

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
федерального университета

высшего образования

Дата подписания: 16.06.2023 12:18:54

«Северо-Кавказский федеральный университет»

Уникальный программный ключ:

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По профессиональному модулю

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

Специальность

38.02.04 Коммерция(по отраслям)

Форма обучения

очная

Пятигорск

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция(по отраслям)».

Разработчик: преподаватель, Агаркова Дарья Валерьевна

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Генеральный директор ООО «ГКСМ»,

г. Георгиевск

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

подпись

Догаев Р.А.

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) (наименование) и составляющих его профессиональных и общих компетенций, образовательной программы СПО по профессии/специальности (код и наименование профессии/специальности).

ФОС разработан на основании ФГОС, образовательной программы СПО и рабочей программы профессионального модуля (далее - ПМ).

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения ПМ является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (в соответствии с рабочей программой ПМ) и сформированность профессиональных и общих компетенций.

Формой аттестации по ПМ является экзамен по модулю.

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	Экзамен	Собеседования Контрольный срез Реферат
МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	Экзамен	Собеседования Контрольный срез Реферат
УП.03.01	Дифференцированный зачет	
ПП.03.01	Не предусмотрено	
ПМ (в целом)	Экзамен по модулю	

3. Результаты освоения профессионального модуля

3.1. Оценка профессиональных и общих компетенций

В результате контроля и оценки по ПМ осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
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.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.5.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований

	к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.6.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные
ПК 3.7.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

3.2 Общие и (или) профессиональные компетенции, проверяемые дополнительно: (перечислить при наличие) (не предусмотрено)

3.3. Требования к портфолио: (не предусмотрено)

3.4. Требования к курсовой работе (проекту): (не предусмотрено)

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения

Вопросы для собеседования

Тема 2 Методы товароведения.

1. Теоретические, эмпирические методы.
2. Классификаторы.
3. Основные методы товароведения.
4. Характеристика теоретических, эмпирических методов.
5. Классификация методов

Тема 4 Классификационные группировки товаров и их признаки.

1. Дать характеристику классификационных группировок товаров и их признаков.
2. Подразделение товаров на классы.

Тема 5 Роды товаров.

1. Подразделение товаров по назначению.
2. Род потребительских товаров.

Тема 6 Кодирование товаров.

1. Цель кодирования.
2. Правила кодирования. Структура кода.

Тема 7 Общая классификация продовольственных товаров.

1. Охарактеризовать общую классификацию продовольственных товаров.
2. Классификация продовольственных товаров.

Тема 8 Общая классификация непродовольственных товаров.

1. Охарактеризовать общую классификацию непродовольственных товаров.
2. Классификация непродовольственных товаров.

Тема 10 Ассортимент товаров: сложный и простой.

1. Характеристика сложного ассортимента товаров.
2. Характеристика простого ассортимента товаров.

Тема 11 Широта ассортимента. Глубина ассортимента.

1. Понятие широты ассортимента.
2. Понятие глубины ассортимента.
3. Характеристика понятий.

Тема 13 Понятия, свойства и показатели, классификация свойств, показателей качества и их значений.

1. Характеристика показателей качества товаров.
2. Значение показателей качества товаров и их классификация.

Тема 14 Номенклатура потребительских свойств качества товаров: понятие, классификация на группы и подгруппы, их краткая характеристика.

1. Определение номенклатуры потребительских свойств.
2. Классификация номенклатуры на группы и подгруппы и их характеристика.

Тема 15 Безопасность товаров: понятие, виды безопасности.

1. Дать определение понятию безопасность товаров, в чем она заключается.

2. Охарактеризовать виды безопасности товаров.

Тема 16 Факторы, влияющие на формирование качества.

1. Структура формирования качества.

2. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества товаров.

Тема 17 Оценка качества товаров.

1. Определение оценки качества товаров.

2. Характеристика качества товаров.

Тема 18 Понятие, виды, этапы оценки.

1. Характеристика понятий, видов, этапов оценки, их классификация.

2. Этапы оценки качества товаров.

Тема 19 Органолептические методы оценки качества.

1. Дать определение органолептических методов оценки качества, в чем они заключаются.

2. Виды органолептических методов.

Тема 21 Основные понятия и градации.

1. Дать определение основных понятий товароведения и градации товаров.

2. Характеристика градации товаров.

