

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кандрашина Елена Александровна
Должность: Врио ректора ФГОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»
Дата подписания: 02.08.2023 16:49:49
Уникальный программный ключ:
b2fd765521f4c570b8c6e8e502a10b4f1de8ae0d

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный экономический университет»

Факультет среднего профессионального и предпрофессионального образования
Кафедра факультета среднего профессионального и предпрофессионального образования

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Университета
(протокол № 11 от 30 мая 2023 г.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование дисциплины ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю
Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Квалификация (степень) выпускника менеджер по продажам

Оглавление

- 1. Общие положения**
- 2. Экзаменационная комиссия**
- 3. Формы и порядок проведения экзамена по модулю**
- 4. Порядок проведения экзамена по модулю для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**
- 5. Содержание экзамена по модулю**
- 6. Условия реализации программы экзамена по модулю**
- 7. Фонд оценочных средств для проведения экзамена по модулю**

1. Общие положения

Программа экзамена по модулю профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» (далее – программа) является частью профессионального модуля основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» квалификации «Менеджер по продажам».

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Положением о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО «СГЭУ», утвержденного приказом ректора от 27 марта 2020 г. № 225-ОВ.

Программа устанавливает правила организации и проведения экзамена по модулю обучающихся, завершающих освоение профессионального модуля и определяет готовность обучающегося к выполнению вида деятельности «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» посредством оценивания их общих и профессиональных компетенций, определенных во ФГОС СПО и сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

Студентам и лицам, привлекаемым к сдаче экзамена по модулю, во время его проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Программа экзамена по модулю, а также критерии оценки знаний, утвержденные Университетом, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за месяц до проведения экзамена по модулю.

2. Экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения студентами профессионального модуля требованиям ФГОС СПО экзамен по модулю проводится экзаменационной комиссией.

По каждому профессиональному модулю ОПОП СПО формируется специальная экзаменационная комиссия. В отдельных случаях может быть создана единая экзаменационная комиссия для группы родственных профессиональных модулей.

В состав экзаменационной комиссии включаются: председатель комиссии - представитель работодателя; преподаватели профессионального цикла; преподаватели профессионального цикла, не участвовавшие в обучении по данному профессиональному модулю, секретарь комиссии - из числа работников университета (без права голоса в процедурах принятия решений), представитель организации, на базе которой проходит экзамен по модулю, если он проводится вне образовательного учреждения (по согласованию).

Секретарь экзаменационной комиссии ведет делопроизводство и осуществляет организационные функции.

3. Формы и порядок проведения экзамена по модулю

Экзамен по модулю в зависимости от профиля и содержания профессионального модуля, других условий организации образовательного процесса может проводиться:

на предприятиях (в организациях) - заказчиках кадров, в том числе по месту прохождения кандидатами производственной практики по профилю специальности, в образовательном учреждении, где кандидаты осваивали профессиональный

модуль.

В помещении, где проводится экзамен по модулю, должна быть подготовлена необходимая учебно-методическая и нормативно-регламентирующая документация, в том числе:

утвержденная в установленном порядке, рабочая программа профессионального модуля, по которому реализуются оценочные процедуры, утвержденные комплекты оценочных средств по профессиональному модулю, в том числе инструкции по выполнению практических заданий (для каждого кандидата, участвующего в аттестации),

инструкции по технике безопасности при работе с оборудованием и компьютерной техникой во время экзамена по модулю (при необходимости),

дополнительные информационные и справочные материалы, регламентированные условиями оценивания (наглядные пособия, нормативные документы и образцы, базы данных и т.д.),

другие необходимые нормативные и организационно-методические документы.

К экзамену по модулю допускаются обучающиеся, успешно освоившие все элементы программы ПМ: теоретическую часть модуля (МДК) и практики.

Экзамен по модулю может включать в себя один или несколько видов аттестационных испытаний, направленных на оценку готовности обучающихся, завершивших освоение профессионального модуля, к реализации основного вида деятельности:

Выполнение комплексного практического задания — для оценки готовности к выполнению основного вида деятельности. Технология оценивания: сопоставление продемонстрированных параметров деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Выполнение серии практических заданий - для оценки готовности к выполнению отдельных трудовых функций (профессиональных компетенций). Технология оценивания: сопоставление параметров продемонстрированной деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Защита портфолио (выступает как дополнительный метод оценивания). Технология оценивания: сопоставление установленных квалификационных требований с набором документированных свидетельских показаний, содержащихся в портфолио.

Различные (обусловленные спецификой вида деятельности и условий обучения) сочетания указанных выше методов оценивания.

