

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

ФИО: Силин Яков Петрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.10.2023 11:55:46

Уникальный идентификатор документа:

24f86612a16484076a8abb7c509a9531e605f

Одобрена

Педагогическим советом колледжа

протокол № 4 от 06.12.2022 г.

Директор колледжа  А.Э.Чечулин

(подпись)

Утверждена

Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

протокол № 4 от 14.12.2022 г.

Председатель  Д.А. Карх

(подпись)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	МДК.04.01 Организация работы продавца продовольственных товаров
Специальность	38.02.04 КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ)
Форма обучения	заочная
Год набора	2023
Разработана:	
Преподаватель,	
М.А. Ефремова	

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	4
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	4
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП	4
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	8
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	8
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	13
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	14
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	15

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО

ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования - по специальности 38.02.04 КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ) (приказ Минобрнауки России от 15.05.2014 г. № 539)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Междисциплинарный курс «Организация работы продавца продовольственных товаров» входит в ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Цель освоения междисциплинарного курса «Организация работы продавца продовольственных товаров» - предоставление будущим специалистам необходимых для их практической деятельности знаний: ознакомление обучающихся с современными методами торгового обслуживания, эффективной организацией своего труда, работы с товаром и обслуживанием покупателей, а также формирование умений и практических навыков по профессии продавец продовольственных товаров.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

Уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-

-кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое,

технологическое контрольно-кассовое оборудование;

Знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;

- классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров;

- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение

продовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;

- назначение, классификацию торгового инвентаря;

- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;

- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;

- Закон о защите прав потребителей;

- правила охраны труда;

- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

- устройство и принципы работы оборудования;

- типовые правила эксплуатации оборудования;

- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию

оборудования.

Результатом освоения междисциплинарного курса, в соответствии с рабочей программой воспитания является, формирование у обучающихся личностных результатов обучения:

ЛР 10. Бережливо относиться к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выразить деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них.

ЛР 13. Соблюдать в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладать системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.

ЛР 15. Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 2						
Зачет с оценкой, Домашняя контрольная работа	0	18	10	8	84	0

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП

В результате освоения ООП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС СПО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

<p>ПК 1.2 На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров - расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; - производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; - классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров; - показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; - назначение, классификацию торгового инвентаря; - назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; - устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
<p>ПК 1.3 Принимать товары по количеству и качеству.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров - оценивать качество по органолептическим показателям; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; - классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров; - показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; - назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;

<p>ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров - оценивать качество по органолептическим показателям; - консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; - классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров; - показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
<p>ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров - консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; - расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда; - факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; - показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; - назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования; - нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.

<p>ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров - оценивать качество по органолептическим показателям; - консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; - показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; - назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; - устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
<p>ПК 1.10 Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; - правила охраны труда; - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования; - нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования. - технику безопасности условий труда, пожарную безопасность.

Общие компетенции (ОК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; - расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда; - типовые правила эксплуатации оборудования; - нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 2		102					
Тема 1.	Виды торговых предприятий, устройство и планировка магазина.(ОК 04, ЛР 13, ПК 1.2)	13			1	12	
Тема 2.	Торговое оборудование и инвентарь.(ПК 1.10, ЛР 10)	11			1	10	
Тема 3.	Организация торгово-технологического процесса в магазине.(ОК 09, ПК1.3, ЛР 15)	13			1	12	
Тема 4.	Организация и технология продажи товаров в магазине.(ПК 3.2, ПК 3.5, ПК 3.6)	6	1		1	4	
Тема 5.	Ассортимент и качество продовольственных товаров.(ОК 09, ПК 3.2, ЛР 10)	29	1		2	26	
Тема 6.	Технология продажи отдельных продовольственных товаров.(ОК 04, ПК 1.3, ПК 3.2)	30	8		2	20	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			