Тема 22 Факторы, обеспечивающие сохраняемость товара.

1. Охарактеризовать факторы, обеспечивающие сохраняемость товара.

2. Температурный режим и условия хранения.

Тема 24 Упаковка: понятие, назначение, составные элементы.

1. Назначение упаковки и ее составные элементы.

2. Характеристика упаковки товаров.

Тема 28 Товарная информация.

1. Характеристика товарной информации ее назначение и классификация.

2. Назначение товарной информации.

Тема 29 Маркировка: понятие, назначение, виды, носители, структура.

1. Характеристика понятия маркировки товаров, ее назначение.

2. Виды маркировки товаров, носители, структура маркировки товаров.

Тема 31 Основы стандартизации.

1. Государственные стандарты.

2. Отраслевые стандарты.

Тема 32 Штриховое кодирование.

1. Структура штрих-кода, типы штрихового кодирования.

2. Функции и значения штрихового кодирования.

3. Классификация штрих-кодов, их применение.

Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, исказжающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения

Темы рефератов

Тема 1 Цели, задачи, предмет и структура учебной дисциплины

1. Основные понятия в области товароведения.
2. Структура учебной дисциплины.
3. Объект и предмет товароведения.

Тема 3. Товароведная классификация товаров.

1. Особенности иерархического и фасетного методов классификации, их достоинства и недостатки.

2. Структура Общероссийского классификатора продукции; признаки классификации.

Тема 9. Ассортимент товаров - общие понятия.

1. Понятие ассортимента, виды, свойства и показатели ассортимента.
2. Расчет показателей ассортимента.

Тема 12. Качество товаров .

1. Безопасность товаров: понятие, виды безопасности.
2. Факторы, влияющие на формирование качества товаров.

Тема 20. Количественные характеристики товара.

1. Определение количественных характеристик товара.
2. Определение качества товара.

Критерии оценивания компетенций

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

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

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании

реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант

1. Классификационные группировки товаров и их признаки.
2. Ассортимент товаров – общие понятия.
3. Кодирование товаров.

2 вариант

1. Товароведная классификация товаров.
2. Качество товаров.
- 3.Факторы формирования ассортимента.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Вопросы для собеседования

Тема 11. Яйца и яичные товары. Пищевые концентраты.

1. Порядок контроля качества яиц.
2. Хранение яиц и яичной продукции.
3. Упаковка яичной продукции.
4. Группы пищевых концентратов.
5. Определение пищевых концентратов.

Тема 12. Основные свойства непродовольственных товаров.

1. Методы определения показателей качества непродовольственных товаров.
2. Измерительный экспертный контроль и оценка качества продукции.
3. Регистрационный экспертный контроль и оценка качества продукции.

Тема 18. Спортивные товары.

1. Классификация спортивных товаров.
2. Ассортимент спортивных товаров.

Тема 19. Кожевенно-обувные товары. Обувные материалы.

1. К какому ассортименту относятся обувные товары?
2. Функции обуви.
3. Классификация обуви.

Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Темы рефератов

Тема 4. Вкусовые товары.

- 1.Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки; чай, кофе.
- 2.Факторы, формирующие качество.

Тема 6. Сахаристые продукты.

- 1.Ассортимент, требования к качеству и хранению.
- 2.Крахмал, мед, сахар, кондитерские товары.

Тема 7. Пищевые жиры.

- 1.Ассортимент, требования к качеству и хранению пищевых жиров.
- 2.Значение в питании, состав, свойства, классификация. Упаковка и хранение.

Тема 8. Молоко и молочные продукты.

«Ассортимент, требования к качеству и хранению».

«Молоко коровье, масло сливочное, кисломолочная продукция, молочные консервы».

Тема 13. Товары из пластических масс. Бытовые химические товары.

Бытовые электротехнические товары.

- 1.Общие сведения о полимерах и пластических массах.

2.Классификация и характеристика ассортимента бытовых химических товаров: клеи, лакокрасочные товары, моющие, чистящие, полирующие средства.

Тема 14. Стеклянные товары. Керамические товары.

- 1.Материалы, применяемые для выработки стеклянных изделий, их свойства.
- 2.Строение, состав и свойства керамики. Характеристика разных видов керамики.

Тема 16. Товары культурно- бытового назначения.

