Автономная некоммерческая организация профессионального образования

«Институт дополнительного образования и профессионального обучения»



Фонд оценочных средств

для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по профессиональному модулю

 ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯХ СЛУЖАЩИХ

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Уровень подготовки: базовый

Квалификация: Менеджер по продажам

Улан-Удэ, 2021

Фонд оценочных средств ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностях служащих разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного Министерством образования и науки РФ от 15.05.2014 г. приказ № 539, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 32855 от 25.06.2014 г

Организация-разработчик: АНО ПО ИДОПО

Разработчик: Бальжинова Екатерина Кирилловна, преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения курса
4. Контрольно-оценочные материалы для аттестации

## Паспорт фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших рабочую программу профессионального модуля ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностях служащих.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

ФОС разработан на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности (профессии) 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности и соответствующих профессиональных компетенций;

- рабочей программы профессионального модуля ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностях служащих.

# **2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения учебных дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Контролируемые компетенции:

**Профессиональные компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| Коды по ФГОС | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1. | Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции. |
| ПК 1.2 | На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение |
| ПК 1.3 | Принимать товары по количеству и качеству |
| ПК 1.5 | Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли. |
| ПК 1.8 | Использовать основные методы и приемы статистики для решения практических задач коммерческой деятельности, определять статистические величины, показатели вариации и индексы. |
| ПК 1.10 | Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование. |
| ПК 2.2 | Оформлять, проверятьправильность составления, обеспечивать хранение организационно- распорядительных, товаросопроводительных и иных необходимых документов с использованием автоматизированных систем. |
| ПК 2.4 | Определять основные экономические показатели работы организации, цены, заработную плату; |
| ПК 2.5 | Выявлять потребности, виды спроса и соответствующие им типы маркетинга для обеспечения целей организации, формировать спрос истимулировать сбыт товаров; |
| ПК 2.9 | Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственнойдеятельности при осуществлении коммерческой деятельности, осуществлять денежные расчеты спокупателями, составлять финансовые документы и отчеты; |
| ПК 3.1 | Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатурупоказателей качества товаров |
| ПК 3.3 | Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии сустановленными требованиями |
| ПК 3.5 | Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований коформлению сопроводительных документов |
| ПК 3.6 | Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии сустановленными требованиями |
| ПК 3.7 | Производить измерения товаров и других объектов, переводитьвнесистемные единицы измерений в системные |

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

## иметь практический опыт:

* определения показателей ассортимента;
* распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
* оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
* установления градаций качества;
* расшифровки маркировки;
* контроля режимов и сроков хранения товаров;
* соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения

## уметь:

* 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;

## знать:

* 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 и маркировку;
* условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно- эпидемиологические требования к ним;
* особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

## 3. Оценка освоения курса

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Формы и методы контроля** |
| ПК 1.1 Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии исанкции. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ПК 1.2 На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы нахранение. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ПК 1.3 Принимать товары по количеству и качеству. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ПК 1.5 Оказывать основные идополнительные услуги оптовой и розничной торговли. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ПК 1.8 Использовать основные методы и приемы статистики для решения практических задач коммерческойдеятельности, определять статистические величины, показатели вариации ииндексы. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ПК 1.10 Эксплуатировать торгово- технологическое оборудование. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ПК 2.2 Оформлять, проверятьправильность составления, обеспечивать хранение организационно- распорядительных, товаросопроводительных и иных необходимых документов с использованием автоматизированных систем. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ПК 2.4 Определять основные экономические показатели работы организации, цены, заработную плату; | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ПК 2.5 Выявлять потребности, виды спроса и соответствующие им типы маркетинга для обеспечения целей организации, формировать спрос истимулировать сбыт товаров; | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ПК 2.9 Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственнойдеятельности при осуществлении коммерческой деятельности, осуществлять денежные расчеты спокупателями, составлять финансовые документы и отчеты; | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателейкачества товаров. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость,проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленнымитребованиями. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений всистемные. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Формы и методы контроля** |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ОК 2 Организовывать собственнуюдеятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ОК 5 Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышениеквалификации. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия, по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайной ситуации. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |
| ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательныетребования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий. | Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, самоконтроль |