При организации экзамена по модулю могут использоваться элементы накопительной системы оценивания квалификации кандидатов. Отдельные профессиональные компетенции в составе вида деятельности, трудоемкость выполнения которых существенно превышает ограниченное время экзамена по модулю, могут быть оценены во время зачета по учебной и/или производственной практике (по профилю специальности), при условии присутствия представителя работодателя и надлежащего документального оформления полученных результатов. В этом случае на экзамен по модулю представляются соответствующие зачетные ведомости с подписями работодателей. Решением экзаменационной комиссии в ходе экзамена по модулю производится перезачет данных профессиональных компетенций, что удостоверяется подписями членов комиссии в протоколах экзамена по модулю.

В день проведения экзамена по модулю другие формы учебной нагрузки не предусматриваются.

В соответствии с требованиями статьи 9 Федерального закона «О персональных данных» от 27.07.2006 № 152-ФЗ, кандидат должен подтвердить согласие на обработку своих персональных данных.

Перед началом экзамена по модулю член экзаменационной комиссии знакомит

кандидатов с инструкциями, содержанием аттестационных испытаний и правилами их выполнения. Время инструктажа не входит в продолжительность экзамена по модулю, установленную комплектами оценочных средств.

Председатель экзаменационной комиссии перед началом экзамена по модулю проводит инструктаж с экзаменаторами по содержанию и технологии оценивания компетентностных образовательных результатов, консультирует их по возникающим организационным и методическим вопросам и выдает рабочие комплекты оценочных средств (комплекты экзаменатора) для осуществления оценочных процедур.

В помещении, где проводится квалификационный экзамен, могут присутствовать: кандидаты, внесенные в протокол экзамена по модулю, члены экзаменационной комиссии, наблюдатели, специалисты, осуществляющие техническое обслуживание оборудования, в том числе компьютерной техники (при необходимости).

Время выполнения кандидатами практического задания не должно превышать времени, отведенного на его выполнение в соответствующих комплектах оценочных средств. По завершению установленного срока результаты выполнения заданий (продукты деятельности кандидата) сдаются экзаменаторам.

Решение о результатах экзамена по модулю принимается экзаменационной комиссией в отсутствие кандидатов открытым голосованием простым большинством голосов присутствующих членов комиссии на основании подсчета результатов по инструкциям и/или по критериям оценки, зафиксированных в комплектах оценочных средств. При равенстве голосов принимается то решение, за которое проголосовал председатель экзаменационной комиссии.

Особое мнение члена экзаменационной комиссии представляется в письменном виде и приобщается к протоколу экзамена по модулю.

По результатам экзамена по модулю в отношении каждого кандидата экзаменационной комиссией выносятся одно из следующих решений:

- а) вид деятельности (отдельные профессиональные компетенции) кандидатом освоен(ы),
- б) вид деятельности (отдельные профессиональные компетенции) кандидатом не освоен(ы).

Решение экзаменационной комиссии фиксируется в экзаменационном листе кандидата, протоколе экзамена по модулю, зачетной книжке кандидата (кроме неудовлетворительной оценки).

Протокол экзамена по модулю и экзаменационный лист кандидата подписывают председатель, секретарь комиссии и экзаменаторы, присутствовавшие на экзамене.

Запись в зачетной книжке «профессиональный модуль *Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров* - освоен» удостоверяется подписью председателя экзаменационной комиссии.

В случае неявки кандидата на экзамен секретарем экзаменационной комиссии в протоколе экзамена по модулю производится запись «не явился».

Повторная сдача (пересдача) экзамена по модулю проводится на специальном (дополнительном) заседании экзаменационной комиссии.

Оформленные в установленном порядке протокол экзамена по модулю, комплекты оценочных средств и экзаменационные листы кандидатов хранятся в архиве университета в течение пяти лет.

На основании протокола экзамена по модулю издается приказ ректора университета об утверждении итогов промежуточной аттестации по профессиональному модулю ОПОП СПО.

4. Порядок проведения экзамена по модулю для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья экзамен по модулю проводится Университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении экзамена по модулю обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение экзамена по модулю для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при сдаче экзамена по модулю;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами экзаменационной комиссии);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при сдаче экзамена по модулю с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении экзамена по модулю обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена по модулю оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена по модулю оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию экзамен по модулю может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию экзамен по модулю может проводиться в устной форме.

Обучающиеся или родители (законные представители) несовершеннолетних не позднее чем за месяц до даты проведения экзамена по модулю подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении экзамена по модулю.

5. Содержание экзамена по модулю

Экзамен по модулю профессионального модуля ПМ.03 проводится в устной форме и состоит из выполнения практических заданий.

Задания для экзамена по модулю следующего вида:

- задания для оценки уровня освоения вида деятельности в целом;
- задания для оценки уровня освоения группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля;
- задания для оценки уровня освоения отдельных компетенций внутри профессионального модуля.

Содержание заданий максимально приближено к ситуации профессиональной деятельности.