- 1.Основные свойства и классификация ассортимента ювелирных изделий.
2. Ювелирные изделия.

Тема 17. Текстильные, швейные и трикотажные товары.

- 1.Классификация и свойства текстильных волокон.
- 2.Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем,

соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

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

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант

1. Методы оценки качества продовольственных товаров
2. Вкусовые товары. Классификация. Особенности химического состава
3. Показатели качества свежих плодов и овощей. Дефекты.

2 вариант

1. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество муки
2. Пряности, приправы. Показатели качества. Дефекты
3. Пищевые жиры. Классификация. Особенности хранения.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

4.2. Оценочные средства промежуточной аттестации и критерии оценки МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения

Вопросы к экзамену

1. Кодирование товаров. Штрих-код: определение, значимость, перспективы использования.
2. Основные категории товароведения.
3. Классификация: общие принципы и правила классификации.
4. История и современное состояние развития товароведения.
5. Товарный знак: сущность; индивидуализирующая, рекламная и охранная функции.
6. Товароведение, его связь с естественными, общественными и техническими науками.
7. Понятие «индивидуальная потребительная стоимость».
8. Показатели качества: единичные, комплексные, обобщённые.
9. Идентификация товаров: понятие, виды, средства и методы. Применение идентификации в коммерческой деятельности.
10. Показатели ассортимента: широта, полнота, обновляемость и другие.
11. Потребительная стоимость товаров.
12. Виды испытаний продукции.
13. Основные категории товароведения. Раскрытие сущности терминов «товар», «потребительская стоимость товара», «качество товара», «информация о товаре».
14. Индивидуальная потребительная стоимость товара.
15. Ассортимент товаров: понятие, определение, виды.
16. Уровень качества: понятие, определение.
17. Сущность понятия «товар» и «продукция», их схожесть и различия.
18. Факторы, влияющие на формирование качества.
19. Предмет, объект и задачи товароведения.
20. Классификация товаров: определение, понятие, роль классификации в управлении качеством и ассортиментом товара.
21. Общие правила построения классификаций.
22. Физико-механические и химические свойства исходных материалов, их влияние на качество готовых изделий.
23. Системы классификации товаров.
24. Эргономические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
25. Безопасность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
26. Факторы, обеспечивающие качество.
27. Контроль качества товаров на производстве: входной, операционный, приемочный. Сорт изделия. Уровень дефектности.
28. Виды и средства информации о товаре: рекламно-справочная информация.
29. Оценка уровня качества товаров.
30. Транспортирование, хранение товаров и их влияние на качество.

31. Характеристика субъектов экспертной деятельности. Общие требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности эксперта
32. Контроль качества товара в торговле: в процессе приёмки на этапе подготовки к продаже.
33. Факторы, влияющие на сохранение качества товаров.
34. Виды и средства информации о товаре: транспортная маркировка.
35. Количественные характеристики продукции.
36. Эстетические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
37. Правила отбора проб.
38. Факторы, формирующие качество товаров.
39. Измерительный метод определения показателей качества.
40. Регистрационный метод определения показателей качества.
41. Расчетный метод определения показателей качества
42. Виды и средства информации о товаре: эксплуатационно-сопроводительная информация.
43. Органолептический метод определения показателей качества.
44. Оценка качества товаров. Методы определения показателей качества.
45. Экспертный метод определения показателей качества.
46. Фальсификация товаров: понятие, виды, средства, способы. Последствия фальсификации.
47. Маркировка. Упаковка, транспортирование и хранение товаров и их влияние на качество.
48. Контроль качества товаров на производстве: входной, операционный, приёмочный. Сорт изделия.
49. Характеристика и особенности применения органолептических методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
50. Классификация методов экспертизы. Краткая характеристика, преимущества и недостатки разных методов.

Критерии оценки

Оценка «**ОТЛИЧНО**» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.

Оценка «**ХОРОШО**» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов

Оценка «**УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО**» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с

нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

МДК. 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Вопросы к экзамену

1. Текстильные нити: классификация, характеристика пряжи, комплексных, фасонных, текстурированных нитей. Влияние нитей на потребительские свойства тканей.

2. Ювелирные изделия: классификация, характеристика современного ассортимента, потребительские свойства.

3. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность парфюмерных изделий; характеристика ассортимента, качества.

