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении	Неудовлетворительно	Не освоена
5.6 ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.					
ЗНАТЬ: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров УМЕТЬ: применять методы товароведения	Вопросы к экзамену (задание №№ 49-52)	Демонстрация знаний по качественной и количественной характеристике товаров	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Неудовлетворительно	Не освоена

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

МДК 03.03 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	<p>Умения: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, влияющими на безопасность продукции; <p>Знания: условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия обеспечения безопасности пищевой продукции; -
2	ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	<p>Умения: применять методы товароведения</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать меры по предотвращению опасности в критических точках технологического процесса; <p>Знания: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья; -
3	ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	<p>Умения: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить постоянный и непрерывный контроль качества пищевой продукции <p>Знания: оценку качества товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - концепцию критической контрольной точки при анализе опасного фактора, систему ХАССП как инструмент анализа рисков. .

2. Паспорт фонда оценочных материалов по междисциплинарному курсу

Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
		наименование	№№ заданий	
Тема 3.1. Безвредность продуктов питания. Безопасность продовольственных товаров.	ПК3.7	Реферат	21-30	Уровневая шкала
		Отчет по лабораторному занятию	5-7	Уровневая шкала
		Вопросы к экзамену	10-13	Уровневая шкала
	ПК3.8	Тест	8-20	Уровневая шкала
		Реферат	21-30	Уровневая шкала
		Отчет по практическому занятию	2-4	Уровневая шкала
		Вопросы к экзамену	14-20	Уровневая шкала
Тема 3.2 Факторы, формирующие качество товаров.	ОК-12	Тест	1-7	Уровневая шкала
		Отчет по практическому занятию	1	Уровневая шкала
		Вопросы к экзамену	1-9	Уровневая шкала

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен) (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 междисциплинарного курса)

3.2 Тесты (тестовые задания)

№	Формулировка задания
	ОК-12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.
	Какие документы относятся к нормативным: 1) стандарты 2) сертификаты соответствия 3) санитарно-эпидемиологические заключения 4) технологические инструкции по производству продукции
	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

	<p>Товарно-сопроводительные документы – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
	<p>РФ введено два вида технических регламентов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) общие технические и специальные технические 2) специально-технические и индивидуальные 3) общего назначения и редкого применения
	<p>В технические регламенты включаются только требования к:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) безопасности, но не к качеству продукции 2) безопасности и качеству продукции 3) соответствию действующим нормативным документам
	<p>Безопасность пищевых продуктов регулируется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ФЗ «О защите прав потребителей» 2) ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 3) ФЗ «Об охране окружающей среды»
	<p>Безопасность пищевых продуктов определяется содержанием в них:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ксенобиотиков, а также по микробиологическим, биологическим и радиационным показателям 2) жиров, белков, углеводов и минеральных веществ 3) воды, минеральных и вредных веществ
<p>ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>	
	<p>Идентификация продукции – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) надзор за соблюдением требований технических регламентов 2) установление тождественности основных характеристик продукции её существенным признакам 3) определение её соответствия действующим нормативным документам
	<p>Орган, осуществляющий сертификацию – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) организация, осуществляющая контроль качества продукции 2) роспотребнадзор 3) юридическое лицо, аккредитованное для выполнения работ по сертификации
	<p>Документ, подтверждающий соответствие товара при добровольной сертификации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сертификат соответствия 2) санитарно-эпидемиологическое заключение 3) ветеринарное свидетельство
	<p>При обязательной сертификации подтверждаются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) таможенные пошлины 2) показатели безопасности 3) показатели качества
	<p>Документы, подтверждающие соответствие товара нормативным требованиям при обязательной сертификации – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сертификат соответствия, декларация о соответствии 2) удостоверение о качестве и безопасности 3) удостоверение о качестве и ветеринарное свидетельство
	<p>Фальсификация товаров – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) недовложение основного сырья 2) замена одного продукта другим 3) обман потребителя с целью наживы

