

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Золотухина Елена Николаевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 26.12.2021 11:18:59
Уникальный программный ключ:
ed74cad8f1c19aa426b59e780a391b3e6ee2e1026402f1b3f388bce49d1d570e

Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Московский региональный социально-экономический институт»

Программа утверждена
Ученым советом МРСЭИ
Протокол № 10 от 30.06.2021 г.



Утверждаю

Ректор  Золотухина Е. Н.

30 июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Квалификация – менеджер по продажам
Форма обучения – очная

Рабочая программа по дисциплине «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 539 от 15 мая 2014 г.

Составитель: Абакарова Патимат Магомедовна – кандидат экономических наук, преподаватель СПО

Рецензент: Абакаров Шамиль Магомедович – учредитель, генеральный директор ООО «УК Универсал»

Рабочая программа модуля рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии «Дисциплин профессионального цикла по специальности 38.02.04 «Коммерция» Московского регионального социально-экономического института (Протокол № 10 от 30 июня 2021г.).

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

Планируемые личностные результаты

ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 17	Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов
ЛР 18	Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций
ЛР 19	Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной

	политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров;
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию;
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями;
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества;
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов;
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями;
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные;
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – определения показателей ассортимента; оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества; – определения номенклатуры показателей качества товаров. – определения объемов товарных потерь; реализации мероприятий по предупреждению и списанию товарных потерь. – расшифровки маркировки; – анализа и оценки состояния и качества упаковки; – полноты и правильности маркировки товаров. – распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; – установления градаций качества. – контроля режима и сроков хранения товаров; – проверки соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов; определения факторов, влияющих на сохранность конкретных групп товаров. – соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения; оценки качества процессов в соответствии с установленными требованиями. – перевода внесистемных единиц измерений в единицы Международной системы (СИ). – осуществления контроля за соблюдением обязательных требований нормативных документов.
Уметь	<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; – применять способы снижения и предупреждения потерь на предприятии. – анализировать товарную информацию; применять методы товароведения и проводить оценку маркировки.

	<ul style="list-style-type: none"> – идентифицировать товары; – проводить органолептическую оценку качества товаров; – диагностировать дефекты. – соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, правила оформления сопроводительных документов. – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке при приемке, хранении, реализации. – проводить измерения продовольственных и непродовольственных товаров. – работать с документами по подтверждению соответствия; оформлять акты приемки товара и выбраковки товара.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; – ассортиментную политику организации, классификацию ассортимента, показатели ассортимента. – виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания. – виды маркировки товаров; – способы и средства нанесения товарной информации на упаковку товаров. – классификацию ассортимента товаров; товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества; – виды дефектов товаров. – условия и сроки транспортирования и хранения товаров; – правила и порядок оформления сопроводительных документов; факторы, обеспечивающие сохранность товаров. – особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров, санитарно-эпидемиологические требования к ним и к упаковке; порядок оценки качества процессов. – документы, необходимые для подтверждения соответствия отдельных видов товаров. – основные показатели измерения товаров и других объектов.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 237 часов:

в том числе в форме практической подготовки 72 часа (2 недели).

Из них на освоение МДК 165 часов,

в том числе самостоятельная работа 55 часов.

Промежуточная аттестация – экзамены по МДК.03.01 и МДК.03.02, дифференцированный зачет по производственной практике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (часов)				Самостоятельная работа обучающегося
			Всего часов	Лекционные занятия	Практические занятия	Курсовые работы	
1	2	3	4	5	6	7	8
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 12 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8	Раздел 1. МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	99	66	33	33	-	33
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 12 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8	Раздел 2. МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	66	44	22	22	-	22
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 12 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8	Производственная практика	72					
	Всего:	237	110	55	55	-	55

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объём часов
<i>ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»</i>		
<i>МДК.03.01. Теоретические основы товароведения</i>		99
Введение	Цели и задачи профессионального модуля. Последовательность освоения профессиональных компетенций по модулю. Требования к уровню предварительных знаний и умений	8
Тема 1.1. Объекты и субъекты товароведения	Задачи товароведения. Теория товароведения. Классификация товаров. Общегосударственные классификаторы, назначение. Виды классификации, штриховое кодирование товаров	10
	Практические занятия 1. Определение видов классификации и штрихового кодирования товаров	11
	Самостоятельная работа • Составление классификации товаров (составление таблицы). • Выполнение анализа показателей качества, оценка качества товаров (составление таблицы).	10
Тема 1.2. Ассортимент товара	Факторы, формирующие ассортимент товара. Принципы управления ассортиментом. Ассортиментный перечень, правила торговли. Общие требования к информации о товарах, правовая база. Необходимые сведения о (не)продовольственных товарах: товарный знак, срок годности (или службы), информационные знаки, знак соответствия, манипуляционные и предупредительные знаки, экологические знаки и штрих-код	8
	Практические занятия 1. Составление обязательного ассортиментного перечня. Определение информации на упаковке товаров, штрих-код, определение подлинности	11
	Самостоятельная работа • Работа с нормативными документами. • Изучение различных единиц измерения (составление конспектов). • Изучение нормативно-технической документации (НТД), регламентирующей порядок списания (разработка ситуационных задач).	12
Тема 1.3. Качество товаров	Эвристические методы: органолептический, экспертный, социологический. Нормы показателей качества	7
	Практические занятия	11