Тема 1.	Практическая работа №1	Решение практических задач	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 2.	практическая работа №2	Решение практических задач	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 3.	Практическая работа №3	Решение практических задач	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 4.	Практическая работа №4	Решение практических задач	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 5.	Практическая работа №5, 6	Решение практических задач	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 6.	Практическая работа №7,8	Решение практических задач	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 1-6	Домашняя контрольная работа	Работа состоит из трех заданий: двух теоретических и одного практического задания. Количество вариантов - 10	зачет/незачет
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
2 семестр (ЗаО)	Билет к дифференцированному зачету	Билет состоит из 3 вопросов: 1 теоретический вопрос, 2 тестовое задание, 3 - практическое задание. Количество билетов - 25.	Оценивается от 2 до 5 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ООП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин (предметов) и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 4. Организация и технология продажи товаров в магазине.(ПК 3.2, ПК 3.5, ПК 3.6) Организация продажи товаров.Методы и формы обслуживания. Профессиональная этика продавца.Типы покупателей и правила беседы.Психологические основы обслуживания покупателей. Конфликты и пути выхода из них.</p>
<p>Тема 5. Ассортимент и качество продовольственных товаров.(ОК 09, ПК 3.2, ЛР 10) Общие сведения о товарах. Химический состав, калорийность и качество продовольственных товаров.</p>
<p>Тема 6. Технология продажи отдельных продовольственных товаров.(ОК 04, ПК 1.3, ПК 3.2) Технология продажи кондитерских товаров. Хранение и подготовка к продаже. Технология продажи бакалейных товаров. Хранение и подготовка к продаже. Технология продажи плодоовощных товаров. Хранение и подготовка к продаже. Технология продажи мяса и мясных товаров. Хранение и подготовка к продаже.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Виды торговых предприятий, устройство и планировка магазина.(ОК 04, ЛР 13, ПК 1.2) Практическая работа №1 "Виды торговых предприятий, устройство и планировка магазина.» Составить отчет требований к торговым зданиям и сооружениям.Изучение состава помещений магазинов; устройство и планировку торгового зала.</p>
<p>Тема 2. Торговое оборудование и инвентарь.(ПК 1.10, ЛР 10) Практическая работа №2 "Торговое оборудование и инвентарь" 1. Заполнение таблицы «Характеристика тары по признакам классификации», «Расшифровка маркировки транспортной тары» 2. Подобрать немеханическое оборудование для торгового зала магазина типа «Универсам», «Продукты» (для продовольственных групп) 3. Подобрать немеханическое оборудование для хранения товаров на складах</p>
<p>Тема 3. Организация торгово-технологического процесса в магазине.(ОК 09, ПК1.3, ЛР 15) Практическая работа №3. Организация торгово-технологический процесс в магазине Выполнение практических заданий по теме 1.Определить технологические операции и сроки приемки товаров 2.Технологические процессы, связанные с указанными товарами.</p>
<p>Тема 4. Организация и технология продажи товаров в магазине.(ПК 3.2, ПК 3.5, ПК 3.6) Практическая работа №4. Проведение исследования торговых предприятий по оценке торгового обслуживания и соблюдения правил торговли</p>
<p>Тема 5. Ассортимент и качество продовольственных товаров.(ОК 09, ПК 3.2, ЛР 10) Практическая работа №5.Изучение ассортимента и оценка качества крупы Практическая работа №6. Освоение методов органолептической оценки качества колбасных изделий</p>
<p>Тема 6. Технология продажи отдельных продовольственных товаров.(ОК 04, ПК 1.3, ПК 3.2) Практическая работа.№7. Правила продажи рыбных товаров. Тест Практическая работа №8.Бакалейные товары</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Виды торговых предприятий, устройство и планировка магазина.(ОК 04, ЛР 13, ПК 1.2)

Самостоятельное изучение темы.

Введение. Объекты и субъекты торговли. Роль торговых работников. Должностная инструкция продавца продовольственных товаров. Типы магазинов, признаки, которые их определяют.

Устройство и планировка магазина. Основные правила работы магазина.

Выполнения заданий для самоконтроля.

Задание: Изобразите схему планировки магазина и торгового зала по следующей информации.

Выполнение заданий домашней контрольной работы по теме.