**4. Контрольно-оценочные материалы для аттестации**

**4.1. Самостоятельная работа**

Самостоятельная работа 1. Ведение в профессиональный вид деятельности

Самостоятельная работа 2. Правила оформления хозяйственных операций

Самостоятельная работа 3. Организация товароснабжения розничных предприятий

Самостоятельная работа 4. Основные типы технологий организации продаж

Самостоятельная работа 5. Психологические закономерности общения в торговле

Самостоятельная работа 6. Основы мерчендайзинга

Самостоятельная работа 7. Реклама товаров. Стимулирование сбыта

Самостоятельная работа 8 Хранение и подготовка товаров к продаже в магазине

Самостоятельная работа 9. Профессиональная этика торгового работника

**4.2. Практическая работа**

Практическая работа 1. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 2. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 3. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 4. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 5. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 6. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 7. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 8. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 9. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 10. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 11. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 12. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 13. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 14. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 15. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 16. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 17. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 18. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 19. Выполнение заданий практической работы

Практическая работа 20. Выполнение заданий практической работы

* 1. **Вопросы промежуточной аттестации**

**(для зачета)**

Выделите принцип, на котором не может быть основано деловое общение:

{~доброжелательность;

~порядочность;

~тактичность;

~уважительность;

=эгоизм}

Что должно лежать в основе служебных контактов?

{~взаимный интерес;

=интересы дела;

~личная выгода;

~собственные амбиции;

~социальные и политические проблемы}

Правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения между поставщиками и покупателями в рыночной экономике:

{~основные условия поставок отдельных товаров;

~особые условия поставок;

~положение о поставках продукции производственно-технологического назначения и товаров народного потребления;

=гражданский кодекс Российской Федерации}

Договор поставки вступает в силу и становится обязательным для сторон с момента:

{~направления стороной предложения (оферты) заключить договор;

~оформления договора в письменной форме;

=получения стороной, направившей оферту, её акцепта}

Cоглашение двух или нескольких лиц об установлении, изменении или прекращении гражданских прав и обязанностей

{=договор

~расписка

~трудовой договор}

В этом виде договора одна сторона (продавец) обязуется передать вещь (товар) в собственность другой стороне (покупателю), а покупатель обязуется принять этот товар и уплатить за него определенную денежную сумму (цену)

{=договор купли-продажи

~договор поставки

~договор складского хранения}

Соглашение между работником и работодателем, по которому работник обязуется выполнять работу по определенной специальности, квалификации или должности с подчинением внутреннему трудовому распорядку, а работодатель обязуется выплачивать работнику заработную плату и обеспечивать условия труда

{~договор

~расписка

=трудовой договор}

Предложение о заключении договора

{=оферта

~вызов

~приглашение}

Сторона, предлагающая другой стороне предложение о заключении договора

{=оферент

~акцептант

~депонент}

Поступление денег в кассу и выдачу из кассы оформляют

{=приходными и расходными кассовыми ордерами

~приходным кассовым ордером

~расходным кассовым ордером}

Безналичные расчеты осуществляют

{=через банковские, кредитные и расчетные операции

~через кредитные и расчетные операции

~через банковские и кредитные операции}

Денежные расчеты предприятиями осуществляются

{=либо наличными деньгами, либо в виде безналичных платежей

~наличными деньгами

~в виде безналичных платежей}

Организация торгового процесса на оптовом рынке

{=павильонно-секционная

~павильонная

~секционная}

К участникам торгов на оптовом рынке НЕ относятся

{~собственники товаров

~розничные торговые и иные предпринимательские структуры

~персонал оптового рынка

=арендодатели}

Наилучшей формой организации хозяйственных отношений оптовых предприятий с обслуживаемыми торговыми предприятиями по продаже товаров являются

{=договоры купли-продажи товаров

~заявки

~заказы}

Этот метод продажи товаров предусматривает свободный доступ покупателей к выложенным в торговом зале товарам, возможность самостоятельно осматривать и отбирать их без помощи продавца

{=самообслуживание

~через прилавок обслуживания

~по образцам

~с открытой выкладкой и свободным доступом покупателей к товарам

~по предварительным заказам}

Этот метод продажи товаров применяется при продаже технически сложных и крупногабаритных товаров, а также тех товаров, которые требуют перед их отпуском покупателю отмеривания и нарезки