	<p>Эксперт подписывает документ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) акт экспертизы 2) декларация соответствия 3) санитарно-эпидемиологическое заключение 4) договор на производство экспертизы
	<p>Оценка качества включает операции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями 2) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями 3) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями 4) выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями
	<p>Товарную экспертизу проводят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) торговая палата, ЦСМ 2) бюро технических экспертиз, товароведы 3) торговая палата, бюро технических экспертиз 4) торговая палата, межведомственная лаборатория
	<p>При экспертизе качества новых товаров устанавливают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров, компетентность 2) степень новизны, возможность выпуска товаров, ассортиментную принадлежность 3) степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров 4) степень новизны, целесообразность выпуска, происхождение товаров
	<p>При экспертизе потребительских свойств товаров применяют методы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) комплексные, оперативные, экспертные, социологические 2) комплексные, оперативные, экспертные, расчетно-инструментальные 3) комплексные, оперативные, экспертные, социологические, расчетно-инструментальные 4) комплексные, оперативные, социологические, расчетно-инструментальные
	<p>Основными нормативными и техническими документами, регламентирующими ассортимент товаров, являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ОКП, ГОСТ, ГОСТ Р, СТО 2) ОКП, ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ 3) ОКП, ГОСТ, СТО, ТУ 4) ОКП, ГОСТ, ГОСТ Р, СТО, ТУ
	<p>Экологический эффект пищи проявляется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) через биологические механизмы 2) через химические механизмы 3) через биохимические механизмы

3.2. Примерные темы рефератов

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.
Факторы, формирующие качество зерномучных товаров. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.

	Факторы, формирующие качество мяса и мясных товаров. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.
	Факторы, формирующие качество рыбы и рыбных товаров. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.
	Факторы, формирующие качество молока и молочных товаров. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.
	Факторы, формирующие качество пищевых жиров. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.
	Факторы, формирующие качество яиц и яичных товаров. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.
	Факторы, формирующие качество свежих овощей, плодов и грибов. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.
	Факторы, формирующие качество сахара, мёда, крахмала. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.
	Факторы, формирующие качество кондитерских товаров. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.
	Факторы, формирующие качество вкусовых товаров. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.

3.3. Задания для проведения практических и лабораторных работ

Индекс компетенции	№ задания	Формулировка задания
Практические занятия		
ОК-12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.		
	1	Изучить законодательный документ, направленный на защиту прав потребителей; ознакомиться с социальными гарантиями граждан, ответственностью исполнителей, производителей, продавцов за качество своей продукции; изучить права потребителей на приобретение товаров надлежащего качества и безопасных для жизни, здоровья и имущества потребителей и окружающей среды, получение информации о товарах и об их изготовителях.
ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.		
	2	Изучить основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43.
	3	Научиться работать с техническими документами, устанавливающими порядок приёмки товаров по количеству и качеству, и применять их в процессе проведения товарной экспертизы.

	4	Научиться проверять правильность оформления и полное содержания сертификатов; понимать категории, виды, структуру стандартов, изучить правила применения нормативных документов и определение качества продукции.
Лабораторные занятия		
ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.		
	5	Изучить химический состав основных продовольственных товаров; ознакомиться с суточной потребностью человека в веществах и энергии; определить энергетическую ценность основных продовольственных товаров. Определить содержание витамина С в различных фруктах и ягодах. . Определить содержание витамина А в подсолнечном масле.
	6	Изучить основные методы определения качества продовольственных товаров; виды, средства фальсификации продовольственных товаров. Доказать наличие белков в пищевых продуктах, изучить свойства белков. Определить, в каких продуктах присутствует крахмал. Определить присутствие искусственных красителей в газированных напитках.
	7	Проанализировать процессы, происходящие в продуктах питания. Определить степень загрязнения воды по таким параметрам, как прозрачность и запах. Определить в пищевых продуктах углеводы с помощью характерных реакций.

3.4 Собеседование (экзамен)

Индекс компетенции	№ задания	Формулировка задания
ОК-12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.		
	1	Закон РФ от 2 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
	2	Пища как источник и носитель значительного числа опасных для здоровья человека химических веществ.
	3	Безвредность продуктов питания.
	4	Безопасность продовольственных товаров.
	5	Анализ рисков и критические контрольные точки.
	6	ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества, Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
	7	Ответственность изготовителя (продавца) за качество и безопасность продукции.
	8	Закон РФ «О защите прав потребителей».
	9	Срок службы, срок годности, гарантийный срок.
ПК3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить		

внесистемные единицы измерений в системные.		
	10	Энергетическая и пищевая ценность продовольственных товаров.
	11	Порядок расчёта теоретической и фактической энергетической ценности продовольственных товаров.
	12	Обеспечение качества и количества продовольственных товаров.
	13	Количественные характеристики товаров. Правила отбора проб.
ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.		
	14	Фальсификация и идентификация товаров.
	15	Экспертиза товаров, её виды, порядок проведения.
	16	Требования к заключению эксперта.
	17	Технологический цикл товаров.
	18	Стандартизация и сертификация товаров.
	19	Соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
	20	Документы, подтверждающие соответствие товаров.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта

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.

Промежуточная аттестация проводится в виде экзамена.

