

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «Тави»

 В.В. Волохова

«21» марта 2018 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Специальность 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

Красноярск
2018

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости
товаров: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и
учебным планом специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

Разработчики *Е.П.* Е.П. Комиссарова

СОДЕРЖАНИЕ

| | | Стр |
|---|--|-----|
| 1 | ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..... | 4 |
| 2 | ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ..... | 15 |
| | 2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос..... | 15 |
| | 2.2 Доклады и выступления..... | 17 |
| | 2.3 Экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач..... | 19 |
| | 2.4 Деловые игры..... | 19 |
| | 2.5 Тесты текущего контроля знаний..... | 21 |
| | 2.6 Рубежный контроль знаний по семестрам..... | 22 |
| | 2.7 Производственная практика (по профилю специальности)... | 23 |
| | 2.8 Квалификационный экзамен..... | 23 |
| 3 | МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ВЛАДЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ..... | 27 |
| | 3.1 МДК.03.01 Теоретические основы товароведения..... | 27 |
| | 3.2 МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров..... | 35 |

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| Курс | Семестр | Код и содержание компетенции | Результаты обучения (компоненты компетенции) | Оценочные средства |
|------|---------|--|---|---|
| 1 | 1 | ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы товароведения; - основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения; - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - рассчитывать товарные потери и списывать их; - идентифицировать товары; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; | <p>-Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</p> <p>-оценка активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности;</p> <p>-наличие положительных отзывов по итогам практики;</p> <p>-инициативность при проведении дня профессии</p> |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | | <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> | <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения; - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - рассчитывать товарные потери и списывать их; - идентифицировать товары; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - готовить ответы на претензии покупателей; - производить закупку и реализацию товаров; - учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; - соблюдать условия и сроки хранения товаров; - рассчитывать товарные потери; - планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде; - соблюдать требования техники безопасности и охраны труда; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - определения показателей ассортимента; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества; - расшифровки маркировки; - контроля режима и сроков хранения товаров; - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения; | <p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</p> <p>- оценка активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности;</p> <p>- наличие положительных отзывов по итогам практики;</p> <p>- инициативность при проведении дня профессии</p> |
| | | <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных</p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - пути представления эффективной обратной информации; - возможности сдерживания эмоций и нагнетания обстановки; | <p>- Интерпретация результатов наблюдений за</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - пути управления конфликтными ситуациями, - требования действующих стандартов, правил торговли, Технических Регламентов; - нормативные документы по правилам приёмки товаров; - алгоритмы решения профессиональных задач; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - использовать нормативные документы, используемые в профессиональной практике; - анализировать актуальные проблемы торговли и бизнеса; - принимать динамичные решения; - анализировать результаты проверок и пути решения; | <p>деятельностью студента в процессе производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка рациональности принятия решений в смоделированных ситуациях профессиональной деятельности. |
| | <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - основные регламентирующие документы; - основные профессиональные термины и понятия; - информационные профессиональные источники; - объективные компоненты личностной оценки; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - отслеживать изменения в нормативных документах; - ориентироваться в источниках информации будущего специалиста; - анализировать результаты проверок и находить пути решения; - добросовестно учиться; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - поиском информации на сайтах Росстандарта, Роспотребнадзора, Консультант-плюс; - навыками аналитического исследования нормативных документов; - способностью анализа ассортиментной политики торговой организации; | <ul style="list-style-type: none"> -Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики; -оценивание докладов и выступлений на занятиях; - оценка результативности и широты использования информационно-коммуникационных технологий при решении |
| | <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения | <ul style="list-style-type: none"> - способностью выявления потребности в товаре (спроса); - навыками участия в работе с поставщиками и потребителями; - навыками приемки товаров по количеству и качеству; | смоделированных профессиональных задач. |
| | | ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - пути представления эффективной обратной информации; возможности сдерживания эмоций и нагнетания обстановки; - пути управления конфликтными ситуациями, - виды и подвиды идентификации, показатели и методы идентификации; - понятие товарного знака, фирменного коммерческого наименования; - правила маркировки товаров; - описание и значение показателей характеристик продукции и товаров; - факторы, обеспечивающие качество; - порядок оценки качества товаров; - требования к таре и упаковке; - характеристики ассортиментной и информационной фальсификации; - признаки фальсифицированных и контрафактных товаров; - эффективные методы решения профессиональных задач; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выстраивать вертикальные и горизонтальные отношения в коллективе; - использовать вербальные и невербальные способы общения; - аргументировано отстаивать точку зрения; - не поддаваться конформизму при решении профессиональных задач; - цивилизованно и аргументировано решать профессиональные задачи; - распознавать товары по ассортиментной принадлежности; - формировать торговый ассортимент по результатам анализа | <ul style="list-style-type: none"> - оценка конструктивности взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями на практике, при решении профессиональных задач; - оценка четкости выполнения обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе; - соблюдение норм профессиональной этики при обучении; - построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | | <p>потребности в товарах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта; - рассчитывать показатели ассортимента; - оформлять договоры с контрагентами; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - толерантным отношением к отдельным индивидам социума; - налаживать коммуникативные отношения в социуме; - определять интересы социума в целом и отдельного коллектива; - определять критерии оценки выполненной работы; | <p>коммуникации при проведении деловых игр;</p> <p>оценка учёта мнения других для достижения совместного результата.</p> |
| | <p>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения</p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства; - товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; - виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями; - технологические процессы товародвижения; - формы документального сопровождения товародвижения; - правила приемки товаров; - способы размещения товаров на складах и в магазинах; - условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп; - основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров; - классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство; - требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования; - нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила); | <ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики; - оценка рациональности организации деятельности (в т.ч. подчиненных) и проявления инициативы в условиях командной работы; - своевременный контроль и коррекция процесса и результатов выполнения заданий на практических занятиях; | |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - причины возникновения производственного травматизма и его профилактика; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять профессиональные знания для анализа рабочих ситуаций, логично формулировать и грамотно излагать мысли, аргументировано отстаивать убеждения; - использовать навыки критического, рационального мышления; - соблюдать культуру общения; - анализировать, обобщать, делать выводы на основе проведённого анализа; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами полемики и использования аргументированной доказательной базы; - методами и приемами логического анализа; - способностью критического и объективного мышления; - методами эмпирическими: органолептическими и измерительными; | <ul style="list-style-type: none"> - учёт мнение других для достижения совместного результата. |
| | | <p>ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите</p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - рассчитывать товарные потери и списывать их; - идентифицировать товары; | <ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики; - оценка практической аудиторной работы; - оценка письменной работы в форме реферата; - билеты для |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <p>работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</p> <p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - легко обучаться новым технологиям научно-технического прогресса; <p><i>Иметь практический опыт.:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества; - навыками расшифровки маркировки; - способностью контроля режима и сроков хранения товаров; - навыками соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения; - методами и приемами логического анализа. | <p>проведения экзаменов в форме тестирования и в форме устных ответов.</p> |
| | | <p>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента соответствия ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.</p> | <p><i>Знать.:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства; - товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; - технологические процессы товародвижения; - формы документального сопровождения товародвижения; - условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп; - нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила); <p><i>Уметь.:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать товары по ассортиментной принадлежности; - формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах; - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта; | <ul style="list-style-type: none"> - комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса; - билеты для проведения экзаменов в форме тестирования и в форме устных ответов квалификационных экзаменов. - применение полученных навыков в практических и лабораторных занятиях, конференциях, - проверка знаний |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать показатели ассортимента; - предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств; - готовить ответы на претензии покупателей; - производить закупку и реализацию товаров; - учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа ассортиментной политики торговой организации; - выявления потребности в товаре (спроса); - участия в работе с поставщиками и потребителями; - приемки товаров по количеству и качеству; | <p>при индивидуальном собеседовании;</p> <p>-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</p> <p>-наблюдение при проведении деловых игр;</p> <p>-результативность при решении ситуационных задач;</p> |
| | | <p>ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию. принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - рассчитывать товарные потери и списывать их; - идентифицировать товары; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки качества товаров в соответствии с установленными | <ul style="list-style-type: none"> - комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса; - билеты для проведения экзаменов в форме тестирования и в форме устных ответов квалификационных экзаменов. - применение полученных навыков в практических и лабораторных занятиях, конференциях, - проверка знаний при индивидуальном |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | <p>требованиями; установления градаций качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расшифровки маркировки; - контроля режима и сроков хранения товаров; - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения; | <p>собеседовании;</p> <p>-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</p> <p>-наблюдение при проведении деловых игр;</p> <p>- -результативность при решении ситуационных задач;</p> |
| | | ПК 3.3. Оценивать расшифровывать маркировку соответстви установленными требованиями. | <p>и в с</p> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы товароведения; - основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать товары; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; - расшифровки маркировки; | |
| | | ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать ассортиментную принадлежность | <p>их</p> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества; - идентификационные признаки групп товаров и отдельных видов; - групповые характеристики; - методы классификации: иерархический и фасетный; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения; - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - идентифицировать товары; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - определения показателей ассортимента; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; | |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | <p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения; - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - рассчитывать товарные потери и списывать их; - идентифицировать товары; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества; - расшифровки маркировки; - контроля режима и сроков хранения товаров; | <ul style="list-style-type: none"> - комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса; - билеты для проведения экзаменов в форме тестирования и в форме устных ответов квалификационных экзаменов. - применение полученных навыков в практических и лабораторных занятиях, конференциях, - проверка знаний при индивидуальном собеседовании; - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики; - наблюдение при проведении деловых игр; - результативность при решении ситуационных задач; |
| | | <p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными</p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения; | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение при проведении деловых игр; - результативность при решении ситуационных задач; |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | | требованиями. | | |
| | | ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные. | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; - основные системные физические величины, размеры, размерности; - измерения статичные и динамичные; - методы прямых и косвенных измерений; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить метрические измерения объектов товароведения; - переводить внесистемные единицы измерения в системные; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - установления градаций качества; - измерений объектов; | <ul style="list-style-type: none"> - комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса; - билеты для проведения экзаменов в форме тестирования и в форме устных ответов, квалификационных экзаменов. - применение полученных навыков в практических и лабораторных занятиях, конференциях, - проверка знаний при индивидуальном собеседовании; - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики; - наблюдение при проведении деловых игр; - результативность при решении ситуационных задач; |
| | | ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю. | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - положения ФЗ «О техническом регулировании»; - требования Технических регламентов; - формы подтверждения оценки соответствия; - виды документов, подтверждающих соответствие товаров; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - оформлять заявление на оценку качества; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; - установления градаций качества; - разработки мероприятий сохранения товаров; | <ul style="list-style-type: none"> - применение полученных навыков в практических и лабораторных занятиях, конференциях, - проверка знаний при индивидуальном собеседовании; - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики; - наблюдение при проведении деловых игр; - результативность при решении ситуационных задач; |