{~самообслуживание

~через прилавок обслуживания

=по образцам

~с открытой выкладкой и свободным доступом покупателей к товарам

~по предварительным заказам}

Совокупность видов товаров, разновидностей и сортов, объединенных по определенному признаку (сырьевой, производственный и потребительский)

{~коллекция

=ассортимент

~прейскурант}

Номенклатура товаров, выпускаемых промышленными и сельскохозяйственными предприятиями

{=производственный ассортимент

~промышленный ассортимент

~торговый ассортимент}

Номенклатура товаров, подлежащих продаже в розничной торговой сети

{~производственный ассортимент

~промышленный ассортимент

=торговый ассортимент}

Одинаковые товары разнообразного назначения (сапоги - женские, мужские и детские; мебель - для кухни, жилой комнаты и т.д.)

{=вид товара

~товарная группа

~товарная подгруппа}

Это средство маркетинговой коммуникации не просто формирует спрос, а управляет им внутри избранной группы потребителей

{=реклама

~коммерческая пропаганда

~личная продажа}

Относятся ли викторины, репортажи, интервью и шоу к рекламным носителям:

{=да;

~нет}

Логотип – это:

{~оригинальное графическое изображение, символ, обозначающий (компанию, фирму);

=графическая композиция с фирменным названием организации (предприятия, компании);

~единый художественно-графический подход к оформлению всей совокупности рекламных материалов}

Рекламный слоган – это:

{~сочетание стихотворной формы рекламного обращения и музыкального сопровождения;

~краткая фраза, несколько раз повторяющаяся в ходе рекламного сообщения;

=краткая, броская, легко запоминающаяся фраза, выражающая суть рекламного сообщения, ~вызывающая интерес и позволяющая идентифицировать товар или фирму}

Систематизированный перечень таможенных пошлин, которыми облагаются товары при импорте в данную страну и экспорте из нее

{=таможенный тариф

~таможенная пошлина}

Выполняет функцию налога, взимаемого при пересечении товаром таможенной границы, который повышает цену импортируемых (или экспортируемых) товаров и оказывает тем самым влияние на объем и структуру внешнеторгового оборота

{~таможенный тариф

=таможенная пошлина}

Способ продажи товаров, обладающих индивидуальными свойствами, с публичного торга в заранее установленное время и назначенном месте

{=аукцион

~распродажа

~тендер}

Особая форма выдачи заказов на поставку товаров или подрядов на выполнение работ, которая предполагает привлечение предложений от нескольких поставщиков или подрядчиков с целью обеспечения наиболее выгодных коммерческих и других условий сделки для организаторов торгов

{=конкурс (тендер)

~аукцион

~торг}

Вид инвестиционной деятельности по приобретению имущества и передаче его на основании договора лизинга физическим или юридическим лицам за определенную плату, на определенный срок и на определенных условиях, обусловленных договором, с правом выкупа имущества лизингополучателем

{=лизинг

~факторинг

~франчайзинг}

Осуществляемая на договорной основе покупка требований по товарным поставкам факторинг-фирмой

{~лизинг

=факторинг

~франчайзинг}

Возможность использовать уже отработанные и оправдавшие себя технологии, уже известную и популярную торговую марку, возможность обучаться и получать необходимые консультации

{=франчайзинг

~лизинг

~факторинг}

Договор коммерческой концессии

{=франшиза

~оферта

~соглашение}

Франчайзинг впервые стал использоваться по производству

{~одежды

=швейных машинок

~автомобилей}

Эта группа документов отражает движение товаров от поставщиков в торговую организацию (входящие документы) и от торговой организации к покупателям (исходящие документы)

{=внешние первичные документы

~внутренние первичные документы}

Эта группа документов призвана обеспечить учет товаров внутри торговой организации, а именно движение товаров внутри организации, списание непригодных для реализации и внутреннего использования товаров, контроль за товарными потоками, внутреннюю отчетность о товарных операциях и т.д.