Тема 2. Торговое оборудование и инвентарь.(ПК 1.10, ЛР 10)

Самостоятельное изучение темы:

Мебель торговых залов и подсобных помещений. Тара-оборудование. Весоизмерительное оборудование. Типы весов, их классификация и характеристика. Системы и оборудование для регистрации расчетных операций. Измельчительно-режущее оборудование. Торговое холодильное оборудование

Выполнение заданий домашней контрольной работы по теме.

Тема 3. Организация торгово-технологического процесса в магазине.(ОК 09, ПК1.3, ЛР 15)

Самостоятельное изучение темы:

Содержание и сущность торгово-технологического процесса в магазине. Схемы и операции торгово-технологического процесса в магазине.

Самостоятельное изучение темы:

Приемка товаров в магазине по количеству. Технология хранения товаров в магазине.

Предварительная подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.

Выполнение заданий домашней контрольной работы по теме.

Тема 4. Организация и технология продажи товаров в магазине.(ПК 3.2, ПК 3.5, ПК 3.6)

Выполнение заданий домашней контрольной работы по теме.

Тема 5. Ассортимент и качество продовольственных товаров.(ОК 09, ПК 3.2, ЛР 10)

Самостоятельное изучение темы:

Характеристика зерномучных изделий. Обзор ассортимента сахара, меда и кондитерских товаров.

Самостоятельное изучение по теме:

Ассортимент мяса, мясных консервов и колбасных изделий

Самостоятельное изучение по теме:

Ассортимент молока и молочных продуктов, кисломолочных продуктов и ассортимент сыров

Самостоятельное изучение по теме:

Ассортимент рыбы и рыбных продуктов. Семейство рыб, рыбные товары и рыбные консервы.

Выполнение заданий домашней контрольной работы по теме.

Тема 6. Технология продажи отдельных продовольственных товаров.(ОК 04, ПК 1.3, ПК 3.2)

Самостоятельное изучение по теме:

Технология продажи хлеба и хлебобулочных изделий. Хранение и подготовка к продаже, продажа.

Самостоятельное изучение по теме:

Технология продажи молока и молочных товаров. Хранение и подготовка к продаже, продажа

Самостоятельное изучение по теме:

Технология продажи рыбы и рыбных товаров. Хранение и подготовка к продаже, продажа

Подготовка к зачету

Выполнение заданий домашней контрольной работы по теме.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
контрольная работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Памбухчиянц О.В. Организация и технология розничной торговли [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2021. - 148 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1232434>
2. Иванов Г. Г. Организация торговли (торговой деятельности) [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2022. - 222 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/942852>
3. Павлова Т.С. Основы товароведения продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 221 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1817875>

4. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский Центр РИО, 2022. - 156 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1862604>

5. Жулидов С.И. Организация торговли [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2023. - 350 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1914576>

Дополнительная литература:

1. Заворохина Н.В., Голуб О. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 144 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1173731>

2. Жулидов С.И. Организация торговли [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2022. - 350 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1820262>

3. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2022. - 416 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1832336>

4. Голубенко О.А., Коник Н.В. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2022. - 240 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1841686>

5. Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В., Под о. р., профессора В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 316 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/238532>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Срок действия лицензии до 31.12.2023

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к дифференцированному зачету

1. Что такое торговля? Объекты и субъекты торговли?
2. Виды розничной торговой сети.
3. Типы магазинов, признаки, которые их определяют.
4. Классификация торговой мебели
5. Холодильное оборудование. Виды и типы холодильного оборудования
6. Весоизмерительное оборудование. Типы, характеристика, назначение
7. Содержание и сущность торгово-технологического процесса в магазине
8. Схемы и операции торгово-технологического процесса в магазине
9. Торговое оборудование и инвентарь торговых предприятий
10. Организация торгово-технологического процесса в магазине
11. Организация рабочего места продавца продовольственного магазина
12. Приемка товаров по количеству и качеству. Этапы процесса
13. Предварительная подготовка товаров к продаже.
14. Размещение и выкладка товара в магазине
15. Общие сведения о товарах. Химический состав, калорийность и качество продовольственных товаров
16. Классификация ассортимента продовольственных товаров..
17. Товарные потери и меры по снижению товарных потерь.
18. Характеристика и ассортимент зерномучных изделий.
19. Характеристика и ассортимент сахара, меда и кондитерских товаров."
20. Характеристика и ассортимент макаронных изделий, качество и хранение.
21. Ассортимент круп, качество, фасовка и хранение.
22. Характеристика и ассортимент мяса и мясных изделий, качество хранения и дефекты.
23. Характеристика и ассортимент рыбных изделий, качество хранения и дефекты.
24. Характеристика и ассортимент мяса и мясных товаров.
25. Характеристика и ассортимент молока и молочных продуктов.
26. Технология продажи хлебобулочных изделий
27. Технология продажи молока и молочных товаров
28. Технология продажи плодоовощных товаров
29. Технология продажи мяса и мясных товаров
30. Технология продажи кондитерских товаров