2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Предметом оценки освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» являются знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с использованием следующих форм и методов: текущего и рубежного контроля (устный опрос, письменный опрос, собеседование, контрольные работы, решение практических заданий, ситуационных задач, кейсов, тестирование), экспертной оценки (в ходе практических занятий, лабораторных работ, деловых и ролевых игр), результатов производственной практики, экзаменов.

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю:

| Элемент модуля | Формы промежуточной аттестации |
|---|--------------------------------------|
| МДК.03.01 Теоретические основы товароведения | Экзамен (1 семестр) |
| МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | Экзамен (2 семестр) |
| ПП.03.01 Практика производственная (по профилю специальности) | Отчет (2 семестр) |
| ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров | Экзамен квалификационный (2 семестр) |

С перечнем вопросов по темам, заданиями, ситуационными задачами, тематикой и условиями деловых игр можно ознакомиться в сборниках описаний практических работ по междисциплинарным курсам ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»:

-Теоретические основы товароведения: сборник описаний практических работ / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Самойлова Л.Н., Денисова И.П. – Красноярск, 2016. – 20 с.

-Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: сборник описаний лабораторно-практических работ / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Л.Н. Самойлова, Р.И. Шадпалова. – Красноярск, 2016. – 36 с.

2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос

Функция контроля за содержательностью, глубиной и систематичностью самостоятельной работы студентов эффективно реализуется при устном и письменном опросе, собеседовании, заслушивании докладов и выступлений. Данные формы контроля раскрывают сильные и слабые стороны в постижении студентами вопросов ассортиментной политики, организации формирования ассортимента торговыми организациями задолго до рубежного и итогового контроля знаний, что дает преподавателю возможность систематически анализировать и оценивать как уровень работы группы в целом, так и каждого студента в отдельности и соответствующим образом реагировать на негативные стороны в освоении междисциплинарных курсов.

Собеседования, опросы проводятся после изучения определенной темы (раздела) на практических занятиях по междисциплинарным курсам.

Устные опросы проводятся во время практических занятий. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

Блиц-опросы позволяют проверить уровень подготовки к практическому занятию всех обучающихся в группе, при этом оставляя достаточно учебного времени для иных форм педагогической деятельности в рамках данного занятия. Блиц-опрос проводится без предупреждения, что стимулирует обучающихся к систематической подготовке к занятиям. Вопросы для опроса готовятся заранее, формулируются узко, дабы обучающийся имел объективную возможность полноценно его осветить за отведенное время.

Письменные опросы целесообразно применять в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения зачета (экзамена), когда необходимо проверить знания студентов по всему курсу.

При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

Рекомендации по оцениванию ответов студентов

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждой практической занятия преподавателем проводится индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы. Критерии оценки:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);
- использование дополнительного материала (обязательное условие);
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

Критерии оценки ответов студентов

Оценка «5» ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по

учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, 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.

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

2.2 Доклады и выступления

Доклад понимается как пространная работа на основе первоисточников и литературы, предназначенная для заслушивания на семинаре. Доклад представляется в устной форме в ходе семинара, может сопровождаться мультимедийными презентациями. Доклад является дополнительным по отношению к лекциям и учебным пособиям источником информации для слушателей, он не может основываться исключительно на лекционном материале или на учебниках. Тематика докладов и выступлений определяется программой профессионального модуля и предоставляется преподавателем заблаговременно. Темы для докладов, предлагаемые в методических пособиях, не являются единственно возможными. Студент вправе представить преподавателю собственный вариант тематики, связанной с изучаемым материалом.

Подготовка к семинарским занятиям строится на самостоятельной работе студентов с учебником, учебными пособиями, материалами хрестоматий и первоисточниками.

Требования к докладам и выступлениям студентов на семинарском занятии

Одним из условий, обеспечивающих успех семинарских занятий, является совокупность определенных конкретных требований к выступлениям, докладам, рефератам студентов. Эти требования должны быть достаточно четкими и в то же время не настолько регламентированными, чтобы сковывать творческую мысль, насаждать схематизм.

Перечень требований к любому выступлению студента примерно таков:

1. Связь выступления с предшествующей темой или вопросом.
2. Раскрытие сущности проблемы.
3. Методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Разумеется, студент не обязан строго придерживаться такого порядка изложения, но все аспекты вопроса должны быть освещены, что обеспечит выступлению необходимую полноту и завершенность.

Важнейшие требования к выступлениям студентов - самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них.

Приводимые участником семинара примеры и факты должны быть существенными, перекликаться с профилем обучения. Примеры из области наук, близких к будущей специальности студента, из сферы познания, обучения поощряются руководителем семинара.

Выступление студента должно соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

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

Оценка «отлично» 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.

«хорошо» – 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.

«удовлетворительно» – 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 «неудовлетворительно» 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.

2.3 Экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач

Ситуационные задачи

Решение ситуационных задач осуществляется с целью проверки уровня навыков (владений) студента по решению практической ситуационной задачи.

Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Эффективным интерактивным способом решения задач является сопоставления результатов разрешения одного задания двумя и более малыми группами обучающихся.

Задачи, требующие изучения значительного объема материала, необходимо относить на самостоятельную работу студентов, с непременным разбором результатов во время практических занятий. В данном случае решение ситуационных задач с глубоким обоснованием должно представляться на проверку в письменном виде.

При оценке решения задач анализируется понимание студентом конкретной ситуации, правильность применения анализа свойств и показателей ассортимента, с целью определения дальнейшей ассортиментной политики; определения степени дефектов и сортности товаров.

Специфика ситуационной задачи заключается в том, что она носит ярко выраженный практико-ориентированный (иногда даже прагматичный) характер, но для ее решения необходимо конкретное предметное знание. Зачастую для решения ситуационной задачи студентам требуется знание нескольких учебных предметов.

Решение ситуационных задач способствует развитию навыков самоорганизации деятельности, формированию умения объяснять явления действительности, развитию способности ориентироваться в мире ценностей, повышению уровня функциональной грамотности, формированию ключевых компетентностей, подготовке к профессиональной деятельности, ориентации в ключевых проблемах торговых организаций. Во всех случаях решение ситуационных задач будет направлено на достижение метапредметных результатов, то есть образовательных результатов, выходящих за рамки учебного предмета и применимых в разных видах деятельности.

В силу своей межпредметности, интегративности, ситуационные задачи способствуют систематизации предметных знаний на деятельностной практико-ориентированной основе, когда студенты, осваивая универсальные способы деятельности, решают личностно-значимые проблемы с использованием предметных знаний.

Процесс решения ситуационной задачи всегда предполагает «выход» студента за рамки учебного процесса, в пространство социальной практики.

2.4 Деловые игры

Деловая игра - совместная деятельность группы обучающихся под управлением преподавателя, проводимая с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Деловые игры представляют собой имитации принятия решений и выполнения действий в разных искусственно созданных или непосредственно практических ситуациях путем проигрывания соответствующих ролей (индивидуальных или групповых) по заданным или выработанным самими участниками правилам.