{~внешние первичные документы

=внутренние первичные документы}

Основной задачей планирования технологического процесса транспортно-экспедиционного обслуживания является:

{=уточнение объемов транспортной работы;

~распределение объемов транспортной работы между участниками рынка;

~пооперационный порядок выполнения заказа;

~составление планов, графиков и схем выполнения ТЭО}

План технологического процесса выполнения каждой заявки составляется на основе:

{~заявки;

=договора;

~переговоров с клиентом;

~технологии обслуживания}

Товары (предметы) с момента приема их к перевозке у грузоотправителя до момента сдачи грузополучателю являются:

{~продукцией;

=грузом;

~партией;

~упаковкой}

Количество груза, предъявляемое к единовременной перевозке в один адрес по одному транспортному документу, называют:

{~масса груза;

~объем груза;

=партия груза;

~величина отправок}

# **4.4. Типовые задания для проведения промежуточной аттестации - экзамена квалификациного**

Экзамен комплексный включает в себя:

– выполнение заданий Части А и Части Б по МДК.04.01;

– выполнение задания Части В - защита отчета по производственной практике (по профилю специальности).

**ЧАСТЬ А**

**1. Негативными аспектами транзитных операций являются:**

а) уменьшение товарных запасов на складах оптовика, расширение товарного ассортимента;

б) рост товарных запасов в розничной торговле, сужение товарного ассортимента;

в) сокращение численности персонала, смена организационной структуры предприятия;

г) реорганизация деятельности предприятия

**2. Вид линейной планировки, при которой оборудование торгового зала устанавливается вдоль зала.**

а) комбинированная;

б) поперечная линейная планировка;

в) продольная линейная планировка.

**3.Продавец на оптовом продовольственном рынке обязан:**

а) придерживаться правил внутреннего распорядка работы оптового рынка;

б) обобщать информацию о ходе оптовых торгов на ОПР и обеспечивать ею органы государственного управления;

в) устанавливать размер и порядок взимания сборов за услуги на ОПР

г) устанавливать и вносить изменения в режим и регламент работы ОПР

**4. Стратегия «протягивания» делает ставку на привлечение:**

а) оптовиков;

б) конечных потребителей;

в) розничных продавцов.

**5. Товароснабжение розничной торговой сети – это:**

а) доведение товаров от производственных предприятий и оптовых баз к магазинам;

б) транспортировка, погрузочно-разгрузочные работы;

в) доведение товаров от производителей до конечного потребителя;

г) перемещение товара от производителя до оптовика

**6. Причинами конфликтов между участниками каналов** распределения выступают:

а) столкновение их интересов; б) длина канала;

в) личные контакты;

г) ширина канала.

**7. Какие три составляющие играют для менеджера по продажам решающую роль в начале процесса анализа ситуации на рынке?**

а) клиент, продавец, продукт/товар.

б) структура сегмента рынка, оценка ситуации в нем с учетом продаваемого продукта, определение регионального сегмента с географической точки зрения.

в) цены на нефть, политическая ситуация, сезонность.

**8. Необходимое условие для продажи нового продукта/услуги:**

а) харизматичность менеджера по продажам.

б) давно сложившиеся отношения с предполагаемым клиентом.

в) высокая осведомленность менеджера по продажам о сложившихся на рынке условиях.

**9. Для завоевания и расширения доли рынка фирмы используют:**

а) широкий ассортимент;

б) узкий ассортимент;

в) стабильный ассортимент.

**10.Оптовый оборот по реализации товаров включает:**

д) продажу товаров розничным торговым предприятиям;

е) продажу товаров для переработки на производственных предприятиях;

ж) продажу товаров государственным бюджетным предприятиям;

з) все варианты ответов правильные

**11. Вид товара подразделяется на:**

а) ассортиментные единицы;

б) ассортиментные группы;

 в) ассортиментные позиции.

**12. Задачи менеджера по продажам на многопрофильной выставке:**

а) продавать как можно больше.

б) устанавливать новые связи и заключать предварительные договоренности.

в) продвигать свою компанию и ее продукцию.

**13. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_- организации, основной цель которых является извлечение прибыли, которая распределяется между их участниками.**

а) физические лица

б) некоммерческие организации

в) коммерческие организации

**14. Какие свои качества менеджер по продажам использует в работе с возражениями?**

а) терпение.

б) напористость.