4. Достоинства и недостатки трикотажных изделий по сравнению со швейными аналогичного назначения.

5. Классификация хлопчатобумажных и льняных тканей. Сравнительная характеристика ассортимента льняных и хлопчатобумажных тканей разного назначения (по структуре, отделке, свойствам).

6. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность швейных изделий (моделирование и конструирование, исходные материалы, технология изготовления).

7. Классификация и ассортимент швейных изделий. Номенклатура показателей качества.

8. Кожаная обувь: потребительские свойства, показатели качества, сортировка.

9. Кожаная обувь: классификация, требования к качеству, особенности формирования современного ассортимента.

10. Характеристика кожаной обуви по материалам верха, видам и половозрастному назначению. Особенности детской обуви по применяемым материалам, конструкции, отделки.

11. Классификация пластмасс: общие свойства, достоинства и недостатки пластмасс.

12. Металлическая посуда: классификация и характеристика ассортимента, способы её изготовления, виды покрытий и отделок, потребительские свойства.

13. Характеристика факторов, влияющих на конкурентоспособность фарфоровых и фаянсовых изделий.

14. Сравнительная характеристика фарфоровых и фаянсовых изделий. Основные показатели качества.

15. Классификация керамических изделий. Способы декорирования.

16. Алюминиевая посуда: классификация ассортимента, способ изготовления, потребительские свойства, требования к качеству.

17. Сравнительная характеристика изделий из обычного и хрустального стекол. Основные показатели качества.
 18. Классификация стеклянных изделий бытового назначения. Способы декорирования.
 19. Характеристика факторов, влияющих на формирование качество и конкурентоспособность стеклянных изделий.
 20. Характеристика ювелирных сплавов из драгоценных металлов.
 21. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества парфюмерно-косметических товаров.
 22. Классификация и характеристика деталей кожаной обуви, их влияние на качество. Понятие фасона и модели обуви.
 - 23 Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и хранения ювелирных изделий.
 24. Характеристика факторов, влияющих на формирование качество и конкурентоспособность трикотажных изделий (моделирование и конструирование, применяемые материалы, технология изготовления).
 25. Преимущества и недостатки искусственных и синтетических обувных материалов, перспективы их развития. Классификация искусственных и синтетических обувных материалов.
 26. Принципы формирования размерно-полнотного ассортимента кожаной обуви, нумерация кожаной обуви
 27. Классификация и характеристика ассортимента и потребительских свойств ювелирных камней.
 28. Основы хранения продовольственных товаров.
 29. Методы консервирования продовольственных товаров.
30. Зерно. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
31. Показатели качества зерна. Дефекты.
 32. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество.
 33. Показатели качества муки. Дефекты.
 34. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
 35. Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты.
 36. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
 37. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
 38. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
 39. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.
 40. Шоколад. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
 41. Показатели качества шоколада. Дефекты.
 42. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
 43. Показатели качества мучных кондитерских изделий. Дефекты.
 44. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности

химического состава и пищевой ценности.

45. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий. Дефекты.

46. Фруктово- ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

47. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

48. Алкогольные напитки. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

49. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.

50. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.

Критерии оценки

Оценка «**ОТЛИЧНО**» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.

Оценка «**ХОРОШО**» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов

Оценка «**УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО**» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

Оценка «**НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО**» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

5. Фонд оценочных средств для экзамена

1. Паспорт

Назначение: ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция(по отраслям)».

Профессиональные компетенции	Показатель оценки результатов
ПК 3.1 Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договоры и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.	<ul style="list-style-type: none">– устанавливать коммерческие связи;– заключать договора и контролировать их выполнение;– управлять товарными запасами и потоками;
ПК 3.2. На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.	<ul style="list-style-type: none">– обеспечивать товародвижение и принимать товары по количеству и качеству;
ПК3.3. Принимать товары по количеству и качеству.	<ul style="list-style-type: none">– принимать товары количеству и качеству;
ПК 3.4. Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли.	<ul style="list-style-type: none">– устанавливать вид и тип организаций розничной и оптовой торговли эксплуатировать торгово-технологическое оборудование;
ПК 3.5 Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.	<ul style="list-style-type: none">– оказывать услуги розничной торговли с соблюдением нормативных правовых актов;– санитарно-эпидемиологических требований к организациям розничной торговли.
ПК 3.6 Участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификации услуг.	<ul style="list-style-type: none">– знать организационные и правовые нормы охраны труда;
ПК 3.7 Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения.	<ul style="list-style-type: none">– применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения.
ПК 3.8 Использовать основные методы и приемы статистики для решения практических задач коммерческой деятельности, определять статистические величины, показатели вариации и индексы.	<ul style="list-style-type: none">– использовать основные методы и приемы статистики для решения практических задач коммерческой деятельности, определять статистические величины, показатели вариации и индексы.
ПК 3.9 Применять логистические системы, а также приемы и методы закупочной и коммерческой логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков.	<ul style="list-style-type: none">– применять логистические системы, также приемы и методы закупочной и коммерческой логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков.
ПК 10.10 Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.	<ul style="list-style-type: none">– эксплуатация оборудования в соответствии с назначением и соблюдения правил охраны труда.

