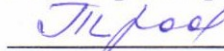


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Казанский колледж технологии и дизайна»

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора по УР

 Н.Е. Трофимова

« 27 » 08 20 21 г.

КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА № 1

ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

(Дифференцированный зачет)

по ПМ.01 Управление ассортиментом товаров

по МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров

**по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских
товаров**

(базовой подготовки)

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании МЦК

протокол № 1 от 27.08 20 21 г.

Председатель МЦК

 Н.А.Дьяконова

202__ г.

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

ПМ.01 Управление ассортиментом товаров входит в общепрофессиональный цикл, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по направлению подготовки 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

2. Цели и задачи дисциплины

В результате освоения ПМ.01 Управление ассортиментом товаров МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров обучающийся должен

иметь практический опыт:

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

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
- рассчитывать показатели ассортимента;
- оформлять договоры с контрагентами;
- контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- готовить ответы на претензии покупателей;
- производить закупку и реализацию товаров;

- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;

- соблюдать условия и сроки хранения товаров;

- рассчитывать товарные потери;

- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;

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

- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда.

знать:

- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;

- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;

- виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;

- технологические процессы товародвижения;

- формы документального сопровождения товародвижения;

- правила приемки товаров;

- способы размещения товаров на складах и в магазинах;

- условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;

- основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;

- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;

- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;

- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;

- причины возникновения и профилактики производственного травматизма;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

Дополнительные знания:

- значение и классификация систем защиты товаров.
- виды и устройства систем защиты товаров для торговых организаций
- сегментирование рынка
- инновации и другие составляющие товарной политики.

Дополнительные умения:

- формирование каналов распределения товаров.
- роль посредников.
- эффективность посреднической деятельности.
- виды каналов распределения.
- структура каналов распределения

3. Требования к результатам освоения.

В результате освоения ПМ.01 Управление ассортиментом товаров МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров обучающийся должен теоретические знания и практические навыки необходимы для формирования следующих ОК и ПК: (ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, согласно ППСЗ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.	- анализ ассортиментной политики торговой организации; - выявление потребностей в товаре (спроса).	Текущий контроль в форме: -устного и письменного опроса; -защиты лабораторных и практических занятий; -решения ситуационных задач; -выполнения рефератов, докладов; -контрольных работ по темам МДК. Итоговый контроль: -зачет по производственной практике; Экзамен квалификационный по профессиональному модулю
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	- участие в работе с поставщиками и потребителями; - предъявление претензий за невыполнение контрагентами договорных обязательств	
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	- осуществление закупок и реализации товаров; - обеспечение товародвижения в складах и магазинах; -размещение товаров.	
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	- оформление договоров с контрагентами, контроль их выполнения; - подготовка ответов на претензии покупателей.	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- объяснение социальной значимости профессии товароведа-эксперта; - проявление точности, аккуратности, внимательности при изучении профессионального модуля; - стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.).	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; - проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; - оценивание последствий принятых решений.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные для изучения профессионального модуля.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	– решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; - участие в планировании организации	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в

	групповой работы; -положительные отзывы с производственной практики.	процессе освоения профессионального модуля
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; -проведение самоанализа и коррекция результатов	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- владение механизмом планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля

Планируемые личностные результаты:

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 13 Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 14 Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

4. Основные виды занятий и особенности их проведения

4.1 Теоретический курс

Теоретический курс базируется на изучении следующих тем:

Товароведная характеристика продовольственных товаров.

Товароведная характеристика промышленных товаров

Элементы маркетинга в управлении ассортиментом товаров

Техническое оснащение торговых организаций

Охрана труда в торговле

4.2 Лабораторно-практические занятия

Комплекс ЛПЗ способствует тому, что обучающийся умеет применять знания, чтобы продемонстрировать практические навыки:

Изучение ассортимента круп.

Изучение ассортимента макаронных изделий.

Формирование качества пшеничной сортовой муки в процессе производства.

Изучение ассортимента конфетных изделий.

Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий.

Изучение отличительных признаков разных видов, типов чая.

Изучение классификации и ассортимента фруктовых и овощных соков.

Изучение ассортимента кисломолочных продуктов.

Изучение ассортимента сухих и сгущенных молочных консервов.

Изучение ассортимента и правил маркировки твердых сычужных сыров.

Изучение ассортимента животных топленых жиров.

Изучение классификации мяса по упитанности и товароведческой маркировки туш убойных животных.

Изучение традиционного ассортимента колбасных изделий.

Изучение классификации куриных яиц.

Изучение классификации отдельных видов рыб по длине и массе

Изучение ассортимента рыбы холодного и горячего копчения.

Изучение ассортимента овощных и плодовых консервов.

Изучение ассортимента бытовых стеклянных изделий.

Изучение ассортимента бытовых керамических изделий.

Изучение ассортимента металлической посуды.

Ознакомление с ассортиментом ножевых товаров и столовых приборов.

Ассортимент пластмассовых изделий.

Современный ассортимент и потребительские свойства косметических моющих средств.