в) красноречие

**15. «Планирование витрины» – это планирование:**

а) упаковки товара;

б) презентации товара;

в) подачи товара на витрины магазина.

**ЧАСТЬ Б**

**Задача 1.**

В магазин супермаркет поступила партия рисовой крупы в количестве 30 мешков по 50 кг каждый. По сопроводительным документам крупа по качеству соответствует высшему сорту. При приемке было установлено, что на мешках дана нечеткая маркировка, мешки зашиты ручным способом. Был вызван представитель поставщика и отобрана средняя проба для анализа. Анализ качества крупы показал: цвет крупы- белый с шероховатой поверхностью, вкус и запах - свойственные рисовой крупе, влажность - 14,5%, содержание дробленного риса - 4,5%, пожелтевшего - 0,7%, клейкого - 0,7%, сорной примеси - 0,2%, в том числе минеральной - 0,05%, нешелушеных зерен - 0.1%. Зараженность вредителями не установлена.

1. Определите товарное наименование и сорт рисовой крупы

2. Какова величина выборки, объединенной и средней пробы для оценки качества данной партии крупы.

3. Условия и сроки хранения круп.

4. Дефекты круп, часто встречающиеся при хранении.

**Задача 2.**

В магазин поступила партия маргарина «Молочный», расфасованного в пергамент массой 150 г. При приемке по качеству установлено: маргарин имеет чистый вкус и запах; пластичную, плотную однородную консистенцию при температуре воздуха 20 градусов Цельсия; поверхность среза слабо-блестящая, сухая на вид; цвет желтый, однородный по всей массе; массовая доля жира - 82%, влаги- 18%, кислотность-2,50Т.

1.Дайте заключение о качестве партии маргарина.

2.В зависимости, от каких показателей маргарины делят на марки.

3.Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке маргарина.

4.Требования безопасности, предъявляемые к продукту

**Задача 3.**

В магазин супермаркет поступила партия макарон «Соломка» в количестве 30 ящиков, каждый массой нетто по 30 кг. По сопроводительным документам макароны соответствовали группе А, 1-му классу. В результате лабораторного анализа макарон установлено: цвет изделия белый с желтоватым оттенком, влажность изделий - 13,0%, кислотность - 4,0 0Т, массовая доля лома- 16%, крошка - 4,0%, деформированных изделий 4,5%, прочность макарон (диаметр 3,4мм) 0,6н. Зараженность вредителями не обнаружена. В процессе варки изделия теряли форму, слипались, образовывались комья.

1. Сделайте заключение о группе и классе поступившей партии макаронных изделий.

2. Укажите показатели, влияющие на подразделение макаронных изделий на группы, классы и виды.

3. Условия и сроки хранения макаронных изделий.

4. Дефекты макаронных изделий, часто встречающиеся при хранении

**Задача 4.**

В магазин поступили яйца куриные в количестве 45 коробок по 360 штук в каждой. При оценке качества в среднем образце обнаружено: скорлупа чистая, с пятнами площадью 1/8 поверхности: воздушная камера слегка подвижная, высотой 8 мм; 20 шт. яиц с «насечкой»; 44 шт. - массой 45 - 60г; остальные яйца имели массу 55 - 57г.

1. Дайте заключение о качестве яиц.

2. Определите величину выборки средней и объединенной пробы.

3.Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке яиц.

4. Дефекты яиц, возникающие при хранении

**Задача 5.**

На базу в октябре поступила партия моркови сорта Витаминная массой нетто 600 кг. Морковь упакована в сетчатые мешки массой нетто по 40 кг. Анализ объединенной пробы моркови показал, что корнеплоды по размеру и качеству соответствовали требованиям стандартов класса Экстра, за исключением 0,5 кг треснувших с закрытой сердцевиной, 2 кг корнеплодов с наибольшим поперечным диаметром 1,8см; 1кг корнеплодов поломанных длиной не менее 7,0 см; земли 1кг.

1. Дайте заключение о качестве партии моркови.

2. Определите величину выборки средней и объединенной пробы.

3. Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке моркови.

4. Болезни моркови, возникающие при хранении.