Деловые игры по междисциплинарным курсам профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» являются активной формой обучения будущих товароведов-экспертов, которые с помощью моделирования профессиональных задач и ситуаций, возникающих при обслуживании потребителей и формировании ассортимента на торговом предприятии, позволяют приблизить участников игры к реальным жизненным ситуациям и закрепляет их практические навыки. Благодаря им развиваются профессиональное творческое мышление, умение выделить проблему и решить ее в условиях значительно ограниченного времени. Они также позволяют сплотить коллектив и научить специалистов работать в команде. Применение деловых игр в процессе обучения позволяет выявить у студентов не только профессиональные знания и умения, но и такие качества как активность, организованность, коммуникативность, мобильность, эрудированность.

При проведении деловых игр на практических занятиях по междисциплинарным курсам целесообразно использовать следующие показатели оценки сформированности общекультурных и профессиональных компетенций:

- понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса;

- способности организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

- способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

- способности осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

- работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

- способности самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

- способности участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров;

- умения рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию;

- навыков оценки и расшифровки маркировки в соответствии с установленными требованиями;

- способности классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества;

- возможности контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов;

- способности обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических

требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями;

- производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные;

- работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Критерии оценивания работы студента в деловой игре

| № п\п | Критерий | Оценка |
|--------------|---|---------------------|
| 1 | Принимает активное участие в работе группы, предлагает собственные варианты решения проблемы, выступает от имени группы с рекомендациями по рассматриваемой проблеме либо дополняет ответчика; демонстрирует предварительную информационную готовность в игре | отлично |
| 2 | Принимает активное участие в работе группы, участвует в обсуждениях, высказывает типовые рекомендации по рассматриваемой проблеме, готовит возражения оппонентам, однако сам не выступает и не дополняет ответчика; демонстрирует информационную готовность к игре | хорошо |
| 3 | Принимает участие в обсуждении, однако собственной точки зрения не высказывает, не может сформулировать ответов на возражения оппонентов, не выступает от имени рабочей группы и не дополняет ответчика; демонстрирует слабую информационную подготовленность к игре; Принимает участие в работе группы, однако предлагает не аргументированные, не подкрепленные фактическими данными решения; демонстрирует слабую информационную готовность | удовлетворительно |
| 4 | Не принимает участия в работе группы, не высказывает никаких суждений, не выступает от имени группы; демонстрирует полную неосведомленность по сути изучаемой проблемы. | неудовлетворительно |

2.5 Тесты текущего контроля знаний

Текущее тестирование по какому-либо разделу междисциплинарных курсов проводится после того, как на лекционных и практических занятиях был пройден учебный материал по данной теме. Тестирование проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий по вариантам. Для самоподготовки студентов к тестированию по разделам курсов подготовлены сборники тестов, охватывающие все дидактические единицы междисциплинарных курсов:

Товароведение продовольственных товаров: сборник тестов / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Р.И. Шадпалова. – Красноярск, 2016. – 45 с.

Теоретические основы товароведения: сборник тестов / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. И.П. Денисова. – Красноярск, 2017. - 21 с.

При проведении текущего тестирования с использованием тестовых материалов по основным разделам междисциплинарных курсов используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

| Оценка | | | |
|---------|--------|--------|-----------|
| Отлично | Хорошо | Удовл. | Неудовл. |
| 100-90% | 89-70% | 69-60% | Менее 60% |

2.6 Рубежный контроль знаний по семестрам

В соответствии с учебным планом специальности изучение профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» рассчитано на 2 семестра. По окончании каждого семестра предполагается определенная форма рубежного контроля знаний в виде экзаменов. Целью экзаменов является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам междисциплинарных курсов, готовности применить эти знания и умения в соответствии с избранной ими профессиональной деятельностью.

| Элемент модуля | Формы промежуточной аттестации |
|---|--------------------------------|
| МДК.03.01 Теоретические основы товароведения | Экзамен (1 семестр) |
| МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | Экзамен (2 семестр) |

Для проведения промежуточной аттестации подготовлен комплект оценочных средств в виде экзаменационных билетов. Рубежный контроль знаний по дисциплинам профессионального модуля предполагает следующие формы проведения экзаменов: письменная работа, тестирование, устные ответы.

При проведении экзаменов с использованием баз тестовых материалов используются следующие критерии оценивания:

| Оценка | | | |
|---------|--------|--------|-----------|
| Отлично | Хорошо | Удовл. | Неудовл. |
| 100-90% | 89-70% | 69-60% | Менее 60% |

При проведении экзаменов в устной форме используются следующие критерии оценивания:

«Отлично» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«Хорошо» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

2.7 Производственная практика (по профилю специальности)

Предметом оценки по производственной (по профилю специальности) практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: ежедневного наблюдения, экспертной оценки процесса подготовки рабочего места, встречи покупателя, составления диалога с потребителем, процесса показа и пояснения выбранных товаров, выполнения расчетных операций с покупателем и порядка обслуживания потребителей. Также экспертная оценка оценивает участие в процессе управления ассортиментной политикой предприятия.

Предметом оценки является также сформированность профессиональных и общих компетенций, их оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов: наблюдение, экспертная оценка процесса обслуживания потребителей и результата управления ассортиментом.

Оценка по производственной практике выставляется на основании: характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения заданий определения сортности и качества товаров, определения способов формирования ассортимента, отзывов руководителей организации, в которой проходил практику студент; качества и содержания отчета о практике.

2.8 Квалификационный экзамен

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению изучения учебной программы профессионального модуля.

Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – междисциплинарных курсов, производственной практики, выполнения курсовых работ и направлен на оценку результатов преимущественно теоретического обучения и практической подготовленности.

Экзамен (квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания результатов освоения обучающимися профессионального модуля с участием представителей работодателя. Экзамен (квалификационный) выявляет готовность обучающегося к выполнению определенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него профессиональных компетенций, указанных в разделе

«Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы» ФГОС СПО.

Задания экзамена (квалификационного) рассчитаны на комплексную проверку профессиональных и общих компетенций.

Задания экзамена (квалификационного) носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер, т. к. компетенция проявляется в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях, нетождественных тем, в которых они формировались. Это означает направленность заданий на решение не учебных, а профессиональных задач. Содержание заданий максимально приближено к ситуациям профессиональной деятельности.

Профессиональный модуль считается освоенным, если обучающийся на экзамене (квалификационном) выполнил все предусмотренные задания на положительную отметку.

Критерии оценивания знаний студентов на экзамене (квалификационном)

Проверка качества подготовки студентов на экзаменах заканчивается выставлением отметок по принятой пятибалльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Критерии оценки знаний должны устанавливаться в соответствии с требованиями к профессиональной подготовке, исходя из действующих учебных планов и программ, с учётом характера конкретной дисциплины, а также будущей практической деятельности выпускника.

В качестве исходных рекомендуется общие критерии оценок:

«Отлично» - студент владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы билета, подчеркивая при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы, свободно читает результаты анализов и других исследований и решает ситуационные задачи, связанные с профессиональной деятельностью в определении сортности товаров, оценки качества и формирования ассортимента; хорошо знаком с основной литературой и методами исследования объема, необходимом для практической деятельности менеджера; увязывает теоретические аспекты предмета с задачами практической деятельности.

«Хорошо» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах; умеет решать ситуационные задачи по профессиональной тематике.

«Удовлетворительно» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов. Студент демонстрирует поверхностный уровень умений и навыков в области решения профессиональных задач.

«Неудовлетворительно» - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Для проведения квалификационного экзамена подготовлен комплект оценочных средств в виде экзаменационных билетов. Всего в комплект входит 25 билетов, каждый из которых включает 4 вопроса, содержащих задания на знание теоретического материала и умение решать типовые производственные задачи и ситуации. Экзамен проводится в учебной аудитории.

Демонстрационный вариант экзаменационного билета для сдачи квалификационного экзамена

УТВЕРЖДАЮ

Председатель Эк _____

« _____ » _____ 20__ г.

ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Министерство
образования и науки РФ
ФГАОУ ВО
«Сибирский федеральный
университет»

Профессиональный модуль
специальность
институт

ПМ.03 Управление ассортиментом,
оценка качества и обеспечение
сохраняемости товаров
38.02.04 Коммерция (по отраслям)
ТЭИ ОСПО
курс 1

1. **(ПК 3.4)** Идентифицировать по образцам виды посуды из стекла, виды стекла и способ производства.

Решить задачу: определить сортность хрустальной вазы высотой 310мм, имеющей дефекты:

- отклонение по высоте 8мм;
- редко расположенная «мошка»;
- разнотолщинность стенок 18%.

2. **(ОК 1-9) Задача:**

В магазин поступила мука пшеничная в/с в количестве 150 мешков по 50кг и фасованная в пакеты по 2кг в количестве 450 коробок, мука 2/с фасованная в пакеты по 1кг в количестве 50 коробок. Мука пшеничная имеет цвет белый с желтоватым оттенком, зольность 0,55%, вкус и запах без постороннего, содержание сырой клейковины 30%. Определить:**(ПК 3.4; 3.8)** качество муки, заполнив таблицу, назвать дефекты и условия хранения муки

| Показатели качества | экстра | высший | Первый | второй | Характеристика образца | сорт |
|---------------------|--------|--------|--------|--------|------------------------|------|
| | | | | | | |

3. **(ПК 3.1) Ситуация:**

Проанализируйте раздел «технические условия» ГОСТа (на любую продукцию по выбору) выделите группы показателей качества (простые и сложные, общие и специфические, единичные и комплексные, определяющие и предельные). Укажите, какие единичные показатели входят в состав комплексных.

