

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

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО
«Бизнес-Консультант».



Е.В.Кайнова

« 28 » август 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Казанский
колледж технологии и дизайна»



Даутов И.Ф.

2021 г.

**КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА № 1
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
(Экзамен Квалификационный)**

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)

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора по УР

Трофимова Н.Е. Трофимова
« 27 » 08 2021 г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании МЦК

протокол № 1 от 27.08 2021 г.

Председатель МЦК

Дьяконова Н.А. Дьяконова

СОДЕРЖАНИЕ:

I. Паспорт

II. Задания (по вариантам)

III. Пакет экзаменатора:

III а. Условия

III б. Критерии оценки

I. ПАСПОРТ

НАЗНАЧЕНИЕ: Контрольно-оценочные средства для аттестации и оценки результатов освоения **ПМ 01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ**

по специальности СПО «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

код специальности «38.02.05»

Общие компетенции: ОК1-9.

Профессиональные компетенции: ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3; ПК 1.4.

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;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в

	-стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.).	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 приёмами 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 групповой работы; -положительные отзывы с производственной практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу	- ответственное отношение к результатам выполнения	Интерпретация результатов

членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	профессиональных обязанностей членами команды; -проведение самоанализа и коррекция 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

II. ЗАДАНИЯ

Образец вопросов для ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание

Время выполнения- 30 минут

Экзаменационное задание:

38.02.05			
ПМ 01 Управления ассортиментом товаров			
МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров			
ГАПОУ СПО "Казанский колледж технологии и дизайна"	Рассмотрено: Протокол №1 Цикловой комиссией Председатель Дьяконова Н.А. _____ " " _____ 202 г.	Задание Вариант 1	Утверждаю: зам. директора по уч. работе Трофимова Н.Е. _____ " " _____ 202 г.
<p>На мукомольный комбинат "Российский" поставлена партия пшеницы Саратовская 46 в количестве 4 т. Была отобрана средняя проба и проведён физико-химический анализ партии, который установил следующее: массовая доля влаги – 12,5%, массовая доля клейковины I группы – 28,5%, стекловидность 58%, натура – 747 г/дм³, число падения – 190, сорная примесь – 2%, зерновая примесь 3%, зерно 1 степени обесцвеченности, посторонних запахов не имеет.</p> <p>1. Определите фактическую классовую и типовую принадлежность данной партии пшеницы.</p> <p>2. В зависимости от каких показателей пшеницу делят на типы, подтипы, классы?</p> <p>Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52554–2006 "Пшеница. Технические условия"</p> <p>Преподаватель: Зарипова З.А.</p>			

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА:

IIIa. УСЛОВИЯ

Внимательно прочитайте задание

Время выполнения- 30 минут

III б. 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.

Контрольные вопросы

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 изделия. 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, размороженного 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.
 24. Классификация ювелирных товаров. Материалы, применяемые для изготовления ювелирных товаров. Металлы и сплавы.
 25. Ассортимент ювелирных изделий. Потребительские свойства ювелирных изделий.
 26. Классификация текстильных товаров по видам сырья, технологии изготовления и областям применения. Потребительские свойства, показатели качества текстильных товаров. Классификация, ассортимент нетканых материалов, ковров, искусственного меха, гардинно-тюлевых и других текстильных товаров.
 27. Классификация швейных и трикотажных товаров по назначению, модельно-конструктивному признаку, по видам, материалам, по сезонности, по половозрастному признаку, по стилевому решению.
 28. Требования, предъявляемые к качеству одежды и трикотажных изделий. Показатели качества и контроль качества одежды и трикотажных изделий.
 29. Классификация и ассортимент обувных материалов. Натуральные кожи для низа обуви. Натуральные кожи для верха обуви и подкладки. Искусственные и синтетические материалы для низа и верха обуви. Текстильные материалы. Резиновая и валяная обувь. Классификация, ассортимент резиновой и валяной обуви. Требования, потребительские свойства, показатели качества.
 30. Классификация и ассортимент кожаной обуви. Виды кожаной обуви. Потребительские свойства и показатели качества кожаной обуви.
 31. Классификация и ассортимент пушных, меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов. Классификация и характеристика видового ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.
 32. Биологические основы сортировки пушно-меховых полуфабрикатов. Сортировка пушно-мехового и овчинно-шубного полуфабриката.
 33. Свойства и показатели качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.
 34. Классификация и ассортимент парфюмерных и косметических товаров.
 35. Потребительские свойства парфюмерных и косметических товаров
 36. Понятие товара в трудовой теории стоимости. Что такое товар? Определение Ф. Котлера.