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к дифференцированному зачету

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

Задание 1.

Закрытые вопросы:

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов.

Вид предпринимательской деятельности связанный с приобретением и продажи товара

- А) **Торговая деятельность**
- Б) Рыночные отношения
- В) Торговые отношения

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов.

Тип товародвижения который предусматривает, что ритм завоза товаров должен нарастать или сокращаться в зависимости от изменения в спросе:

- А) Ритмичность
- Б) **Оперативность**
- В) Экономичность

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Основанием для заказа товара в розничной торговле предприятия служит

- А) Доставка товара
- Б) **Заявки**
- В) Продажа

4. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Установление фактического количества, качества и комплектность товара а также определение отклонения вызвавших их причин называется

- А) **Приемка товара**
- Б) Хранение товара
- В) Реализация товара

5. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Система размещения на рабочем месте или в зоне обслуживания

- А) товарно-отраслевой принцип
- Б) **Выкладка товаров**
- В) Комплексный принцип

Открытые вопросы:

1. Что такое торгово-технологический процесс?

Ответ. процесс в магазине представляющий собой комплекс взаимосвязанных коммерческих операций

2. Что относится к торговому процессу?

Ответ. операции с товарами до предложения их покупателю

3. Кто отвечает за качество товара?

Ответ. Товаровед

4. Какой документ оформляется при выкладки на витрину товара?

Ответ. Ценник

5. Где располагается в торговом зале- скоропортящийся товар?

Ответ .в холодильнике

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

Закрытые вопросы:

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Какой документ оформляется при выкладке на витрину товара?

а. сертификат

б. накладная

в. ценник

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Первичные документы по поступлению товаров включают:

а) платежные поручения

б) товарно-транспортные накладные

в) накопительные ведомости по приходу

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Какой документ должен сопровождать товар, если его перевозят на автомобиле от поставщика к покупателю?

а) товарная накладная

б) железнодорожная накладная

в) товарно-транспортная накладная

4. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Документ, который составляется в случае когда количество и качество товара не соответствует договору

а) Акт

б) Договор

в) Рекламация

5. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Договор поставки заключается в

а) письменной форме и подлежит государственной регистрации

б) простой письменной форме

в) как в устной, так и в письменной форме

Открытые вопросы:

1. Укажите документ, который подтверждает соответствие продукции нормам качества, установленным в законодательном порядке?

Ответ: Сертификат

2.Обоснуйте понятие-Бригадная материальная ответственность?

Ответ. Бригадная материальная ответственность накладывается в том случае, когда отдельные виды работ, связанных с хранением, обработкой, продажей, перевозкой и иным использованием ценностей, выполняются работниками совместно, а разграничить **ответственность** каждого работника и, следовательно, заключить с ним индивидуальный договор о полной материальной ответственности невозможно

3. Что такое ассортиментный перечень?

Ответ. перечень товаров, которые должны находиться в продаже в торговом объекте постоянно или в течение определенного периода

4. Каким документом оформляется поставка товаров заказчику?

Ответ. Товарно-транспортная накладная

5.Каким документом оформляется несоответствие товара при приемке ?