Содержание экзаменационного задания:

1. Задачная формулировка.
2. Источник информации (информационный ресурс) для деятельности обучающегося.
3. Бланк для выполнения задания.
4. Перечень необходимого оборудования, инструмента, расходных материалов в расчете на одного обучающегося.
5. Время выполнения на одного обучающегося.
6. Инструмент проверки: эталон выполнения работы (перечень действий в верной последовательности и наблюдаемых характеристик), критерии оценки, шкалы оценки, указания для подсчета баллов или прекращения процедуры оценивания, условия положительного/отрицательного заключения.

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

6.1. Для реализации программы предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Товароведения» и лаборатория «Технического оснащения торговых организаций и охраны труда», налогов и налогообложения, кабинет маркетинга, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями; учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями; библиотека, читальный зал с выходом в интернет; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования; актовый зал; помещение для самостоятельной работы, оснащенные в соответствии с ОПОП по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

6.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Университета имеет электронные

образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

6.2.1. Электронные издания

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491121>

6.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <https://elibrary.ru/>
2. Электронная библиотечная система Юрайт Издательство Юрайт <https://bibli-online.ru/>
3. Платформа «Библиокомплектатор» <http://www.bibliocomplectator.ru/>
4. Официальный сайт Министерства Финансов Российской Федерации <https://www.minfin.ru/>
5. Официальный сайт Федеральной налоговой службы Российской Федерации <https://www.nalog.ru/>
6. Официальный сайт Пенсионного фонда России <http://www.pfrf.ru/>
7. Официальный сайт Фонда социального страхования <http://fss.ru/>
8. Официальный сайт Фонда обязательного медицинского страхования <http://www.ffoms.ru/>
9. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики <http://www.gks.ru/>
10. Профессиональная база данных «Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия» - <http://www.gov.ru/>)
11. Профессиональная база данных «Финансово-экономические показатели Российской Федерации» (Официальный сайт Министерства финансов РФ - <https://www.minfin.ru/ru/>)

6.2.3. Дополнительные источники

1. Гаврилов, Л. П. Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. П. Гаврилов. — 3-е изд., доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 477 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12180-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494509>

2. "Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496870>

Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497170>"

6.3. Обязательное программное обеспечение

1. Microsoft Windows 10 Education / Microsoft Windows 7 / Windows Vista Business
2. Office 365 ProPlus, Microsoft Office 2019, Microsoft Office 2016 Professional Plus (Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, OneNote, Publisher) / Microsoft Office 2007 (Word, Excel, Access, PowerPoint)

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

7.1. Паспорт оценочных средств

Контроль и оценка результатов экзамена по модулю профессионального модуля ПМ.03 определяются решением экзаменационной комиссии «Основной вид деятельности освоен / не освоен».

Экзамен по модулю - заключительный этап проверки сформированности общих и профессиональных компетенций.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями;
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к

	товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

В результате сдачи экзамена по модулю студент должен:

<i>Иметь практический опыт</i>	<p>установления соответствия показателей качества товаров требованиям</p> <p>измерения количества товаров в системных и внесистемных единицах</p> <p>определения показателей ассортимента;</p> <p>распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;</p> <p>оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;</p> <p>расшифровки маркировки;</p> <p>контроля режима и сроков хранения товаров;</p> <p>соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения</p>
<i>уметь</i>	<p>применять методы товароведения;</p> <p>формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;</p> <p>оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</p> <p>рассчитывать товарные потери и списывать их;</p> <p>идентифицировать товары;</p> <p>соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним</p> <p>оценивать качество товаров и упаковки в соответствии с требованиями</p> <p>определять показатели качества товаров: действительные и регламентированные</p>
<i>знать</i>	<p>реквизитов сертификатов соответствия или деклараций соответствия;</p> <p>системных и внесистемных единиц измерения и правил их перевода</p> <p>теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;</p> <p>виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;</p> <p>классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;</p> <p>условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</p> <p>особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.</p>

7.2. Результаты сформированности компетенций

Обучающийся, прошедший экзамен по модулю и освоивший профессиональный модель, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основному виду деятельности, предусмотренным ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	Практический опыт: определения показателей ассортимента
		Знания: теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них
		Умения: формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент
	ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Практический опыт: распознавания товаров по ассортиментной принадлежности
		Умения: рассчитывать товарные потери и списывать их
		Знания: виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания
	ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Практический опыт: расшифровки маркировки
		Умения: идентифицировать товары
		Знания: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Практический опыт: оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества	
	Умения: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества	
	Знания: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и	

		непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества
	<p><i>ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</i></p>	Практический опыт: контроля режима и сроков хранения товаров
		Знания: условия и сроки транспортирования и хранения,
		Умения: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним
	<p><i>ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</i></p>	Практический опыт: соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения
		Знания: санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к продукции
		Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке; оценивать качество товаров и упаковки в соответствии с требованиями
	<p><i>ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.</i></p>	Практический опыт: измерения количества товаров в системных и внесистемных единицах
		Знания: системных и внесистемных единиц измерения и правил их перевода
		Умения: измерения количества товаров (массы, объема, длины, диаметра, температуры, относительной плотности и др.) в системных и внесистемных единицах
	<p><i>ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</i></p>	Практический опыт: установления соответствия показателей качества товаров требованиям
		Знания: реквизитов сертификатов соответствия или деклараций соответствия

		Умения: определять показатели качества товаров: действительные и регламентированные
--	--	--

7.3. Материалы для заданий экзамена по модулю

Контролируемые компетенции: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8, ПК 3.9

Перечень вопросов, входящих в экзамен по модулю:

1. Анализ и корректирование торгового ассортимента
2. Ассортимент галантерейных товаров.
3. Ассортимент кожаной обуви. Типовая шкала размеров кожаной обуви. Артикулы на кожаную обувь.
4. Виды ассортимента товаров
5. Виды и ассортимент хлебобулочных изделий. Стандарты и недостатки готовых хлебных изделий.
6. Выборочный контроль качества
7. Дисциплинарные и междисциплинарные методы товароведения
8. Дифференциальный метод оценки уровня качества
9. Естественное воздушное замораживание. Криогенный способ. Рассольное замораживание. Льдосолевое замораживание. Глазирование, упаковка и хранение мороженой рыбы. Глазирование мороженой рыбы. Упаковка и хранение мороженой рыбы. Оборудование, применяемое для замораживания рыбы.
10. Заменители кож. Производство кожаной обуви
11. Зерно бобовых культур. Показатели безопасности зернобобовых культур. Приемка и показатели качества, хранение зерна
12. Зерно основных хлебных культур. Зерно крупяных культур.
13. Икорные товары. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов. Методы отбора проб и образцов для лабораторных испытаний.
14. Искусственные и синтетические кожи для верха, подкладки и промежуточных деталей обуви. Классификация.
15. История развития кожгалантерейных изделий.
16. Классификация и ассортимент галантерейных товаров.
17. Классификация и характеристика ассортимента косметических товаров (кремов). Классификация косметических средств по уходу за волосами.
18. Классификация и характеристика ассортимента парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, хранение парфюмерных товаров.
19. Классификация как метод товароведения
20. Классификация кожгалантерейных товаров.
21. Классификация методов в товароведении
22. Классификация яиц
23. Кодирование товаров
24. Количественные градации товаров
25. Количественные характеристики товаров
26. Комплексный метод оценки уровня качества товаров
27. Контроль качества товаров
28. Контроль качества товаров в торговых организациях
29. Контроль количественных характеристик товаров

30. Маркировка яиц
31. Маркировка, упаковка и хранение кожгалантерейных изделий.
32. Материалы, применяемые для изготовления кожгалантерейных товаров
33. Меры по предупреждению и снижению потерь
34. Методы классификации в товароведении
35. Методы оценки качества.
36. Методы проведения экспертизы качества рыбы и рыбной продукции.
37. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров
38. Обеспечение сохраняемости товаров. Товарная обработка
39. Общая характеристика классификации
40. Общая характеристика контроля качества товаров
41. Общая характеристика факторов обеспечения товароведных характеристик товаров
42. Объекты товароведной деятельности
43. Организация розничной торговли кожгалантерейных товаров.
44. Основные понятия качества товаров
45. Основные понятия товароведения
46. Особенности продажи кожгалантереи. Организация торгового помещения и закупка товаров.
47. Особенности хранения товаров
48. Оценка уровня качества
49. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Безопасность: основные показатели, болезни. Консервы и пресервы из рыб и морепродуктов. Классификация и потребительские свойства. Требования к качеству. Условия и гарантийные сроки хранения.
50. Пищевая ценность, ассортимент круп. Отбор проб и экспертиза качества круп, показатели безопасности. Экспертиза качества крупы. Особенности хранения. Классификация. Пищевая ценность.
51. Планирование и формирование торгового ассортимента
52. Показатели безопасности продовольственного зерна.
53. Понятие безопасности товаров
54. Понятие. Классификация зерновых культур, пищевая ценность зерновых продуктов.
55. Понятие. Технология изготовления парфюмерных жидкостей (духи, одеколоны, парфюмерные жидкости).
56. Пороки мяса PSE и DFD. Влияние первичной переработки животных на товарный вид, качество туш и мяса
57. Порядок списания количественных и качественных потерь
58. Послепродажное обслуживание
59. Потребительские свойства галантерейных товаров.
60. Потребительские свойства косметических средств по уходу за волосами.
61. Практические методы товароведения
62. Приготовление композиции. Составление базовой композиции. Приготовление духов в домашних условиях. Промышленное производство.
63. Производственные объекты как факторы обеспечения товароведных характеристик товаров
64. Производство и ассортимент искусственных и синтетических обувных материалов.
65. Производство кожгалантерейных изделий.
66. Реализация товаров
67. Результаты исследования имеющейся продукции.
68. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Рыбные полуфабрикаты. Рыбные кулинарные изделия.