**Задача 6.**

В продовольственный магазин супермаркет поступила партия подсолнечного масла в количестве 20-ти коробок, в каждой по 20 бутылок емкостью 1 литр. При приемке по качеству установлено: масло прозрачное, без осадка, без запаха, вкус обезличенного масла. Кислотное число- 0,3 мг КОН, массовая доля влаги и летучих веществ- 0,10%, перекисное число 2 ммоль/кг.

1. Установите марку масла в зависимости от степени очистки (рафинации).

2. Определите величину выборки средней и объединенной пробы.

3. Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке подсолнечного масла.

4. Дефекты растительного масла, возникающие при хранении.

**Задача 7.**

В магазин супермаркет в августе поступила партия репчатого лука массой нетто 300 кг. Лук фасован в сетчатые мешки массой нетто 2 кг. В сопроводительных документах указано, что лук хозяйственно-ботанического сорта Спасский 1 класса. В магазине по объединенной пробе определили качество поступившего от поставщика лука и получили следующие результаты: размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру - 5 см и более; 10% луковиц с разрывами наружных сухих чешуи на ширину не более 2 мм; 10% луковиц с длиной пера до 2 см; 2% луковиц поражены серой шейкой гнилью, остальные луковицы по качеству соответствуют 1 классу.

1. Дайте заключение о качестве партий лука.

2. Определите величину выборки средней и объединенной пробы.

3. Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке репчатого лука.

4. Болезни репчатого лука, возникающие при хранении.

**Задача 8.**

В магазин поступила партия пастеризованного молока в количестве 10 ящиков по 15 штук в каждом. Молоко расфасовано в пакеты емкостью 1 л. При приемке по качеству установлено: температура молока в момент поступления - 8.°С, цвет белый, консистенция однородная, вкус и запах чистый, со слегка кисловатым привкусом. При определении физико-химических показателей, характеризующих партию молока, установлено: массовая доля жира 2,5%, кислотность 25°Т, группа чистоты - первая.

1. Определите вид молока, его соответствие требованиям ГОСТа.

2. Определите величину выборки средней и объединенной пробы.

3. Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке молока.

4. Дефекты молока, возникающие при хранении.

**Задача 9.**

В магазине супермаркета хранится партия квашеной капусты в шести ящиках, вместимостью каждый по 10 кг. При определении качества продукции установлено: квашеная капуста нашинкована узкими полосками (не шире 5мм), морковь равномерно распределена в квашеной капусте, консистенция капусты слабохрустящая, рассол мутноватый кисловато-солоноватого вкуса, запах - характерный для квашеной капусты, цвет - светло-желтый, содержание молочной кислоты - 1,0%, поваренной соли - 1,2%.

1. Дайте заключение о товарном сорте квашеной капусты.

2. Определите величину выборки средней и объединенной пробы.

3. Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке квашеной капусты.

4. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

**Задача10.**

В магазин поступила сельдь соленая Атлантическая неразделанная, с содержанием жира 10%, соли 11%, сельдь имеет подкожное пожелтение жира, не проникшее в толщу мяса; слабый запах окислившегося жира.

1. Установите сорт соленой сельди.

2. Способы разделки сельди соленой атлантической.

3. Требования, предъявляемые к упаковке, маркировке, хранению сельди соленой.

4. Требования безопасности, предъявляемые к продукту.

**Задача11.**

На магазин супермаркет в сентябре поступила партия картофеля сорта «Огонек» - 1 класса, на автомашинах массой нетто 600 кг. Картофель упакован в сетчатые мешки массой нетто по 5 кг. При анализе объединенной пробы картофеля установлено: по размеру клубни 50 мм. Из них было клубней с механическими повреждениями глубиной более 5 мм и длиной 10 мм - 1,0 кг; клубней, пораженных паршой свыше 1\4 поверхности - 2,0 кг, клубней. Остальные клубни по качеству соответствовали требованиям ГОСТ. Земли в объединенной пробе было 0,1 кг.

1. Дайте заключение о качестве партии картофеля.

2. Определите величину выборки средней и объединенной пробы.

3. Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке картофеля.

4. Болезни картофеля, возникающие при хранении.