Задания и контрольные вопросы

1. Дайте определения: «качество товаров», «показатель качества».
2. Выделите группы показателей качества (простые и сложные, общие и специфические, единичные и комплексные, определяющие и предельные). Укажите, какие единичные показатели входят в состав комплексных.

ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

Министерство
образования и науки РФ
ФГАОУ ВО
«Сибирский федеральный
университет»

Профессиональный модуль
специальность
институт

ПМ.03 Управление ассортиментом,
оценка качества и обеспечение
сохраняемости товаров
38.02.04 Коммерция (по отраслям)
ТЭИ ОСПО
курс 1

1. **ПК 3.4** Идентифицировать по образцам виды посуды из стекла, виды стекла и способ производства.

Решить задачу: определить сортность хрустального блюда, диаметром 260мм, имеющего дефекты: - редко расположенная свиль; - 5 пузырей размером 1-2мм на внешней поверхности; -6 пузырей размером 2-3мм на внешней поверхности.

2. **(ОК 1-9) Задача:**

В магазин поступили яблоки сорта «Ренет Симиренко» в количестве 10 ящиков по 25кг. в каждом. При анализе объединенной пробы установлено: 2 % плодов имеют легкие нажимы площадью до 3см², 2 % имеют засохшие повреждения плодовой жоржкой, размер по наибольшему поперечному сечению 50-55мм.. Плоды типичные по форме и окраске, с плодоножкой.

(ПК 3.4) Определить: качество яблок, заполнив таблицу. назвать идентификационные признаки семечковых плодов, назвать дефекты, болезни, повреждения и условия хранения яблок.

| Показатели качества | Нормы по ГОСТ | | | | Результаты анализа | сорт |
|---------------------|---------------|----|----|----|--------------------|------|
| | в/с | 1с | 2с | 3с | | |
| | | | | | | |

3. **(ПК 3.4) Ситуация:**

В магазине покупатель вернул товары, обнаружив следующее: у туфель не приклеена стелька, сколы на керамической посуде, у хрустальных бокалов единичные включения.

Задания и контрольные вопросы

1. Дайте характеристику обнаруженным дефектам по степени значимости, наличию методов обнаружения, наличию средств устранения, месту возникновения.
2. Какие имеет права покупатель и какова ответственность торгового предприятия за реализацию дефектной продукции.

Составители: _____

И.П.Денисова

Л.Н. Самойлова

Одобрено на заседании совета ОСПО

Протокол № 4 от « 19 » апреля 2017г.

Специалист по учебно-методической работе _____ Н.В. Тарима

3 МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ВЛАДЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ

3.1 МДК.03.01 Теоретические основы товароведения

3.1.1 Примерный перечень тем докладов и выступлений

1. Объекты и субъекты товароведения.
2. Потребительские свойства (определённых) товаров.
3. Физические свойства товаров (примеры).
4. Ассортиментная политика предприятия (пример).
5. Товарные потери, причины их возникновения, методы предупреждения и устранения дефектов.

3.1.2 Комплект тестов для текущего контроля знаний

Перечень дидактических единиц для текущего тестирования

1. Субъекты товароведения.
2. Объекты товароведения.
3. Методы товароведения.
4. Классификация товаров.
5. Оценка качества товаров.
6. Показатели качества товаров.
7. Пути формирования ассортимента.
8. Товарные потери.
9. Меры по предупреждению товарных потерь.

Пример текущего контроля знаний в виде тестирования

Объекты и субъекты товароведения

1. Основополагающие характеристики товара:
 - 1) Товароведная
 - 2) Качественная
 - 3) Стоимостная
 - 4) Потребительская
 - 5) Количественная
2. Объектами товароведной деятельности являются:
 - 1) Товары, услуги,
 - 2) Товары, услуги по хранению товаров,
 - 3) Товары, услуги общественного питания,
 - 4) Товары, услуги по подготовке товаров к продаже
3. Товар – это:

- 1) Объект купли-продажи, средство удовлетворения психологических потребностей потребителя,
- 2) Объект купли-продажи, средство удовлетворения эстетических потребностей потребителя,
- 3) Объект купли-продажи, средство удовлетворения коммерческих потребностей потребителя,
- 4) Объект купли-продажи, средство удовлетворения потребностей потребителя
4. Потребительскими свойствами называют свойства товара:
 - 1) Обуславливающие его назначение в процессе потребления и эксплуатации,
 - 2) Обуславливающие его полезность в процессе потребления и эксплуатации,
 - 3) Обуславливающие его эстетичность в процессе потребления и эксплуатации,
 - 4) Обуславливающие его привлекательность в процессе потребления и эксплуатации
5. Субъектами товароведения являются:
 - 1) Товароведы-специалисты и потребители товаров,
 - 2) Товароведы-специалисты,
 - 3) Товары и услуги.
 - 4) Все коммерческие работники
6. Товароведение является связующим звеном:
 - 1) Производства и торговли.
 - 2) Торговли и потребления,
 - 3) Производства и потребления,
 - 4) Транспортирования и потребления

Методы товароведения

1. Метод обобщения объектов по общим признакам:
 - 1) Группировка
 - 2) Систематизация
 - 3) Классификация
2. Более гибкий метод классификации товаров, где возможно ограничение количества признаков классификации:
 - 1) Фасетный
 - 2) Иерархический
 - 3) Регистрационный
 - 4) Измерительный
3. Иерархический метод классификации предполагает:
 - 1) Последовательное деление множества на подмножества
 - 2) Отождествление объектов
 - 3) Параллельное деление множества на подмножества
 - 4) Группировка множества
4. Особенность метода товароведения – это:

- 1) Комплексная оценка свойств товара с целью определения его потребительной ценности,
 - 2) Анализ качественных, количественных характеристик товара,
 - 3) Определение значений функциональных свойств товара,
 - 4) Анализ факторов повышения конкурентоспособности
5. Методы товароведения классифицируют:
- 1) На органолептические, эмпирические, управления, оценки качества,
 - 2) На эмпирические, аналитические, технологические, оценки качества,
 - 3) На эмпирические, органолептические, технологические, оценки качества,
 - 4) На эмпирические, измерительные, управления, систематизации
6. К методам управления относятся:
- 1) Диагностика, анализ, планирование, программирование, прогнозирование,
 - 2) Анализ, планирование, программирование, прогнозирование,
 - 3) Диагностика, анализ, программирование, обобщение, прогнозирование,
 - 4) Диагностика, анализ, планирование, программирование, обобщение
7. Эмпирические методы товароведения основаны на:
- 1) Опыте и моделировании,
 - 2) Наблюдениях и систематизации,
 - 3) Опыте и наблюдениях,
 - 4) Наблюдениях и прогнозировании
8. К эмпирическим методам относят:
- 1) Органолептические, биологические, физические, химические, физико-химические,
 - 2) Биологические, физические, химические, физико-химические,
 - 3) Органолептические, биологические, физические, химические,
 - 4) Органолептические, измерительные, физические, химические, физико-химические
9. Используемые в товароведной деятельности практические методы включают вопросы:
- 1) Оценки качества, хранения, маркирования, упаковывания, систематизации товаров,
 - 2) Оценки качества, хранения, маркирования, классификации товаров,
 - 3) Оценки качества, хранения, маркирования, упаковывания, эстетичности товаров,
 - 4) Оценки качества, хранения, маркирования, упаковывания

3.1.2 Комплект оценочных средств для рубежного контроля знаний

Перечень вопросов для подготовки к экзамену (1 курс, 1 семестр)

- Пранализируйте структуру ассортимента в натуральном и денежном выражении.
- На основании анализа структуры укажите мероприятия по формированию ассортимента.

- Каким документом следует руководствоваться при решении ситуации?
- Рассчитайте размер возможной естественной убыли в натуральном выражении.
- Определите товарный сорт поступившего в магазин риса.
- Рассчитайте показатели ассортимента по каждому предприятию.
- Сравните полученные показатели, сделайте вывод и предложения по совершенствованию ассортимента в данных предприятиях
- Определите приемочное и браковочное числа и сделайте заключение о возможности дальнейшей приемки.
- Что могло послужить причиной обнаруженного дефекта конфет?
- Дайте характеристику обнаруженным дефектам по степени значимости, наличию методов обнаружения, наличию средств устранения, месту возникновения.
- Назовите методы классификации, укажите преимущества и недостатки каждого из методов.
- Определите метод, признаки классификации, начертите схему.
 - Дайте определения: «качество товаров», «показатель качества».
- Выделите группы показателей качества (простые и сложные, общие и специфические, единичные и комплексные, определяющие и предельные). Укажите, какие единичные показатели входят в состав комплексных.
- Пранализируйте структуру ассортимента в натуральном и денежном выражении.
- На основании анализа структуры укажите мероприятия по формированию ассортимента.
- Рассчитайте размер возможной естественной убыли в натуральном выражении.
- Сравните полученные показатели, сделайте вывод и предложения по совершенствованию ассортимента в данных предприятиях.
- Определите приемочное и браковочное числа и сделайте заключение о возможности дальнейшей приемки.