69. Свойства и показатели ассортимента товаров
70. Свойства и показатели надежности товаров
71. Свойства и показатели назначения товаров
72. Снижение товарных потерь
73. Содержание товароведения
74. Сортировка, маркировка и упаковка кожаной обуви.
75. Состав и классификация рыбы. Классификация промысловой рыбы.
76. Сохраняющие факторы обеспечения товароведных характеристик товаров
77. Сравнительная экспертиза качества рыбной продукции.
78. Строение куриного яйца
79. Субъекты товароведной деятельности
80. Сущность управления ассортиментом
81. Сырье для производства парфюмерных товаров. Потребительские свойства парфюмерных товаров.
82. Теоретические методы товароведения
83. Технологические свойства мяса
84. Технология производства мороженой рыбы. Процесс замораживания рыбы. Способы замораживания рыбы. Искусственное воздушное замораживание.
85. Товароведная классификация товаров
86. Товароведная характеристика колбасных изделий
87. Товароведная характеристика мяса убойных животных
88. Товароведная характеристика мясных консервов
89. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов
90. Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов
91. Требования к качеству яиц
92. Упитанность мяса. Маркировка. Требования к качеству. Разделка туш для розничной торговли
93. Управление ассортиментом товаров
94. Управление товароведческими характеристиками на предпроизводственных и производственных стадиях
95. Факторы, способствующие повышению качества мяса.
96. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, в том числе безопасности.
97. Формирующие факторы обеспечения товароведных характеристик товаров
98. Характеристика ассортимента кож для низа обуви. Обувные кожи.
99. Характеристика ассортимента косметических средств по уходу за волосами. Требования, предъявляемые к косметическим средствам по уходу за волосами.
100. Характеристика ассортимента натуральных кож для обуви.
101. Характеристика классификаторов товаров
102. Характеристика товарных потерь
103. Химический состав и пищевая ценность хлеба. Жаренные хлебобулочные изделия. Бараночные изделия.
104. Экологические свойства и показатели товаров
105. Экспертиза вяленой и сушеной рыбы.
106. Экспертиза икры рыбы.
107. Экспертиза кожгалантерейных товаров.
108. Экспертиза копченой рыбы.
109. Экспертиза мороженой рыбы.
110. Экспертиза охлажденной рыбы.
111. Экспертиза соленой рыбы.
112. Эксплуатация (потребление)

113. Эмпирические методы товароведения
114. Эргономические свойства и показатели товаров
115. Эстетические свойства и показатели товаров

Перечень практических заданий, входящих в экзамен по модулю:

Задание 1.

Определить классификационные признаки, по которым выделены группировки товаров.

1 вариант.

Хлебобулочные изделия:

- из пшеничной хлебопекарной муки;
- из пшеничной муки общего назначения;
- из смеси пшеничной хлебопекарной муки и пшеничной муки общего назначения;
- из смеси пшеничной хлебопекарной муки и зерновых продуктов;
- из смеси пшеничной муки общего назначения и зерновых продуктов;
- из смеси пшеничной хлебопекарной муки, пшеничной муки общего назначения и зерновых продуктов.

Консервы молочные:

- на обезжиренные;
- цельные.

Молоко:

- из цельного молока;
- из нормализованного молока;
- из обезжиренного молока.

2 вариант

Хлебные товары:

Общие, специальные, диетические и национальные; ржаные, пшеничные и ржано-пшеничные; формовые и подовые; буханки, караваи, батоны, плетенки, булки, булочки, калачи и др.; крупно-штучные и мелкоштучные.

Задание 2.

1. С использованием иерархического метода классификации составить графическую схему классификации «Культуры – многолетние растения», используя нижеприведенную информацию.

1 вариант. Культуры многолетние делятся: на виноград, фрукты тропические и субтропические, плоды цитрусовых культур, плоды семечковых и косточковых культур. Ягоды и плоды растений вида *Vaccinium*, плоды масличных культур, культуры для производства напитков, пряности и растения, используемые в парфюмерии и фармации, культуры многолетние прочие. Виноград делится на виноград свежий столовых сортов, виноград свежий прочих сортов. Фрукты тропические и субтропические делятся на авокадо, бананы, финики, инжир. Плоды цитрусовых культур делятся на: грейпфруты, лимоны и лаймы, апельсины, мандарины, включая танжерини, клементини и аналогичные гибриды цитрусовых культур. Плоды семечковых и косточковых культур