Ассортимент мебели.
Ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров.
Ассортимент игрушек.
Изучение ассортимента ювелирных товаров.
Ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шелковых, шерстяных тканей.
Изучение ассортимента нетканых материалов, ковров и текстильно-галантерейных изделий.
Ассортимент швейных товаров.
Ассортимент трикотажных товаров.
Ассортимент кожаной обуви.
Изучение ассортимента и свойств резиновой и валяной обуви.
Изучение классификации и ассортимента пушных полуфабрикатов.
Изучение классификации и ассортимента меховых, овчинно-меховых, овчинно-шубных полуфабрикатов и шкур морского зверя.
Современный ассортимент средств для ухода за волосами.
Разработка нового товара.
Обновление товара и продвижение его на рынок
Решение ситуационных задач
Процедуры формирования товарного ассортимента.
Организация системы сбыта
Личностные и профессиональные качества, которыми должен обладать продавец.
Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.
Выбор типов и норм оснащения торговых организаций весоизмерительным оборудованием. Расчет потребности в нем.
Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования.
Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.
Принципы выбора и оснащения мебелью торговых организаций
Первая медицинская помощь при переломах, вывихах, растяжениях.
Санитарно-гигиенические условия и особенности труда работников торговли.

4.3 Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студентов (СРС) заключается в выполнении заданий, предусмотренных тематикой внеаудиторных работ по разделам:

Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
Поваренная соль. Источники получения.
Пиво, хлебный квас. Виды и химический состав.

Алкобольные напитки. Водка, ликероводочные изделия, виноградные вина, коньяки, ром, виски. Классификация и ассортимент.

Товароведная характеристика конфет, карамели, шоколада и какао-порошка, халвы, мучных и фруктово-ягодных кондитерских изделий.

Молочные консервы. Основные виды.

Игрушки. Классификация и ассортимент игрушек. Требования к безопасности и качеству, потребительские свойства.

Искусственные материалы для жестких внутренних и промежуточных деталей обуви.

Системы нумерации кожаной обуви.

Зимние и весенние виды пушных, овчинно-шубных и меховых полуфабрикатов.

Основные рабочие понятия маркетинга.

Классификация маркетинговой информации.

Сегментирование рынка.

Планирование маркетинговой деятельности в сфере услуг.

Сущность современного прямого маркетинга.

Принципы выбора стратегии развития фирмы.

Инновации и другие составляющие товарной политики.

Выбор типов и нормы оснащения торговых организаций подъемно-транспортным оборудованием.

Уход за измерительным оборудованием.

Выбор типов и нормы оснащения торговых организаций механическим оборудованием.

Выбор типов и нормы оснащения фасовочно-упаковочным оборудованием торговых организаций.

Автоматы для приготовления и продажи напитков.

Выбор типов и нормы оснащения торговых организаций оборудованием для приготовления и продажи напитков.

Выбор типов и нормы оснащения торговых организаций холодильным оборудованием.

Организация технического оснащения торговых организаций.

Организация эксплуатации и технического обслуживания торгового оборудования.

Государственный метрологический контроль и надзор.

Полномочия органов государственной власти РФ в области охраны труда.

Система стандартов по технике безопасности.

Оказание первой медицинской помощи при поражении аммиаком.

Влияние условий труда на организм человека.

Специальная и форменная одежда в торговле.

Требования техники безопасности при эксплуатации различных видов торгового оборудования.

5. Виды и способы контроля

Текущий контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе устного опроса по темам, проверки и защиты отчетов по выполнению практических и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися заданий по СРС.

6. Оценка достижения обучающимися личностных результатов

Оценка личностных результатов осуществляется обучающимися в результате самооценки, на основе представленных критериев. Лист самооценки заполняется студентами завершающего курса жх и вкладывается в портфолио.

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Формируемые ценностные отношения к ценностям	Формы или критерии оценки личностных результатов обучающихся
ЛР 7	отношение к Человеку	–конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/группе; –соблюдение этических норм общения при взаимодействии с администрацией, преподавателями, обучающимися, заведующими лабораториями и руководителями практики.
ЛР 10	отношение к Земле, экологической и иной безопасности;	–проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; –демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.
ЛР 13	отношение к Профессии и профессиональной деятельности	–участие в исследовательской и проектной работе; –участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии; –участие в командных проектах конкурсов профессионального мастерства

ЛР 14	отношение к Знаниям и личному развитию	—ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности
-------	--	---

Количественная оценка результата (от «2» до «5» баллов) и определяется в результате:

- текущего устного опроса по темам;
- промежуточных письменных работ.

Качественная оценка уровня преодоления подтверждается в результате:

- выполнение практических работ
- выполнения СРС по типовым заданиям:

Итоговый контроль и оценка результатов изучения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе диф.зачета.