4.1. Критерии оценки ответов на экзамене:

Балл (интервал баллов)	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
5	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе
4	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок
3	Освоена на базовом уровне	Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки
2	Не освоена	Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок

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

4.2. Критерии оценки тестового задания

Балл (интервал баллов)	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
5	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов
4	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 75-84% вопросов
3	Освоена на базовом уровне	Обучающийся ответил правильно на 60-74% вопросов
2	Не освоена	Обучающийся ответил правильно менее чем на 60% вопросов

4.3. Критерии оценки реферата

Балл	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
5	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет
4	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении
3	Освоена на базовом уровне	Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении
2	Не освоена	Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении

4.4. Критерии оценки практической (лабораторной) работы:

Балл	Уровень освоения знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Критерии освоения знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
5	Освоены на повышенном уровне	Практическая (лабораторная) работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической (лабораторной) работы дал правильные ответы.
4	Освоены на повышенном уровне	Практическая (лабораторная) работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими

		недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя
3	Освоены на базовом уровне	Практическая (лабораторная) работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя
2	Не освоены	Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую (лабораторную) работу, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите

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

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
5.1 ОК-12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.					
ЗНАТЬ: условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним	Результаты тестирования (тестовое задание №№ 1- 7)	Нахождение и выделение необходимой информации по соблюдению требований стандартов, ТУ	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена
УМЕТЬ: -соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и	Отчет по практическому занятию №№1	Правильность, лаконичность и полнота выполнения практической работы по соблюдению	Практическая (лабораторная) работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет	Отлично	Освоена (повышенный)

транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		законодательства, направленного на защиту прав потребителей на приобретение товаров надлежащего качества	без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической (лабораторной) работы дал правильные ответы.		
			Практическая (лабораторная) работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Практическая (лабораторная) работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

			подсказках со стороны преподавателя		
			Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую (лабораторную) работу, не способен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите	Неудовлетворительно	Не освоена
	Вопросы к экзамену (задание №№ 1-9)	Демонстрация знаний по умению пользоваться нормативными документами, ГОСТами, ТУ	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)
Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок			Хорошо	Освоена (повышенный)	
Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки			Удовлетворительно	Освоена (базовый)	
Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок			Неудовлетворительно	Не освоена	

5.2 ПК3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ЗНАТЬ: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	Реферат, темы рефератов №№ 21-30	Эффективность поиска необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет	Отлично	Освоена (повышенный)
			Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны	Хорошо	Освоена (повышенный)
УМЕТЬ: применять методы товароведения		по производству измерения товаров и определения			

		показателей ассортимента	выводы, есть небольшие недочеты в оформлении		
			Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении	Неудовлетворительно	Не освоена
	Отчет по лабораторному занятию №№5-7	Правильность, лаконичность и полнота выполнения лабораторной работы по производству измерения товаров	Практическая (лабораторная) работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической (лабораторной) работы дал правильные ответы.	Отлично	Освоена (повышенный)
			Практическая (лабораторная) работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите	Хорошо	Освоена (повышенный)

			затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя		
			Практическая (лабораторная) работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую (лабораторную) работу, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите	Неудовлетворительно	Не освоена
	Вопросы к экзамену (задание №№ 10-13)	Демонстрация знаний по применению методов товароведения при производстве измерения	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил	Хорошо	Освоена (повышенный)

		товаров	более 1, но менее 3 ошибок		
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	Неудовлетворительно	Не освоена

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

<p>ЗНАТЬ: оценку качества товаров</p> <p>УМЕТЬ: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества</p>	Результаты тестирования (тестовое задание №№ 8- 20)	Нахождение и выделение необходимой информации по подтверждению соответствия товаров установленным требованиям	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена
	Реферат, темы рефератов №№ 21-30	Эффективность поиска необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные по работе с документами по подтверждению соответствия	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет	Отлично	Освоена (повышенный)
			Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

			теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении		
			Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении	Неудовлетворительно	Не освоена
	Отчет по практическому занятию №№2-4	Правильность, лаконичность и полнота выполнения практической работы по анализу и оценке качества товаров	Практическая (лабораторная) работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической (лабораторной) работы дал правильные ответы.	Отлично	Освоена (повышенный)
			Практическая (лабораторная) работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	Хорошо	Освоена (повышенный)

			Практическая (лабораторная) работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую (лабораторную) работу, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите	Неудовлетворительно	Не освоена
	Вопросы к экзамену (задание №№ 14-20)	Демонстрация знаний по контролю и оценке качества продовольственных товаров	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)
Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок			Хорошо	Освоена (повышенный)	
Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки			Удовлетворительно	Освоена (базовый)	
Обучающийся			Неудовлет	Не освоена	

			ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	ворительн о	
--	--	--	---	----------------	--