Демонстрационный вариант экзаменационного билета

УТВЕРЖДАЮ
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

«_____» _____ 20__ г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Министерство
образования и науки РФ
ФГАОУ ВО
«Сибирский федеральный
университет»

по дисциплине
специальность
институт

МДК.03.01. Теоретические основы
товароведения
38.02.04 Коммерция (по отраслям)
ТЭИ ОСПО
курс 1

Задача

В магазине представлен следующий ассортимент кондитерских изделий:

| Виды кондитерских изделий | Количество, кг | Средняя цена, руб. | Сумма, руб. | Относительные показатели ассортимента в выражении | |
|---------------------------|----------------|--------------------|-------------|---|----------|
| | | | | натуральном | денежном |
| Конфеты | 500 | 200 | | | |
| Карамель | 200 | 100 | | | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

Министерство
образования и науки РФ
ФГАОУ ВО
«Сибирский федеральный
университет»

по дисциплине
специальность
институт

МДК.03.01 Теоретические основы
товароведения
38.02.04 Коммерция (по отраслям)
ТЭИ ОСПО
курс 1

Задача

В магазине торговой площадью 700 м² в течение апреля реализовано 150 мешков по 50 кг в каждом рафинированного сахара-песка и 100 ящиков из гофрированного картона по 20 кг в каждом сахара, фасованного в пакеты по 1 кг.

Задания и контрольные вопросы

1. Каким документом следует руководствоваться при решении ситуации?
2. Рассчитайте размер возможной естественной убыли в натуральном выражении.

Тест

1. Материальный или нематериальный результат деятельности человека, направленный на удовлетворение потребностей - это ...

- | | |
|------------------|-------------------------------|
| а. товар | г. интеллектуальная продукция |
| б. продукция | д. услуга |
| в. ценные бумаги | |

2. Лабораторные (инструментальные) методы проверки качества товаров отличаются

- | | |
|--------------------------|--|
| а. точностью результатов | в. использованием приборов, оборудования |
| б. субъективностью | г. тождественностью |

3. Метод упорядочения однородных, взаимосвязанных объектов по общим признакам, путем расположения в определенном порядке

- | | | | |
|-------------------|------------------|------------------|--------------------|
| а. систематизация | б. идентификация | в. классификация | г. прогнозирование |
|-------------------|------------------|------------------|--------------------|

4. Методы управления, применяемые в товароведении

- | | | |
|---------------------|-----------------|------------------|
| а. прогнозирование | в. обобщение | д. классификация |
| б. программирование | г. маркирование | |

5. Иерархический метод классификации предполагает

- | | |
|---|----------------------------|
| а. последовательное деление множества на подмножества | в. отождествление объектов |
| б. параллельное деление множества на подмножества | г. группировка множества |

6. Разновидности ассортимента по характеру потребностей

- | | | |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| а. реальный | в. рациональный | д. 5. гармоничный |
| б. прогнозируемый | г. 4. оптимальный | |

7. Виды ассортимента по ширине охвата

- | | | |
|-------------|-----------------|-------------|
| а. торговый | в. рациональный | д. реальный |
| б. простой | г. развёрнутый | |

8. Перечень товаров, регулирующий какую – либо деятельность

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| а. ассортиментный перечень | в. прейскурант |
| б. прайс лист | г. товарная номенклатура |

9. Направление формирования ассортимента, характеризующееся высокой устойчивостью и низкой степенью обновления

- | | | | |
|-----------------|-----------------|---------------|---------------|
| а. стабилизация | б. гармонизация | в. сокращение | г. расширение |
|-----------------|-----------------|---------------|---------------|

10. Показатели качества товаров, принимающиеся за основу при сравнительной характеристике

- | | | |
|------------|-----------------------|-------------------|
| а. базовые | б. регламентированные | в. действительные |
|------------|-----------------------|-------------------|

г. предельные д. диапазонные

11. Эргономические свойства товаров

а. надежность в. безопасность д. долговечность
б. психологические г. сохраняемость

12. Способность товаров сохранять работоспособность до наступления предельного состояния

а. безотказность в. долговечность
б. сохраняемость г. ремонтпригодность

13. Эстетические свойства товаров

а. долговечность в. стиль
б. антропометрические г. целостность композиции

14. Вид дефекта в зависимости от места возникновения

а. скрытый в. устранимый
б. технологический г. предреализационный

15. Дефекты по степени значимости

а. явные б. критические в. значительные г. устранимые

16. Специфические физические свойства товарной партии

а. твердость б. скважистость в. эластичность г. объемная масса

17. Необратимая деформация

а. пластичность б. упругость в. вязкость г. эластичность

18. Виды обратимой деформации

а. пластичность б. эластичность в. упругость г. идентификация

19. Материалы, обладающие электроизоляционными свойствами

а. металлы б. мышьяк в. хлопок г. резина

20. Максимально допустимое количество забракованных единиц выборки, позволяющие принять партию

а. браковочное число в. навеска д. выборка
б. приёмочное число г. объем выборки

21. Стадии технологического цикла товарных партий

а. производства в. предтоварная д. употребление
б. реализации г. товарная

22. Количество забракованных единиц выборки, служащее основанием для отказа от партии

а. браковочное число в. коэффициент сортности
б. приемочное число г. объем выборки

23. Товарные потери в натуральном выражении

а. материальные потери в. естественная убыль
б. товарные потери г. метаболические

24. Более гибкий метод классификации товаров, где возможно ограничение количества признаков классификации

а. фасетный в. измерительный д. регистрационный
б. органолептический г. иерархический

25. Товары, по назначению подразделяются на роды ...

а. медицинские
б. промышленные
в. потребительские
г. оргтехника

Составитель: _____

И.П.Денисова

Одобрено на заседании совета ОСПО

« _____ » _____ 20__ г., протокол № _____

3.2 МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

3.2.1 Примерный перечень тем докладов и выступлений

1. Смычковые музыкальные инструменты: виды, устройство, отделки.
2. Струнные музыкальные инструменты: виды, устройство, отделки.
3. Швейные товары: современные дизайнеры России.
4. Швейные товары: современные дизайнеры Европы.
5. Электробытовые товары: современные бытовые товары для облегчения труда хозяйки.
6. Электробытовые товары: бытовые холодильники. Предприятия производства холодильников в России. (Виды хладогенов, количество камер, температура камер, дополнительные опции, ценовая категория, размеры).
7. Электронные товары. Телевизоры: жидкокристаллические и плазменные. Механизм формирования изображения, дополнительные опции, ценовая категория, размеры экранов.
8. Пушно-меховые товары: меховое сырье животных наземного образа жизни.
9. Пушно-меховые товары: меховое сырье животных подземного образа жизни.
10. Пушно-меховые товары: меховое сырье животных земноводного образа жизни.
11. Пушно-меховые товары: изделия женского ассортимента.

3.2.3 Примеры деловых игр

Деловая игра по теме: *Слабоалкогольные напитки*

Время: 2 часа

Вид урока: деловая игра

Цели:

1. Обучающая: Обеспечить закрепление знаний по теме: «Слабоалкогольные напитки». Приобрести навыки по распознаванию маркировки, дефектов и работы со стандартами на слабоалкогольные напитки.
2. Воспитательная: Психологически подготовить студентов к работе в качестве товароведов, воспитание активной жизненной позиции.
3. Развивающая: Развитие активности, самостоятельности в работе, умение анализировать ситуации возникающие при приемке, реализации и хранении товаров и принимать решения по ним.

Тип урока: Формирование умения и навыков.

Метод проведения: Деловая игра.

Тип игры: Соревновательный.

Средства игры:

- ГОСТ Р 51174 – Пиво
- ГОСТ 30060 – 93 Пиво. Методы определения органолептических показателей и объема продукции.
- ГОСТ 12786 -80 Пиво. Правила приемки и методы отбора проб
- ГОСТ Р 51074 – 2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
- Натуральные образцы пива.
- Дегустационные бокалы
- Линейки
- секундомер

Раздаточный материал

1. Задание товароведам № 1, 2, 3.
2. Таблица № 2 по маркировке слабоалкогольных напитков.
3. Карта отбора проб.
4. Дегустационная карта оценки качества пива.
5. Задание старшему товароведу.
6. Задание директору магазина.
7. Карта учета деятельности товароведов, старших товароведов.
8. Шкала оценки деятельности товароведов, старших товароведов.

Межпредметные связи

- Предшествующие – микробиология, химия, математика.
- Сопутствующие – организация коммерческой деятельности, психология, информационное обеспечение товаров.