делятся следующим образом: на яблоки, груши, айва, абрикосы, вишня, персики, нектарины, сливы, терн, ягоды и плоды растений вида *Vaccinium*, киви, малина, земляника (клубника), ягоды, плоды растений вида *Vaccinium*, прочие, е включенные в другие группировки. Эта группировка включает: клюкву, чернику всех видов, бруснику, голубику, смородину и крыжовник. Плоды масличных культур разделяются: на оливки (оливки столовые, оливки для производства оливкового масла), орехи кокосовые, плоды масличных культур прочие. Культуры для производства напитков делятся: на зерна кофейные необжаренные, лист зеленого чая сортовой, лист зеленого чая грубый, лист черного чая сортовой, лист черного чая грубый, листья мате, какао-бобы, культуры для производства напитков прочие (цикорий). Пряности и растения, используемые в парфюмерии и фармации, делятся: на пряности необработанные (перец необработанный), перец красный и стручковый, сухой необработанный, орех мускатный, мацис и кардамон необработанные, анис, бадьян, кориандр, тмин душистый и обыкновенный, фенхель и можжевельные ягоды необработанные.

1. Отметить достоинства и недостатки иерархического метода классификации.

2 вариант

1. Составить схему фасетной классификации «Овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки».

Овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки изготавливают:

- одного из вида овощного сока и/или пюре;
- двух и более видов овощных соков и/или пюре (смешанными).

Овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки изготавливают из одного или нескольких видов овощных соков и/или пюре с добавлением фруктовых соков и/или пюре.

В овощефруктовых соках доля овощного сока и/или пюре должна быть более 50%.

В овощефруктовых нектарах доля овощного сока и/или пюре должна быть более 50% от общей объемной доли сока и/или пюре в нектаре.

Овощные и овощефруктовые соки различают:

- прямого отжима;
- прямого отжима с мякотью;
- восстановленные;
- восстановленные с мякотью.

Овощные и овощефруктовые сокосодержащие напитки подразделяют на:

- напитки;
- напитки с мякотью.

Овощные и овощефруктовые нектары подразделяют на:

- нектары;
- нектары с мякотью.

Соки, нектары и напитки с мякотью могут изготавливаться гомогенизированными.

Овощефруктовые соки, нектары и напитки могут изготавливаться:

- стерилизованными;
- пастеризованными.

Соки, нектары и напитки могут изготавливаться обогащенными (ГОСТ 32100-2013).

1. Отметить достоинства и недостатки фасетного метода классификации.

Задание 3.

Составить классификации обуви и трикотажных изделий фасетным и иерархическим методами.

Обувь: бытовая, мужская, женская, комбинированная, зимняя, детская, ботинки, хромовая, мальчишковая, профилактическая, сапоги, из искусственной кожи, мокасины, половозрастное назначение, осенне-весенняя, сандалии, летняя, малодетская, специальная, спортивная, военная, сапожки, по материалу верха, школьная, туфли, вид, назначение, обувь кроссовая, ортопедическая, юфтевая, из синтетической кожи, сезон носки.

Трикотажные изделия: назначение, сырье, переплетение, отбеленные, пестровязанные, гладкокрашенные, набивные, со специальными отделками, способ изготовления, из натуральных волокон, из смеси различных волокон, отделка, верхний трикотаж, бельевые трикотажные изделия, пол и возраст, чулочно-носочные, из кулирных (поперечно-вязаных), перчаточные, головные уборы, полурегулярные, детские, комбинированные, платочно-шарфовые, мужские, из основовязаных полотен, женские, кроеные, регулярные, комбинированные.

Задание 4.

Определить правильность построения кода EAN-13 и EAN-8 по контрольному числу:

1 вариант.

1. 4605973000505
2. 42300113
3. 4601313011569
4. 4030969807651
5. 4606224098968
6. 4607131340065

2 вариант

1. 9859001061050
2. 5051584103361
3. 8901205009206
4. 4030855000166
5. 4601969007237
6. 42164548

Задание 5

Для многих предприятий фармации актуальна проблема внедрения информационных технологий, которые обеспечили бы быстрый доступ к профессиональной и справочной информации о медикаментах, позволили реагировать на колебания спроса и были бы способны прогнозировать объемы производства, закупок и поставок.

Российская компания «РосбиИнформ К0» разработала программные информационные системы, ориентированные на:

- 1) государственные фармацевтические базы - «Аптечный склад»;
- 2) коммерческие оптовые фирмы - «Фармсервис»;
- 3) аптечные предприятия - «Фарминфо».

Комплекс «Аптечный склад», «Фармсервис» и «Фарминфо» был разработан в творческом содружестве и при поддержке московского аптечного управления, а позднее - департаментом фармации Правительства Москвы и коллективами предприятий, на которых эти системы проходили внедрение. Данные комплексы предоставляют всю деловую информацию предприятия, доступную в реальном масштабе времени и в интерактивном режиме.