Образец вопросов для ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА:

1. Животные и топленые жиры. Требования к качеству и их хранение. Майонез. Классификация. Маргарин, кулинарные и кондитерские жиры. Пищевая ценность и ассортимент маргарина.
2. Значение в питании и классификация. Растительные масла. Пищевая ценность. Основные виды и характеристика потребительских свойств.
3. Сыры. Пищевая ценность и особенности химического состава. Классификация сыров. Биохимические процессы при созревании сыров, их влияние на качество. Масло коровье. Химический состав. Классификация и ассортимент.
4. Молоко. Значение в питании. Химический состав и физико-химические свойства, факторы, влияющие на них. Характеристика ассортимента молока. Кисломолочные товары. Их роль в питании человека. Ассортимент и характеристика основных видов. Сметана и творог. Ассортимент.
5. Разновидности и сорта, ассортимент чая. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки.
6. Классификация вкусовых товаров. Пряности. Чай и кофе.
7. Сахар. Значение в питании. Ассортимент. Крахмал. Виды крахмала. Пищевая и вкусовая ценность кондитерских изделий. Классификация и характеристика свойств. Условия и сроки хранения. Процессы при хранении кондитерских товаров.
8. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие в период брожения и выпечки хлеба.
9. Макароны. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
10. Классификация зерно-мучных товаров. Строение и химический состав зерна. Крупа. Пищевая ценность и потребительские свойства. Классификация и ассортимент круп. Мука. Классификация муки по видам сырья, товарные сорта. Дефекты.
11. Характеристика убойных животных. Классификация мяса в зависимости от вида, возраста, пола, упитанности животных и термического состояния. Товароведное и ветеринарное клеймение мясных туш. Отличительные признаки трех категорий свежести мяса и направления его использования. Остывшее и охлажденное мясо. Условия и сроки хранения. Процессы при хранении. Способы удлинения сроков хранения. Замороженное мясо. Процессы, протекающие при хранении замороженного мяса, способы размораживания. Органолептические признаки мяса однократно и повторно замороженного, замороженного и парного.
12. Мясо птицы. Особенности строения и химического состава. Классификация. Яйца куриные и яйцопродукты. Пищевая ценность и химический состав. Классификация яиц.
13. Особенности химического состава мяса рыбы и его пищевая ценность. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Рыбное филе. Значение в питании, особенности потребительских свойств. Соленые рыбные товары. Ассортимент и дефекты соленой рыбы.
14. Копченая рыба. Ассортимент и качество продукции. Вяленая, сушеная рыба и балычные изделия. Особенности производства.
15. Рыбные консервы и пресервы. Классификация по группам, виду и ассортименту. Икра. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика икры различных видов рыбы. Ассортимент икорных товаров.
16. Клубнеплоды и корнеплоды. Томатные и тыквенные овощи. Основные виды, особенности их химического состава. Капустные и луковые овощи. Основные виды и пищевая ценность. Семечковые плоды. Особенности химического состава яблок и груш. Их использование, товарная сортировка.
17. Продукты переработки плодов и овощей: квашеные, маринованные, сушеные, замороженные. Ассортимент. Технология производства. Стерилизованные овощные, плодовые и грибные консервы. Виды, требования к качеству, товароведная характеристика томатных соусов, пюре, паст.
18. Классификация и ассортимент стеклянных изделий по назначению, химическому составу, цвету, способу формования, способу термической обработки, форме, размеру, виду и сложности декорирования, фасону, комплектности. Потребительские свойства. Классификация керамических

товаров. Фарфоровые бытовые изделия. Майоликовые изделия. Гончарные изделия. Ассортимент, потребительские свойства, показатели качества.

19. Классификация металлохозяйственных изделий. Ассортимент металлической посуды, ножевых изделий, столовых приборов и принадлежностей, ручных орудий труда, приборов для окон и дверей, крепежных изделий. Потребительские свойства.
20. Классификация изделий из пластмасс. Требования к качеству пластмассовых товаров. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение изделий из пластмасс.
21. Классификация товаров бытовой химии. Ассортимент клеящих и лакокрасочных материалов; моющих, чистящих, полирующих, пятновыводящих и дезинфицирующих средств. Потребительские свойства товаров бытовой химии.
22. Классификация мебели по эксплуатационным признакам, функциональному назначению, видам исходных материалов, характеру и способу производства, конструкции, комплектности и др. Потребительские свойства мебели.
23. Классификация и ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров, требования к безопасности и качеству. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.

Разработчик: Зарипова З.А., преподаватель ГАПОУ «Казанский колледж технологии и дизайна»

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логично его излагающему, в ответе которого тесно связываются теория с практикой. При этом студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, показывает знакомство с литературой, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практической работы. При выполнении практического задания студент должен свободно, быстро и безошибочно проводить экспертную оценку изделия.

Оценка «хорошо» выставляется твердо знающему программный материал, грамотно и по существу, излагающему его, не допускающему существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми знаниями и приемами их выполнения. При выполнении практического задания студент должен уметь проводить экспертную оценку изделия.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность изложения программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических работ по данному предмету. При выполнении практического задания студент недостаточно точно может проводить экспертную оценку изделия.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большим затруднением формулирует практические задания. При выполнении практического задания студент не может проводить экспертную оценку изделия.