37. Обобщенные критерии классификации товаров. Товары производственного назначения. Услуги. Пакет товара.
38. Жизненный цикл товара (ЖЦТ). Разработка товара. Выведение товара на рынок. Рост числа продаж. Зрелость. Насыщение. Спад. Формы кривой ЖЦТ.
39. Внутренние факторы маркетинга. Маркетинговая формула и маркетинговый план.
40. Сущность товара рыночной новизны. Конструкторские и изобретательские идеи формирования товара рыночной новизны. Идеи дизайна в формировании товара рыночной новизны. Упаковка в формировании товара рыночной новизны. Идея: ее роль и место в маркетинге. Маркетинговые идеи в крупном и малом бизнесе: общее и особенное.
41. Понятие товарной политики, факторы, ее определяющие. Структура товарной политики. Виды и разновидности товарной политики. Роль и предназначение товарной политики. Формирование товарного ассортимента. Классификация товаров. Показатели оценки товарного ассортимента
42. Концепция жизненного цикла товара и формирование товарной политики фирмы. Необходимость корректировки товарной политики в зависимости от стадий жизненного цикла товара. Политики продления жизненного цикла товара на других рынках. Изменение товарной политики фирмы при появлении новых возможностей.
43. Спрос, предложение и цены равновесия. Объем спроса – функция цены. Спрос – функция нескольких переменных. Объем предложения – функция цены. Предложение – функция нескольких переменных. Равновесие рынка. Нарушение равновесия рынка.
44. Маркетинг и продажи – соотношение между понятиями. Рынок и маркетинг. Роль и место продаж в структуре маркетинговых задач. Поведение покупателя при совершении покупок. Общая модель совершения покупки. Пример совершения покупки по общей модели
45. Взаимодействие продавца и покупателя. Модель взаимодействия продавца и покупателя. Мотивация покупателя. Особенности, преимущества и ценности. Продавец и его роль в организации успешной торговли.
46. Каналы распределения товаров. Роль посредников. Эффективность посреднической деятельности. Виды каналов распределения. Структура каналов распределения. Классификация и функции посреднических организаций. Виды и разновидности посредников. Функции независимых посредников. Формирование спроса и стимулирование сбыта (продвижение товаров на рынок). Понятие ФОССТИС. Покупательские привязанности.
47. Значение и классификация подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные машины и механизмы. Транспортирующие машины и механизмы.
48. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины и механизмы. Комплексная механизация и автоматизация погрузочно-разгрузочных работ.
49. Лабораторные весы. Меры длины и объема, гири. Значение и классификация измерительного оборудования. Электронные настольные и платформенные весы. Автомобильные и вагонные весы.
50. Значение и классификация механического оборудования. Режущие машины периодического действия. Измельчительные машины непрерывного действия
51. Оборудование для маркировки товаров и печати этикеток со штриховым кодом. Значение и классификация фасовочно-упаковочного оборудования в торговле. Оборудование для фасовки и упаковки товаров.
52. Оборудование для приготовления и продажи напитков. Значение и классификация оборудования для приготовления и продажи напитков.
53. Холодильные агрегаты и приборы автоматики. Значение и классификация торгового холодильного оборудования.
54. Торговое холодильное оборудование. Кондиционирование воздуха. Централизованное

55. Значение и классификация контрольно-кассовых машин. Принцип устройства электронной ККМ. Электронные ККМ, термопринтеры, сканеры и терминалы. Кассовые POS-терминалы.
56. Теленаблюдение, мониторы и система видеонаблюдения. Значение и классификация систем защиты товаров. Виды и устройства систем защиты товаров для торговых организаций.
57. Мебель для торговых залов, для складских и других помещений магазина. Значение и классификация торгового инвентаря. Значение и классификация торговой мебели. Типизация и унификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций.
58. Нормативно-правовая база охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
59. Государственные нормативные требования охраны труда.
60. Служба охраны труда в организации. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны
61. Обязанности работника в области охраны труда в торговле. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников торговли.
62. Травматизм и основные мероприятия по профилактике травматизма и профессиональных заболеваний.
63. Несчастные случаи: понятие, классификация, расследование, учет и анализ. Возмещение работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.
64. Расследование, документальное оформление и учет несчастных случаев.
65. Правовая база производственной санитарии. Санитарные правила и нормы условий труда.
66. Требования производственной санитарии, предъявляемые к освещению и микроклимату торговых помещений.
67. Понятие, классификация и характеристика вредных производственных факторов.
68. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Отраслевые правила по охране труда по соблюдению условий труда в торговле.