«Аптечный склад» - программно-техническая система предприятия, которая обеспечивает автоматизацию деятельности всех структурных служб аптечной базы. Система объединяет в локальную сеть товарные отделы склада (приемный отдел, экспедиция, оперативный отдел), бухгалтерию, коммерческие и плановые службы. В системе ведется электронный учет документов, отражающих приход, расход, внутренние передачи медикаментов, финансовые и прочие учетно-транспортные операции. На административном уровне система позволяет получать срез информации о работе склада за период времени, оптимизировать работу с клиентами, проводить маркетинговый анализ, строить ценовую и товарную политику в соответствии с конъюнктурой рынка. В рамках системы «Аптечный склад» осуществляется инвентаризация аптечного склада; ежедневные и ежемесячные отчетные документы.

Информационная система «Фармсервис» предназначена для электронного учета движения медикаментов на малых и средних предприятиях, занимающихся закупкой, хранением, оптовой и розничной реализацией фармацевтических товаров. Система формирует: различные виды приходных и расходных документов; ежедневные и ежемесячные отчеты; статистические данные о движении товара за произвольный период времени. Позволяет: рассматривать текущее состояние остатков склада по каждому препарату в режиме «ON-LINE»; формировать прайс-лист по заданным критериям; использовать разнообразную справочную информацию.

Информационная система «Фарминфо» предназначена для комплексной автоматизации аптек различных форм собственности. Система обеспечивает: оформление, просмотр, корректировку и печать документов по приемке и движению медикаментов; автоматическое введение остатков по каждому препарату в соответствии с приходными/расходными документами и объемом продаж; сбор данных о продажах и обновление данных на кассах (ввод новых товаров, изменение цен); учет отпуска медикаментов по льготным рецептам.

Используемые в комплексе «Аптечный склад», «Фармсервис» и «Фарминфо» принципы кодирования препаратов просты. Код включает 8 знаков, каждый из которых содержит определенную информацию об описываемом товаре:

- знак отражает товарную группу (медикаменты и тара, химтовары, перевязочные и косметические средства и т.д.);
- 2 и 3 знаки определяют принадлежность лекарственного средства к какой-либо фармгруппе;
- 4 и 5 знаки указывают порядковый номер препарата внутри фарм- группы;
- 6 знак - территориальный признак поставщика («О» - РФ, «1» - страна СНГ, «9» - импорт);
- 7 и 8 знак отражают разнообразие закупочных цен каждой новой партии одноименного товара и обеспечивают «позавозный» учет товара.

Используемая система классификации и кодирования информации имеет в своей основе справочники и кодификаторы, которые применяются в аптечных управлениях и на аптечных складах Москвы.

Достоинством комплекса «Аптечный склад», «Фармсервис» и «Фарминфо» является возможность учета товара как со штрих-кодом на упаковке, так и без него. Кодирование товара и нанесение штрихового кода выполняется специально предназначенными для этого устройствами (этикет- пистолетами, принтерами для этикеток). При отсутствии штриховых кодов комплекс предусматривает идентификацию и поиск любого препарата по другим параметрам (цена, название, номенклатурный номер), однако использование штрих-кодов позволяет значительно увеличить скорость ввода данных в компьютер, а значит - скорость обслуживания покупателей.

«Аптечный склад», «Фармсервис», «Фарминфо» используются для управления

ассортиментом предприятия фармации средствами удаленного доступа. Формируется замкнутый цикл документооборота между поставщиком (аптечным складом) и каждым потребителем (аптекой, фирмой), который включает:

- прием прайс-листа и формирование заказа в аптеке, фирме;
- обработку принятых заказов на складе;
- формирование счета и отпуск медикамента со склада;
- формирование нового прайс-листа по различным критериям.

Такая интеграция данных создает реальную технологическую поддержку для системы принятия решений, анализа и маркетинга.

По данным компании «РосбиИнформ К0» серьезной проблемой для осуществления информационного обмена является отсутствие единого отраслевого кода медикамента. Эта же причина тормозит развитие в отрасли систем со штриховым кодированием. Существование общего кода препарата обеспечит создание единого информационного пространства, а использование методики штрихового кодирования повсеместно на всероссийском уровне сделает осуществимым внедрение прогрессивных технологий.

Задания

1. Можно ли изменить смысловую нагрузку кодовых позиций в используемом принципе кодирования компании «РосбиИнформ К^о» медицинских препаратов?

2. Как используется департаментом фармации Правительства Москвы система классификации и кодирования информации комплекса «Аптечный склад», «Фармсервис» и «Фарминфо»?

3. Почему для предприятий фармации актуальна проблема внедрения новых технологий?

4. Объясните возможность одновременного учета в комплексе «Аптечный склад», «Фармсервис» и «Фарминфо» медицинских препаратов как со штрих-кодом на упаковке, так и без него.