**Задача 12.**

В магазин поступила партия рыбных консервов «Килька балтийская неразделанная в томатном соусе», в металлических банках, вместимостью 350 см3, в количестве 426 банок. При приемке по качеству установлено: вкус приятный без посторонних привкусов, консистенция рыбы нежная, сочная, состояние рыбы- при выкладывании из банки рыба разваливается, цвет соуса- светло-коричневый; массовая доля соли -2%, массовая доля составных частей: рыбы- 87%, соуса-13%.

1. Дайте заключение о качестве партии рыбных консервов.

2. Определите величину выборки средней пробы.

3. Транспортирование и хранение рыбных консервов.

4. Расшифруйте маркировку рыбных консервов на жестяной банке:

08.09.2010

352 35

1Р

**Задача 13.**

В магазин поступила партия крупы гречневая Ядрица в количестве 30 мешков, массой нетто 50 кг каждый. При оценке качества установлено: цвет- кремовый, вкус и запах свойственный гречневой крупе, без посторонних вкусов и запахов; влажность -14%, колотых ядер- 4%, сорной примеси-0,5%, испорченных ядер- 0,4%, зараженность вредителями не обнаружена.

1.Определите сорт гречневой крупы.

2.Какова величина выборки, объединенной и средней пробы для оценки качества данной партии крупы.

3. Условия и сроки хранения круп.

4. Охарактеризуйте примеси, часто встречающиеся в гречневой крупе.

**Задача 14.**

В магазин поступила партия рыбных консервов «Шпроты в масле» в количестве 100 коробок по 20 банок в каждой, расфасованные по 250 грамм. При оценке качества консервов определены такие фактические показатели качества: вкус и запах приятные, свойственные этому виду консервов, консистенция суховатая: рыба целая, правильно уложена в банки, при выкладывании из банки рыба не разламывается, в отдельных банках 20% рыбок с лопнувшими брюшками; в 2% проверяемых банок тушки рыб с лопнувшими брюшками и поврежденным кожным покровом свыше 30%, масло прозрачное над белковым отстоем, в 10% банок незначительное наличие взвешенных частиц, головы удалены ровным срезом, хвостовые плавники удалены; в 10% банок есть рыбы с оставленными хвостовыми плавниками.

1. По результатам экспертизы сделайте заключение о качестве рыбных консервов.

2. Определите величину выборки средней и объединенной пробы.

3.Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке рыбных консервов.

4. Требования безопасности, предъявляемые к рыбным консервам.

**Задача 15.**

В специализированный магазин «Молоко» поступила сметана 30% жирности в полистирольных стаканчиках 20 л, вместимостью 250 см куб. При приемке установлено, что консистенция сметаны однородная, недостаточно густая, с наличием легкой тягучести, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисломолочный с наличием слабой горечи. Результаты лабораторного анализа: массовая доля жира - 30%, кислотность - 90°Т, фосфатаза отсутствует, бактерии группы кишечной палочки в 0,0001см куб. продукта не обнаружены.

1.Дайте заключение о качестве сметаны, возможности ее приемки и реализации.

2.Определите величину выборки средней и объединенной пробы.

3.Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке сметаны.

4.Дефекты сметаны, возникающие при хранении.

**Задача 16.**

В продовольственный магазин поступила партия сыра «Советский» в количестве 4 упаковочные единицы по 15 кг в каждой. По результатам экспертизы установлено, по органолептическим показателям сыр получил 90 баллов, в том числе по вкусу и запаху - 30 баллов. Результаты физико-химического анализа: массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество) - 50%, влаги - 42%, соли - 1,8%.

1.По результатам экспертизы сделайте заключение о качестве и сортности сыра.

2.Определите величину выборки средней и объединенной пробы.

3.Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке сыра.

4.Дефекты сыра, возникающие при хранении

**Задача 17.**

В магазин поступил свиной жир высшего сорта, в количестве 20 кг, расфасованный по 200 г. При проверке качества в лаборатории обнаружено, что жир имеет желтоватый цвет, вкус приятный поджаристый, консистенция мазеобразная, содержание влаги 0,2%, кислотное число 2 мг КОН.

1. Соответствует ли фактическое качество жира указанному сорту?

2. Определите величину выборки средней и объединенной пробы.

3. Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке свиного жира.

4. Дефекты жира, возникающие при хранении.