Подготовка преподавателя к занятию

Состоит в определении целей игры, ее типа, межпредметных связей, подготовки раздаточного материала, образцов, подготовка членов жюри (старшие товароведы и директора магазинов)

Технологическая карта деловой игры

Группа разбивается на три магазина (команды) с одинаковым числом участников – товароведов. Из них назначаются старшие товароведы и директор магазина.

| Этапы игры | Время |
|---|----------|
| 1. Организационный момент | 1-2 мин. |
| 2. Актуализация опорных знаний | 3 мин. |
| 3. Сообщение темы, целей игры, пробуждение интереса (мотивации) | 2 мин. |
| 4. Инструктаж | 5-7 мин. |
| 5. Практический этап | 65 мин. |
| 6. Заключительный этап (производственное совещание) | 10 мин. |
| 7. Задание на дом | 2 мин. |

I. Занятие начинается с проверки присутствующих, готовность класса к занятию, обеспеченности необходимыми для работы средствами.

II. Далее сообщается тема и цели игры, выясняются вопросы, возникшие у учащихся при подготовке к занятию по теме: «Слабоалкогольные напитки».

Проверяется готовность домашнего задания:

1. Классификация пива по различным признакам.

2. От чего зависит цвет пива?

3. Дефекты пива и причины их возникновения?

III. Проводя инструктаж преподаватель обращает внимание на объем работы, правило выполнения работы, оформления ее, порядок оценки деятельности участников игры.

IV. Практический этап игры. Каждая команда получает свое задание. По сложности задания равноценны. Это позволяет работать самостоятельно каждой команде и объективно оценивать результат работы членами жюри.

Товароведы, выполнив и оформив задание сдают его на контроль старшему товароведу, которые проверяют, исправляют и аргументируют ошибки и сдают на контроль директору магазина.

Двойной контроль исключает ошибки. Старшие товароведы проверив результат работы товароведов, оценки заносят в соответствии со шкалой оценки деятельности товароведов в оценочную карту. При проверке старшие товароведы обращает внимание на правильность выполнения, аккуратность оформления полученного результата, четкость и скорость выполнения.

Старшие товароведы при необходимости обязаны консультировать товароведов по вопросам приемки партий, оценки качества, маркировке, но не подсказывают.

Директор магазина учитывает это в оценочной карте деятельности старших товароведов. При подведении итогов соревнования внутри команды (секции) определяется «лучший товаровед», между магазинами – «лучший магазин».

С целью обеспечения наглядности и контроля товароведы каждого магазина заполняют карты по выполнению заданий своим цветом чернил.

У старших товароведов цвет фломастера – коричневый, у директора магазина – красный. Это позволяет быстро видеть исправление ошибок которые делают старшие товароведы. По заданиям и магазинам оценки выставляются для наглядности на доске.

V. Заключительный этап – производственное совещание, которое проводит директор магазина по подведению итогов соревнования между товароведами.

При подведении итогов учитывается:

1. Умение быстро работать с ГОСТами.
2. Умение производить расшифровку маркировки.
3. Умение распознавать дефекты и принимать по ним решения.

На совещании выступают:

1. Старшие товароведы, которые дают оценку деятельности товароведов, аргументируют ошибки, определяют по количеству баллов лучшего по профессии.
2. Товароведы, которые дают оценку деятельности старших товароведов по оказанию им помощи и объективности оценки.
3. Директор магазина, который дает оценку работы старших товароведов и определяет вместе с ними «лучший магазин».
4. Любой участник игры высказывает свое мнение и предложения по улучшению разработки сценария, организации игры и оценки деятельности участников игры.

В конце игры преподаватель подводит общий итог игры, делает анализ игры, отмечает активность студентов, общие ошибки и пути их устранения.

Приложения:

1. Карточки – задания товароведам магазинов № 1, 2, 3.
2. Таблица № 2 (изучение маркировки).
3. Карта отбора проб.
4. Дегустационная карта оценки качества пива
5. Карточка – задание директору магазина.
6. Карточка – задание старшему товароведу +
7. Шкала оценки деятельности товароведов.
8. Шкала оценки деятельности старшего товароведа.

КАРТОЧКА – ЗАДАНИЕ ТОВАРОВЕДОВ МАГАЗИНА № 1

| Задание | Время отработки |
|--|-----------------|
| 1. Пользуясь ГОСТ Р 51074 изучите маркировку на бутылке пива и сделайте вывод о соответствии ее ГОСТ | 15 минут |
| Заполните таблицу № 2 и передайте на контроль старшему товароведу. | |
| 2. ситуация. В магазин поступило пиво «Купеческое» светлое объем 0,5л в количестве 50 мест по 12 бутылок в каждом. Определите выборку для контроля: -маркировки -внешнего оформления бутылок - вкуса, цвета, аромата - полноты налива Сделайте заключение о приемке данной партии пива если | 25 минут |

| | |
|--|----------|
| <p>установлено три бутылки пива имеют перекосящиеся этикетки. Две бутылки незначительное загрязнение.</p> <p>Заполните карту отбора проб по ГОСТ12786 и передайте на контроль старшему товароведу.</p> | |
| <p>3.Проведите дегустацию пива предложенного образца, заполните дегустационную карту и передайте на контроль старшему товароведу.</p> <p>Перед дегустацией изучите ГОСТ 30060-93 и 25 балльную систему оценки качества пива</p> <p>Заполните дегустационную карту и передайте на контроль товароведу</p> | 25 минут |
| <p>4. Примите участие в работе совещания, проводимого директором магазина, оценив работу старших товароведов по оказанию вам помощи, объективности оценки вашей работы и выскажите замечания и предложения по организации игры и разработке сценария.</p> | 10 минут |

КАРТОЧКА – ЗАДАНИЕ ТОВАРОВЕДОВ МАГАЗИНА № 2

| Задание | Время отработки |
|---|-----------------|
| <p>1. Пользуясь ГОСТ Р 51074 изучите маркировку на бутылке пива и сделайте вывод о соответствии ее ГОСТ</p> <p>Заполните таблицу № 2 и передайте на контроль старшему товароведу.</p> | 15 минут |
| <p>2.ситуация. В магазин поступило пиво «Балтика» светлое объем 0,5л в количестве 150 мест по 12 бутылок в каждом. Определите выборку для контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> -маркировки -внешнего оформления бутылок - вкуса, цвета, аромата - полноты налива <p>Сделайте заключение о приемке данной партии пива если установлено три бутылки пива имеют рваную этикетку. Две бутылки наличие единичных мелких ворсинок.</p> <p>Заполните карту отбора проб по ГОСТ12786 и передайте на контроль старшему товароведу.</p> | 25 минут |
| <p>3.Проведите дегустацию пива предложенного образца, заполните дегустационную карту и передайте на контроль старшему</p> | 25 минут |

| | |
|---|----------|
| <p>товароведу.</p> <p>Перед дегустацией изучите ГОСТ 30060-93 и 25 балльную систему оценки качества пива</p> <p>Заполните дегустационную карту и передайте на контроль старшему товароведу.</p> | |
| <p>4. Примите участие в работе совещания, проводимого директором магазина, оценив работу старших товароведов по оказанию вам помощи, объективности оценки вашей работы и выскажите замечания и предложения по организации игры и разработке сценария.</p> | 10 минут |

КАРТОЧКА – ЗАДАНИЕ ТОВАРОВЕДОВ МАГАЗИНА № 3

| Задание | Время отработки |
|--|-----------------|
| <p>1. Пользуясь ГОСТ Р 51074 изучите маркировку на бутылке пива и сделайте вывод о соответствии ее ГОСТ</p> | 15 минут |
| <p>Заполните таблицу № 2 и передайте на контроль старшему товароведу.</p> | |
| <p>2. ситуация. На базу поступило пиво «АЯН» светлое объем 0,5л в количестве 250 мест по 20 бутылок в каждом. Определите выборку для контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> -маркировки -внешнего оформления бутылок - вкуса, цвета, аромата - полноты налива <p>Сделайте заключение о приемке данной партии пива если установлено три бутылки пива имеют рваную этикетку. Две бутылки наличие единичных мелких ворсинок. Три бутылки незначительное загрязнение.</p> <p>Заполните карту отбора проб по ГОСТ12786 и передайте на контроль старшему товароведу.</p> | 25 минут |
| <p>3. Проведите дегустацию пива предложенного образца, заполните дегустационную карту и передайте на контроль старшему товароведу.</p> <p>Перед дегустацией изучите ГОСТ 30060-93 и 25 балльную систему оценки качества пива</p> <p>Заполните дегустационную карту и передайте на контроль старшему товароведу</p> | 25 минут |

| | |
|--|----------|
| 4. Примите участие в работе совещания, проводимого директором магазина, оценив работу старших товароведов по оказанию вам помощи, объективности оценки вашей работы и выскажите замечания и предложения по организации игры и разработке сценария. | 10 минут |
|--|----------|

ТОВАРОВЕД МАГАЗИНА № _____

КАРТА ОТБОРА ПРОБ

| | Характеристика по ГОСТ 12786 | Характеристика образца |
|---|------------------------------|------------------------|
| Название и тип пива по маркировке | | |
| Размер партии, мест | | |
| Количество бутылок в одном ящике | | |
| Количество бутылок в партии | | |
| Размер выборки для проверки маркировки <ul style="list-style-type: none"> • Приемочное число • Браковочное число | | |
| Размер выборки для проверки внешнего вида <ul style="list-style-type: none"> • Приемочное число • Браковочное число | | |
| Размер выборки для проверки органолептических показателей <ul style="list-style-type: none"> • Приемочное число • Браковочное число | | |
| Размер выборки для контроля объема | | |