Задание 6

Приведите классификацию и ассортимент макаронных изделий. Вседанные внесите в таблицу по следующей форме:

Наименование	Группа, класс	Тип	Подтип	Вид	Форма	Длина

Задание 7

При приемке импортного мяса говядины в полутушах на холодильник были обнаружены дефекты обработки: сгустки крови, кровоподтеки, бахромки. Укажите действия работников холодильника. Нужно ли дефектные полутуши изолировать от всей партии при загрузке в холодильную камеру? Как документально оформить наличие нестандартного мяса в партии? Можно ли реализовать мясо с указанными дефектами в розничную торговлю и общественное питание и направлять непосредственно на переработку в колбасный цех?

Задание 8

Мясной цех при супермаркете перерабатывает охлажденное мясо в натуральные порционные полуфабрикаты. При поступлении говядины с одного из подмосковных мясокомбинатов, при нарезке мяса на куски обильно выделялся мясной сок. Как можно это объяснить, если мясо свежее и не подвергалось замораживанию?

Задание 9

Толщина шпика охлажденной свинины равна 4,2 см, масса туши - 98 кг без шкуры. Укажите категорию и форму клейма. -Штамп на скорлупе яиц Д 2 19.09. Все показатели яиц соответствуют требованиям к диетическим яйцам. Яйцо реализуется 27.09. К какому виду следует отнести яйца этой партии?

Задание 10

При приемке импортного мяса говядины в полутушах на холодильник были обнаружены дефекты обработки: сгустки крови, кровоподтеки, бахромки. Укажите действия работников холодильника. Нужно ли дефектные полутуши изолировать от всей партии при загрузке в холодильную камеру? Как документально оформить наличие нестандартного мяса в партии? Можно ли реализовать мясо с указанными дефектами в розничную торговлю и общественное питание и направлять непосредственно на переработку в колбасный цех?

Задание 11

Мясной цех при супермаркете перерабатывает охлажденное мясо в натуральные порционные полуфабрикаты. При поступлении говядины с одного из подмосковных мясокомбинатов, при нарезке мяса на куски обильно выделялся мясной сок. Как можно это объяснить, если мясо свежее и не подвергалось замораживанию?

Задание 12

Толщина шпика охлажденной свинины равна 4,2 см, масса туши - 98 кг без шкуры. Укажите категорию и форму клейма.

Задание 13

Штамп на скорлупе яиц Д 2 19.09. Все показатели яиц соответствуют требованиям к диетическим яйцам. Яйцо реализуется 27.09. К какому виду следует отнести яйца этой партии?

Задание 14

Определите вид ассортимента учебного магазина по числу учитываемых признаков (задание выполняется студентом по индивидуальному заданию), результаты представьте в следующей форме:

Ассортимент магазина «_____» по числу учитываемых признаков

Классификация ассортимента	Магазин «.....»
По месту нахождения торговый; промышленный.	
В зависимости от широты охвата: простой; сложный; групповой; видовой; марочный; развернутый; сопутствующий; смешанный.	

По степени удовлетворения потребности: рациональный; оптимальный.	
В зависимости от характера потребности: реальный; прогнозирующий; учебный.	

Задание 15

Приведите классификацию и охарактеризуйте ассортимент макаронных изделий

Наименование	Группа класс	Тип	Подтип	Вид	Форма	Длина

Задание 16

Сгруппируйте ассортимент пищевых концентратов по классификационным признакам данные внесите в таблицу по следующей форме:

Группа пищевых концентратов	Сырье	Ассортимент	Требования к качеству	Условия хранения	Сроки хранения

Задание 17

Приведите ассортимент круп по представленным показателям, результаты сведите в следующую таблицу:

Вид зерна	Вид крупы	Сорт или номер	Пищевая ценность

Задание 18

Дополните схему классификации мягких сыров.



Задание 19

Приведите ассортимент карамели по виду начинки, способу приготовления, способу обработки поверхности. Данные оформите в виде следующей таблицы:

Карамель	Вид начинки	Способ приготовления	Способ обработки поверхности

Задание 20

Приведите классификацию и ассортимент хлеба в зависимости от вида муки, рецептуры теста и способа выпечки. Данные занесите в следующую таблицу:

Хлеб	Рецептура	Способ выпечки	Сорт муки	Вводимые добавки

7.4.Критерии и шкала оценки

профессиональный модуль Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров - освоен	профессиональный модуль Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров – не освоен
1. Задания выполнены полностью, частично, в соответствии с рекомендациями. 2. Дано 60% и более правильных ответов на задания. 3. Выполненная работа не содержит неправильно оформленных исправлений.	1. Задания не выполнены. 2. Дано менее 60% правильных ответов. 3. Работа содержит неправильно оформленные исправления.