**Задача 18.**

В супермаркет поступил кефир производства ОАО «Глазов молоко» в пакетах вместимостью 1 литр в количестве 20 ящиков по 15 штук в каждом. При оценке качества установлено, что кефир имеет кисломолочный , слегка острый вкус, консистенция напоминает жирную сметану, сгусток слегка нарушен, отделившаяся сыворотка составляет 1,2%, содержание жира -3,2%, кислотность 1100Т, отклонение по объему составляет -1%.

1. По результатам экспертизы сделайте заключение о качестве кефира.

2. Определите величину выборки средней и объединенной пробы.

3.Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке кефира.

4.Дефекты кефира, возникающие при хранении.

**Задача 19.**

При оценке качества пшеничной муки определились следующие результаты анализа, зольность - 0,65%, массовая доля влаги - 14,5%, количество сырой клейковины 30%, растяжимость ее - 11см., эластичность удовлетворительная. Цвет муки - белый, вкус и запах свойственный, без дефектов. Проход через сито № 43 - 82%, остаток на сите №35-2%. Партия муки составила 50 мешков по 50 кг в каждом.

1.По результатам экспертизы сделайте заключение о качестве и сортности муки.

2.Определите величину выборки средней и объединенной пробы.

3.Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке муки.

4.Дефекты муки, возникающие при хранении.

**Задача 20.**

В магазин поступила партия сливочного масла в количестве 30 коробок по 20 кг в каждой. Масло расфасовано брикетами массой 200г в алюминиевую фольгу. При органолептической оценке качества масло сливочное набрало 18 баллов; физико- химические показатели: массовая доля жира- 72,5%, влаги -25%, кислотность- 230Т, поваренная соль отсутствует.

1.Установите вид и сорт сливочного масла.

2.По каким органолептическим показателям устанавливают сорт масла.

3. Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке масла.

4. Требования безопасности, предъявляемые к продукту

**ЧАСТЬ В**

**Краткий отчет о прохождении практики**

1. Кратко охарактеризуйте базу практики (торговая организация; предприятие общественного питания; предприятие сферы услуг; Институт).

2. Кратко опишите рабочее место практики и функциональные обязанности.

3. Раскройте технологию продаж (деятельности), которая применяется в данном предприятии (отделе, секции).

4. Опишите торгово-технологическое оборудование, расположенное в торговом зале или другом месте практики.

5. Укажите группу товаров, с которой Вы работали в процессе прохождения практики (или иной предмет, на который была направлена деятельность практиканта).

**4.5. Критерии оценивания**

Основой для определения уровня знаний, умений, навыков являются критерии оценивания – полнота и правильность: правильный, точный ответ; правильный, но неполный или неточный ответ; неправильный ответ; нет ответа.

При выставлении отметок необходимо учитывать классификации ошибок и их качество: грубые ошибки; однотипные ошибки; негрубые ошибки; недочеты.

Успешность освоения обучающимися тем дисциплины определяется качеством освоения знаний, умений и практических навыков, оценка выставляется по пятибалльной системе: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – неудовлетворительно.

**Критерии оценивания самостоятельной работы:** уровень освоения студентом учебного материала; полнота и глубина общеучебных представлений, знаний и умений по изучаемой теме, к которой относится данная самостоятельная работа; сформированность общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (умение применять теоретические знания на практике.).

выполнен тематический конспект, правильно решены задачи и выполнены упражнения, даны точные ответы на тестовые задания (если имеются) – «зачтено».

не выполнен тематический конспект, не правильно решены задачи и выполнены упражнения, даны не точные ответы на тестовые задания (если имеются) – «не зачтено».

**Критерии практической работы**

«5» (отлично) – обучающийся показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям.

«4» (хорошо) – обучающийся освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.

«3» (удовлетворительно) – обучающийся освоил основные положения темы практического занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений.

«2» (неудовлетворительно) – обучающийся имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.

**Критерий оценивания тестирования в системе «Moodle»**

|  |  |
| --- | --- |
| Количество баллов | Отметка по 5-ти балльной шкале |
| 23 - 25 баллов | 5 |
| 20 – 22 баллов | 4 |
| 13 – 19 балла | 3 |
| 12 баллов и менее | 2 |