Заключение о приемке партии:

Товаровед магазина № _____

КАРТА 2

| Маркировка по ГОСТ 51074 | Маркировка образца | соответствие |
|--------------------------|--------------------|--------------|
| | | |

Вывод:

Дегустационная карта

Дегустатор _____

| Показатели качества | Балльная система | Оценочный балл |
|---|----------------------|----------------|
| 1.Прозрачность: -Прозрачное с блеском -прозрачное без блеска -слабо опалесцирующее -Сильно опалесцирующее | 3 2 1 0 | |
| 2.Цвет соответствует -минимальный уровень -средний уровень -максимальный уровень | 3 2 1 | |
| 3.Аромат -отличный, чистый, свежий -хороший, но недостаточно выраженный -очень выраженный солодовый тон - посторонние тона(кисловатый, фруктовый) | 4 3 2 1 | |
| 4.Вкус -отличный, полный, слаженный -хороший, не очень гармоничный - пустоватый, слабо выраженный, незрелый -пустой, посторонний, дрожжевой, кисловатый | 5 4 3 2 | |
| 5.Хмелевая горечь: - чистая, слаженная, мягкая -чистая, грубоватая -грубая, слабая -нехмелевая, грубая | 5 4 3 2 | |
| 6.Пенообразование мм/мин -40/4 -30/3 -30/2 -менее 30/2 | 5 4 3 2 | |
| итога | 25 | |

Общая оценка в баллах:

25-22 – отлично, 21-19—хорошо, 18 - 13 – удовлетворительно, 12 и менее -
неудовлетворительно

оценка _____

Дегустатор _____ (_____)

КАРТОЧКА – ЗАДАНИЕ СТАРШЕГО ТОВАРОВЕДА

1. Проверить маркировку пива. Оценить ответ, зафиксировать оценкой, передать на контроль.
2. Проверить карту отбора проб пива и действий товароведов по результатам приемки. Оценить ответ, зафиксировать оценкой, передать на контроль.
3. Проверить дегустационные карты оценки качества пива. Оценить ответ, зафиксировать оценку.
4. Подсчитать общее количество баллов по каждому участнику и по команде в целом. Выставить результаты на доске. Передать данные директору магазина.
5. Консультировать товароведов своего магазина.
6. Подготовиться к выступлению на производственном совещании с оценкой работы участников игры вашего магазина и предложениями по улучшению составления и проведения деловой игры.

КАРТОЧКА – ЗАДАНИЕ ДИРЕКТОРУ МАГАЗИНА

1. Проконтролировать действия старших товароведов в части консультации товароведов, проверки выполненных заданий и оценки деятельности продавцов.
2. Обсудить ошибки в решении заданий.
3. Определить вместе со старшими товароведами команду – победительницу.
4. Высказать предложения, пожелания участникам игры в части улучшения подготовки к проведению игры соревновательного характера.
5. Высказать предложения и пожелания преподавателю в части улучшения разработки сценария игры – конкурса.

ШКАЛА ОЦЕНКИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТАРШИХ ТОВАРОВЕДОВ

| Ф.И.О. Старших товароведов | Задание № 1 | | Задание № 2 | | Задание №3 | | Консультация | | Всего баллов |
|-------------------------------|---------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------------|------------------------|--------------|
| | Эталон ответа 5 баллов | 1 ошибка 0,5 балла | Эталон ответа 4 балла | 1 ошибка 1 балл | Эталон 5 баллов | 1 ошибка 1 балл | Правильная +1 бал | Неправильная -1 бал | |
| 1. | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | | |

ШКАЛА ОЦЕНКИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАСТНИКОВ ИГРЫ (товароведов)

| Ф.И.О. товароведов | Задание №1 | | | Задание №2 | | | Задание №3 | | | Всего баллов |
|-----------------------|--------------------|-----------------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------------------|--------------------------|--------------------|-----------------------------------|-----------------------|--------------|
| | Эталон 5 баллов | Не выдержанно время -1 балл | 1 ошибка 1 балл | Эталон 5 балла | Не выдержанно время -1 балл | 1 ошибка 0,5 балла | Эталон 5 баллов | Не выдержанно время -1 балл | 1 ошибка 1 балл | |
| 1. | | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | | | |
| 4. | | | | | | | | | | |
| 5. | | | | | | | | | | |
| 6. | | | | | | | | | | |
| 7. | | | | | | | | | | |
| 8. | | | | | | | | | | |
| Всего баллов. | | | | | | | | | | |

3.2.3 Комплект тестов для текущего контроля знаний

Пример текущего контроля знаний в виде тестирования

Тема: Металлохозяйственные товары

Вариант 1

1. Сплавы железа и углерода
2. Группы стали
3. Металл со 100 % электропроводностью, оксид которого электропроводен
4. Сплав меди и олова
5. Самый легкоплавкий металл, используется для лужения
6. Свойства никеля
7. Способ формирования чугуна
8. ... литье особо ответственных изделий
9. Отделка поверхности металлических изделий с чистотой поверхности до 14 класса
10. Горячие металлические покрытия, получаемые путем погружения изделий в расплавленный металл
11. Вид покрытия для получения биметалла
12. Неметаллическое покрытие с светло-черной, пористой, бархатистой поверхностью
13. Группы металлической посуды
14. инструмент для получения фигурных профилей карнизов
15. Инструмент для взъерошивания поверхности дерева

Вариант 2

1. Группы чугунов
2. Подгруппы углеродистой стали
3. Металл с низкими механическими свойствами, легкий, пластичный, температура плавления 660°
4. Сплав меди, никеля и цинка
5. Тугоплавкий металл (1910°), хорошо полируется, высокая коррозионная стойкость
6. Свойства свинца
7. Способ формирования для получения стали и жести
8. отделка поверхности металлических изделий с чистой поверхности 10 класса
9. Обработка поверхности металла вращающимися металлическими щетками
10. металлические покрытия, получаемые в электролитических ваннах
11. Неметаллическое покрытие, получаемое химическим путем в виде оксидов основного металла
12. Неметаллическое покрытие гигиеничное, с недостаточным сцеплением с металлами, полученное из легкоплавкого стекла
13. Подгруппы стальной посуды
14. Инструмент для строгания полуокружностей
15. Инструмент для снятия коры с дерева

3.2.4 Комплект оценочных средств для контроля знаний

Экзамен по МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров проводится в письменной форме. В структуру экзаменационного билета входят теоретический вопрос, 40 тестовых заданий.

Количество экзаменационных билетов: 10.

Время выполнения письменного задания: 60 минут.

Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Косметические товары: порядок проведения, показатели, нормативные документы.
2. Продовольственные товары: понятие. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические. Градации качества пищевых продуктов: стандартная, нестандартная, брак, отходы. Критерии деления продуктов на градации качества.
3. Парфюмерные товары: порядок проведения, показатели, нормативные документы.
4. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Деление их на группы в зависимости от происхождения: физические, физико-химические, химические, биохимические, микробиологические и биологические. Влияние отдельных процессов на изменения качества и количества продуктов.
5. Швейные товары: порядок проведения, показатели, нормативные документы.
6. Пряности: сырьё, процессы производства. Оценка качества и экспертиза пряностей: показатели, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменения качества пряностей при хранении.
7. Обувные товары: порядок проведения, показатели, нормативные документы.
8. Факторы, формирующие качество крупы: сырьё, производство. Оценка качества крупы: показатели, товарные сорта, номера, марки, признаки и принципы деления. Дефекты. Маркировка. Хранение.
9. Керамические товары: порядок проведения, показатели, нормативные документы.
10. Факторы, формирующие качество хлеба и хлебобулочных изделий: сырьё, процессы производства. Экспертиза и оценка качества: показатели, дефекты хлеба.
11. Товары из стекла: порядок проведения, показатели, нормативные документы.
12. Макароны изделия: сырьё, процессы производства. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.
13. Основное сырьё для производства товаров из пластмасс: вяжущие вещества, наполнители.
14. Товарное качество плодов и овощей Товарное качество: понятие. Номенклатура показателей, характеризующих товарное качество плодов и овощей. Определяющие и специфичные показатели, Градации качества: стандартная, нестандартная и отход. Деление на помологические группы. Товарные сорта: принципы и признаки деления.
15. Вспомогательное сырьё для производства товаров из пластмасс: антипирены, смазывающие вещества, антистатики, антимикробные агенты, отвердители.
16. Качество переработанных плодов и овощей: показатели, деление на товарные сорта, дефекты.
17. Основное сырьё для производства товаров из пластмасс: пластификаторы, стабилизаторы, красители.
18. Оценка качества сахара и меда: идентифицирующие признаки, показатели