	1. Определение уровня качества товаров	
	Самостоятельная работа •Изучение информации на товаре и штрих-кода (разработка ситуационных задач). •Составление структуры и содержания заключения эксперта (составление таблицы). •Изучение норм показателей качества товаров	11
	Экзамен	
	Итого за семестр	99
МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		66
Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров	Состояние и перспективы развития предмета «Товароведение продовольственных товаров» и продовольственного рынка. Классификация продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Пищевая ценность как свойство, характеризующее качество продовольственных товаров; потребительские свойства, их взаимосвязь с химическими свойствами. Процессы, происходящие при хранении: физические, химические, биохимические, микробиологические, биологические. Факторы, влияющие на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении: температура, влажность, состав воздуха, вентиляция и освещённость помещения, товарное соседство, упаковка и укладка товаров	8
	Практические занятия • Решение ситуационных задач по распознаванию товара по ассортиментной принадлежности, расшифровке маркировки, расчёту пищевой ценности продовольственных товаров, методам консервирования продовольственных товаров. • Определение градации качества продовольственных товаров. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями. • Изучение методов оценки качества продовольственных товаров. Определение дефектов продовольственных товаров. Изучение методов консервирования (физические, физико-химические, химические и биохимические). • Определение факторов, влияющих на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении (температура, влажность, состав воздуха, вентиляция и освещённость помещения, товарное соседство, упаковка и укладка товаров)	8
	Самостоятельная работа • Подготовка и написание докладов на заданные темы. • Оформление презентаций. • Подготовка тематических обзоров специализированной литературы.	8

<p>Тема 2.2. Товароведная характеристика групп продовольственных товаров</p>	<p>Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров по ассортименту, составу, сырью, процессам производства. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки. Яйца и продукты их переработки. Живая, охлаждённая, мороженая рыба, солёная, вяленая, сушёная, копчёная рыба; балычные изделия; рыбные консервы и пресервы, икра рыбы; нерыбные продукты моря. Виды пищевых жиров, их состав и пищевая ценность, товароведная оценка качества. Строение зерна; крупы, виды круп; мука, её производство и виды; хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия. Свежие плоды, свежие овощи, продукты переработки плодов и овощей. Крахмал, сахар: сырьё и технология производства, виды. Кондитерские изделия: сырьё, производство, виды кондитерских изделий. Чай и кофе: химический состав, виды чая и кофе. Пряности и приправы, пиво, квас, алкогольные и безалкогольные напитки</p>	<p>8</p>
	<p>Практические занятия</p> <ul style="list-style-type: none"> • Определение качества кисломолочных продуктов, режимов и сроков хранения. • Изучение санитарно-эпидемиологических требований 	<p>8</p>
	<p>Самостоятельная работа</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составление тематических кроссвордов. • Выполнение индивидуальных заданий по заданным темам. 	<p>8</p>
<p>Тема 2.3. Товароведная характеристика групп непродовольственных товаров</p>	<p>Ассортиментная принадлежность, диагностика дефектов, определение качества, требования, предъявляемые при транспортировании, упаковывании, хранении и реализации групп товаров. Текстильные товары: понятие, назначение, классификация. Состояние рынка текстильных товаров. Влияние изменения сырьевой базы текстильной промышленности России на ассортимент. Швейные и трикотажные товары. Обувные товары. Пушно-меховые изделия. Парфюмерно-косметические товары. Пластические массы и товары из пластмасс. Основное сырьё для производства пластических масс. Товары бытовой химии: понятие, их значение в народном хозяйстве. Классификация товаров бытовой химии. Декорирование стеклянных изделий при формировании механическими и химическими методами. Влияние состава стекла, способов выработки и декорирования на потребительские свойства и цену стеклянной и хрустальной посуды. Классификация ассортимента металло-хозяйственных товаров. Показатели качества посуды, металло-инструментов, изделий ремонтно-строительного назначения, садово-огородного инвентаря и оборудования. Методы оценки качества металло-хозяйственных товаров, определение дефектов. Анализ ассортимента группы спортивных товаров.</p>	<p>6</p>