Общие компетенции	Показатель оценки результатов
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критерииев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии.
ОК 07. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на

<p>нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p>	<p>известные профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
--	---

2. Вопросы к экзамену по модулю

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

1. Кодирование товаров. Штрих-код: определение, значимость, перспективы использования.
2. Основные категории товароведения.
3. Классификация: общие принципы и правила классификации.
4. История и современное состояние развития товароведения.
5. Товарный знак: сущность; индивидуализирующая, рекламная и охранная функции.
6. Товароведение, его связь с естественными, общественными и техническими науками.
7. Понятие «индивидуальная потребительная стоимость».
8. Показатели качества: единичные, комплексные, обобщённые.
9. Идентификация товаров: понятие, виды, средства и методы. Применение идентификации в коммерческой деятельности.
10. Показатели ассортимента: широта, полнота, обновляемость и другие.
11. Потребительная стоимость товаров.
12. Виды испытаний продукции.
13. Основные категории товароведения. Раскрытие сущности терминов «товар», «потребительская стоимость товара», «качество товара», «информация о товаре».
14. Индивидуальная потребительная стоимость товара.
15. Ассортимент товаров: понятие, определение, виды.
16. Уровень качества: понятие, определение.
17. Сущность понятия «товар» и «продукция», их схожесть и различия.
18. Факторы, влияющие на формирование качества.
19. Предмет, объект и задачи товароведения.
20. Классификация товаров: определение, понятие, роль классификации в управлении качеством и ассортиментом товара.
21. Общие правила построения классификации.

22. Физико-механические и химические свойства исходных материалов, их влияние на качество готовых изделий.
23. Системы классификации товаров.
24. Эргономические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
25. Безопасность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
26. Факторы, обеспечивающие качество.
27. Контроль качества товаров на производстве: входной, операционный, приёмочный. Сорт изделия. Уровень дефектности.
28. Виды и средства информации о товаре: рекламно-справочная информация.
29. Оценка уровня качества товаров.
30. Транспортирование, хранение товаров и их влияние на качество.
31. Характеристика субъектов экспертной деятельности. Общие требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности эксперта
32. Контроль качества товара в торговле: в процессе приёмки на этапе подготовки к продаже.
33. Факторы, влияющие на сохранение качества товаров.
34. Виды и средства информации о товаре: транспортная маркировка.
35. Количественные характеристики продукции.
36. Эстетические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
37. Правила отбора проб.
38. Факторы, формирующие качество товаров.
39. Измерительный метод определения показателей качества.
40. Регистрационный метод определения показателей качества.
41. Расчетный метод определения показателей качества
42. Виды и средства информации о товаре: эксплуатационно-сопроводительная информация.
43. Органолептический метод определения показателей качества.
44. Оценка качества товаров. Методы определения показателей качества.
45. Экспертный метод определения показателей качества.
46. Фальсификация товаров: понятие, виды, средства, способы. Последствия фальсификации.
47. Маркировка. Упаковка, транспортирование и хранение товаров и их влияние на качество.
48. Контроль качества товаров на производстве: входной, операционный, приёмочный. Сорт изделия.
49. Характеристика и особенности применения органолептических методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
50. Классификация методов экспертизы. Краткая характеристика, преимущества и недостатки разных методов.

Критерии оценки

Оценка «**ОТЛИЧНО**» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.

Оценка «**ХОРОШО**» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов.

Оценка «**УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО**» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

Оценка «**НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО**» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.