- качества, дефекты: виды, причины возникновения.
- 19.Текстильные товары: волокна растительного происхождения (виды, строение, свойства).
 - 20.Оценка мучных кондитерских изделий. Признаки идентификации, показатели качества, дефекты.
 - 21.Текстильные товары: волокна животного происхождения (виды, строение, свойства).
 22. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент крепких алкогольных напитков: сырьё, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты.
 - 23.Текстильные товары: волокна искусственного происхождения (виды, свойства).
 24. Чай и кофе: сырьё, районы его произрастания, процессы производства. Отличительные особенности чая разных групп. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.
 - 25.Текстильные товары: виды предварительных и заключительных отделочных операций (определить по образцам).
 - 26.Вино: сырьё, в том числе место его происхождения, процессы производства. Понятие о первичном и вторичном виноделие. Стадии жизни вин, их влияние на качество, группу и тип вина. Краткая характеристика отдельных групп, типов и наименований вин. Оценка качества: показатели, дефекты.
 - 27.Пушно-меховые товары: географическая изменчивость шкур. Влияние на качество.
 - 28.Оценка качества яиц: признаки идентификации, показатели качества, дефекты.
 - 29.Пушно-меховые товары: свойства кожаной ткани и волосяного покрова шкур.
 - 30.Молоко и сливки: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.
 - 31.Обувные товары: виды сырья и кож для обуви.
 32. Оценка качества сыров: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.
 - 33.Обувные товары: виды дубления и декоративной отделки обуви.
 34. Коровье молоко: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.
 - 35.Керамические товары: виды сырья и производство товаров из керамики.
 - 36.Оценка качества мяса и субпродуктов по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Свежесть мяса и субпродуктов: понятие. Категории свежести, их идентифицирующие признаки. Дефекты допустимые и недопустимые: виды, причины возникновения, использование или уничтожение дефектной продукции.
 - 37.Сырьё для производства товаров из стекла, способы производства.
 - 38.Оценка качества птицы: показатели, категории, дефекты.
 - 39.Керамические товары: виды разделок. Определить по образцам.
 - 40.Оценка качества колбасных изделий: показатели, признаки идентификации, товарные сорта (признаки и принципы деления), дефекты допустимые и недопустимые.
 - 41.Металлохозяйственные товары: чёрные и цветные металлы для производства.
 - 42.Оценка качества рыбы свежей, охлажденной. мороженой: показатели,

признаки идентификации, дефекты.

43. Металлохозяйственные товары: способы производства, отделочные операции, декоративные отделки.
44. Оценка качества рыбы соленой, копченой: показатели, признаки идентификации, дефекты.
45. Ювелирные товары: благородные металлы (виды, свойства).
46. Оценка качества рыбы соленой, копченой: показатели, признаки идентификации, дефекты.
47. Ювелирные товары: драгоценные камни (виды, свойства).
48. Оценка качества рыбных консервов и пресервов: показатели, признаки идентификации, дефекты.
49. Детали щипковых музыкальных инструментов.
50. Оценка качества икры, балычных изделий: показатели, признаки идентификации, дефекты.
51. Радиоэлектронная аппаратура: развитие телевизоров по поколениям.
52. Оценка качества кисломолочных товаров: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.
53. Электробытовые товары: способы преобразования электрической энергии в тепловую.
54. Оценка качества животных жиров и растительного масла: признаки идентификации, показатели, дефекты.
55. Швейные товары: детали одежды по образцам.
56. Оценка качества маргариновой продукции и спреда: признаки идентификации, показатели, дефекты.

Демонстрационный вариант экзаменационного билета

УТВЕРЖДАЮ
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

« _____ » _____ 20__ г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

| | | |
|--|--|--|
| Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» | по дисциплине специальность институт | МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров 38.02.04 Коммерция (по отраслям) ТЭИ ОСПО курс 1 |
|--|--|--|

Ответить на вопросы теста:

| № | Вопрос | Ответ |
|---|---|--------------------------------|
| 1 | Вид бесосколочного стекла. | 1. триплекс |
| 2 | Вид стекла с закатанной металлической сеткой. | 2. фацетированное |
| 3 | Вид стекла, рассыпающегося на округлые осколки при ударе. | 3. армированное 4. сталинит |

| | | |
|----|--|--|
| | | 5. цветное |
| 4 | Тугоплавкие металлы | 1. хром 2. свинец 3. никель 4. алюминий 5. олово |
| 5 | Металлы с высокой коррозионной стойкостью | 1. железо 2. никель 3. цинк 4. медь |
| 6 | Сплавы меди. | 1. сталь 2. чугун 3. силумин 4. бронза 5. мельхиор |
| 7 | Порошковый наполнитель полимерных композиций, повышающий тепло- и электропроводность. | 1. металл 2. газовый 3. каолин 4. зерновой 5. мел |
| 8 | Наполнитель полимерных композиций, повышающий тепло- и звукоизоляцию | |
| 9 | Наполнитель полимерных композиций, изменяющий оптические свойства | |
| 10 | Благородный металл, чернеющий от присутствия сероводорода в воздухе. | 1. родий 2. платина 3. медь 4. цинк 5. серебро |
| 11 | Благородный металл, обладающий высокими антибактериальными свойствами | |
| 12 | Вес одного карата | ----- |
| 13 | Вид мебели с верхней горизонтальной поверхностью, предназначенной для подготовительных работ по сервировке стола | 1. комод 2. шкаф 3. сундук 4. горка 5. бобик 6. сервант 7. стеллаж 8. трюмо |
| 14 | Многоярусная система из опор и полок для книг | |
| 15 | Столик для рукоделия, столешница в форме боба | |
| 16 | Вертикальное зеркало со столом и тумбой | |
| 17 | Текстильное волокно растительного происхождения, обладающее низкой устойчивостью к разрыву | |
| 18 | Текстильное волокно растительного происхождения, обладающее высокой устойчивостью к щелочам, подвергаемое мерсеризации | 1. хлопок 2. лён 3. конопля |
| 19 | Текстильное волокно растительного происхождения, обладающее низкой устойчивостью на истирание | |
| 20 | Текстильное волокно растительного происхождения, обладающее высокой теплопроводностью | |
| 21 | Вид муки определяется: | |
| | | 1. назначением |

| | | |
|----|--|---|
| | | 2. видом зерна 3. качеством 4. видом помола |
| 22 | Размер поперечного сечения до 0.8 мм у вермишели: | 1. соломка 2. паутинка 3. обыкновенной 4. любительской |
| 23 | Продукт, получаемый увариванием плодов или их частей, ягод в сахарном сиропе | 1. джем 2. варенье 3. конфитюр 4. повидло |
| 24 | Сахар-рафинад содержит сахарозы, не менее % | 1. 99,75 2. 99,9 3. 99,55 4. 99,65 |
| 25 | Настоящий орех: | 1. фисташки 2. лещина 3. грецкий 4. кешью |
| 26 | Клубнеплод | 1. картофель 2. свекла 3. морковь 4. редька |
| 27 | Овощная икра относится к консервам: | 1. натуральным 2. закусочным 3. обеденным 4. плодово-ягодным |
| 28 | Сушеный абрикос с косточкой | 1. кайса 2. курага 3. сабза 4. урюк |
| 29 | Родина кофейного дерева | 1. Бразилия 2. Англия 3. Эфиопия 4. Америка |
| 30 | Корневая пряность | 1. имбирь 2. шафран 3. бадьян 4. кари |
| 31 | Срок реализации диетических яиц - ... суток | 1. 10 2. 25 3. 7 4. 35 |
| 32 | Товарные сорта подсолнечного нерафинированного масла | 1. премиум, в/с, 1 2. в/с, 1, 2 3. 1, 2 4. экстра, 1,2 |
| 33 | Вид жировой ткани, обуславливающий мраморность мяса | 1. подкожная 2. внутренняя 3. межмышечная 4. курдючная |

| | | |
|-----------|--|--|
| 34 | Форма ветеринарного клейма наносимого на говядину первой категории упитанности | <ol style="list-style-type: none"> 1. квадратное 2. круглое 3. треугольное 4. овальное |
| 35 | Навага и путассу относят к семейству | <ol style="list-style-type: none"> 1. тресковых 2. карповых 3. лососевых 4. окуневых |
| 36 | Температура в толще мышц мороженой рыбы, °С | <ol style="list-style-type: none"> 1. от 6 до 5 2. -6, -8 3. -10 -15 4. -18 и ниже |
| 37 | Углеводы, содержащиеся в мясе | <ol style="list-style-type: none"> 1. гликоген, глюкоза 2. лактоза, сахароза 3. клетчатка, инулин 4. гликоген. клетчатка |
| 38 | Сушеный виноград с семенами | <ol style="list-style-type: none"> 1. урюк 2. киш-миш 3. изюм 4. сабза |
| 39 | Суточное потребление жира, г | <ol style="list-style-type: none"> 1. 25-50 2. 50-80 3. 80-100 4. 400-500 |
| 40 | Вещества, придающие окраску свекле | <ol style="list-style-type: none"> 1. дубильные 2. хлорофилл 3. антоцианы 4. каратиноиды |

Составитель: _____ И.П.Денисова

_____ Л.Н. Самойлова

Одобрено на заседании совета ОСПО

« ____ » _____ 20__ г., протокол № _____