	<p>Диагностика дефектов. Электробытовые товары. Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности товаров. Особенности конструкции, показатели качества и ассортимент осветительной арматуры. Материалы и полуфабрикаты для производства мебели. Мебель на металлическом и пластмассовом каркасе. Показатели качества мебели и методы их оценки. Материалы для изготовления и особенности производства ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях. Классификация, групповая характеристика ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов. Единая система наименований и индексации бытовых часов. Классификация, групповая характеристика товаров народных художественных промыслов и сувениров. Пути формирования ассортимента этих товаров. Оценка качества. Игрушки. Ассортимент и оценка качества строительных товаров</p>	
	<p>Практические занятия</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изучение сравнительных характеристик натуральных, искусственных и синтетических волокон, нитей и пряжи; влияния вида волокон, пряжи, нитей на качество тканей. • Изучение факторов, формирующих качество обуви (материалы, моделирование, конструирование, процессы производства). • Выявление отличительных признаков пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Расшифровка маркировки. • Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям. Требования, предъявляемые к упаковке, условиям и срокам хранения. • Оценка качества стеклянных и керамических товаров. Требования, предъявляемые при транспортировке. • Определение ассортиментного ряда классов бытовой электронной аппаратуры. Изучение оформления сопроводительных документов. • Оценка качества по стандартам. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при производстве мебельных товаров 	6
	<p>Самостоятельная работа</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изучение стандартов по видам товаров. <p>Разработка сценария деловой игры «Формирование ассортимента торговой организации»</p>	6
	Экзамен	
	Итого за семестр	66
Производственная практика	Виды работ:	72

(по профилю специальности)	<ul style="list-style-type: none"> • проведение мероприятий по обеспечению надлежащего качества и сохранности товара; • оформление и заказ контейнеров и другой тары, а также транспортных средств для их доставки; отправка товарно- материальных ценностей в адрес предприятия; • анализ использования различных средств внутрифирменной рекламы; • характеристика знака обслуживания и информационных указателей в торговом зале на предприятиях; • разработка анкеты для проведения опроса потребителей; использование полученной информации по изучению спроса в работе магазина, в том числе при оформлении ассортимента 	
Всего:		237

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория товароведения оснащена:

26 учебных мест, рабочее место преподавателя, мультимедийный проектор, ноутбук, экран, учебная доска, наглядные учебные пособия по дисциплине, плакаты, дидактические средства обучения.

Программное обеспечение:

Office Professional Plus 2016 Russian OLP NL AcademicEdition (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access), основание Акт предоставления прав № Tr035773 от 22 июля 2016 года, АО «СофтЛайн Трейд»

Программой компьютерного тестирования знаний MyTestXPro – акт предоставления прав № IT168538 от 01.10.2013

Google Chrome – Интернет-браузер. Свободное ПО // бессрочно

Opera – Интернет-браузер. Свободное ПО // бессрочно

AdobeAcrobatReader DC – Программа просмотра файлов в формате PDF Свободное ПО // бессрочно

7-ZIP – архиватор. Свободное ПО // бессрочно

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основная литература

1. Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения : учебник / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2021. — 219 с. — ISBN 978-5-406-02951-0. — URL: <https://book.ru/book/936296>
2. Иванов, Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности). : учебник / Иванов Г.Г. — Москва : КноРус, 2019. — 222 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07185-4. — URL: <https://book.ru/book/931826>

3.2.2. Дополнительная литература

3. Николаева, М.А. Рынок продовольственных товаров: состояние и перспективы развития : монография / Николаева М.А. — Москва : Русайнс, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-4365-2546-4. — URL: <https://book.ru/book/934969>

4. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2020. — 225 с. — ISBN 978-5-406-07725-2. — URL: <https://book.ru/book/933569>
5. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты : учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2020. — 246 с. — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: <https://book.ru/book/932606>
6. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты : учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В. — Москва : КноРус, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-406-02413-3. — URL: <https://book.ru/book/936105>

3.2.3. Интернет - ресурсы

1. <https://book.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p> <p>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.</p> <p>ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.</p>	<p><u>Отлично:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные вопросы, правильно и рационально (с использованием рациональных методик) решены соответствующие задачи; – в ответах выделялось главное, все теоретические положения умело увязывались с требованиями руководящих документов; – ответы были четкими и краткими, а мысли излагались в логической последовательности; – показано умение самостоятельно анализировать факты, события, явления, процессы в их взаимосвязи и диалектическом развитии. <p><u>Хорошо:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – даны полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные вопросы, правильно решены практические задания; – в ответах не всегда выделялось главное, отдельные положения недостаточно увязывались с требованиями руководящих документов, при решении практических задач не всегда использовались рациональные методики расчётов; – ответы в основном были краткими, но не всегда четкими. <p><u>Удовлетворительно:</u></p>	<p><u>Текущий контроль</u> в форме: устного и письменного опросов; тестирования; оценки результатов практической работы и результатов внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме: экзамена – 6 семестр, дифференцированного зачета – 6 семестр.</p>

<p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p> <p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p> <p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.</p> <p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>	<p>– даны в основном правильные ответы на все поставленные вопросы, но без должной глубины и обоснования, при решении практических задач студент использовал прежний опыт и не применял новые методики выполнения расчётов, однако на уточняющие вопросы даны в целом правильные ответы;</p> <p>– при ответах не выделялось главное;</p> <p>– ответы были многословными, нечеткими и без должной логической последовательности;</p> <p>– на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.</p> <p><u>Неудовлетворительно:</u> Выставляется обучающемуся, если не выполнены требования, соответствующие оценке «удовлетворительно».</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--