Ответ. При обнаружении несоответствия поставленного товара отечественного происхождения сопроводительным документам необходимо составить **акт по форме ТОРГ-2**

ПК 1.2: На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение

Закрытые вопросы

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Установление фактического количества, качества и комплектность товара,а также определение отклонения вызвавших их причин называется

- а) **Приемка товара**
- б) Хранение товара
- в) Реализация товара

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Тип товародвижения ,который предусматривает, что ритм завоза товаров должен нарастать или сокращаться в зависимости от изменения в спросе:

- а) Ритмичность
- б) Централизованность
- в) **Оперативность**

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Процесс перемещения товаров от производителя до потребителя

- а) **Товародвижения**
- б) товаропоступление
- в) товаровывоз

4. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Неизбежно возникают при складской обработке товаров.

- а) Убыток
- б) **Товарные потери**
- в) Естественная убыль

5. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом

а) Усвояемость

б) Сохраняемость

в) Качество

Закрытые вопросы

1. Перечислите, какие помещения входят в состав помещений для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже.

Ответ. разгрузочные; приемочные; кладовые (в том числе охлаждаемые камеры); помещения для подготовки товаров к продаже; кладовые, фасовочные, комплектовочные отдела заказов; вспомогательные помещения кафетерия.

2. При каких условиях и в течение каких сроков хранят печенье?

Ответ. Срок годности печенья составляет от 15 суток до 3 месяцев со дня выработки. Для хранения этого мучного изделия подходит температура +18 (+/-5) градусов и относительная влажность не более, чем 75 процентов. Срок годности печенья зависит от содержания в нем жирности. Сахарное и затяжное печенье может храниться 3 месяца, а сдобное с содержанием жира не более 10 процентов — 45 суток.

3. Каковы сроки хранения живой рыбы ?

Ответ. Свежая рыба хранится не более 2 суток в холодильнике.

4. Какие изменения в системе дыхания плодов и овощей происходят при закладке на хранение в холодильную камеру?

Ответ. происходит снижение интенсивности дыхания

5. Назовите срок хранения мясной консервации.

Ответ. От 1 до 3х лет

ПК 1.3: Принимать товары по количеству и качеству

Закрытые вопросы.

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Приемка скоропортящихся товаров по качеству от иногородних поставщиков производится не позднее после поступления товаров на склад:

а) 3 дней

б) 48 часов

в) 24 часов

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

при приемке товаров при обнаружении недоброкачественных или некомплектных товаров следует

а) приостановить приемку и составить односторонний акт

б) вернуть товар поставщику как недоукомплектованный, недоброкачественный

в) товар принять на хранение до приезда представителя поставщика

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

В магазине товар принимают:

а) по количеству;

- б) по качеству;
- в) по количеству и качеству.**

4. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов
Кем должна проводиться приемка товаров в магазине?

- а) лицами, на которых возложена материальная ответственность;**
- б) товароведом;
- в) любыми работниками магазина.

5. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов
Установление фактического количества, качества и комплектность товара, а также определение отклонения вызвавших их причин называется:

- а) Приемка товара**
- б) Хранение товара
- в) Реализация товара

Открытые вопросы

1. Основной документ, регламентирующий отношение грузоотправителя перевозчика и грузополучателя?

Ответ. Товарно-транспортная накладная

2. Охарактеризуйте основные этапы приемки товаров по количеству.

Ответ. Этот процесс делится на 2 этапа:

предварительный – проверка веса брутто и количества мест;
окончательный – проверка количества единиц продукции и веса нетто.

3. Что такое санитарно-гигиенический режим хранения ?

Ответ. характеризуется комплексным показателем чистоты

4. Что такое хранение?

Ответ. Это этап технологического цикла товародвижения от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации, цель которого - обеспечение стабильности исходных свойств или их изменение с минимальными потерями.

5. Какие сведения не содержит акт о приемке товаров по качеству?

Ответ. гарантийные сроки хранения товаров, условия хранения, транспортировки

ПК 1.10: Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

Закрытые вопросы

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Укажите торговую мебель, предназначенную для хранения товаров

- а) горки, прилавки, вешала
- б) стеллажи, подтоварники**
- в) прилавки, прилавки- витрины

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Для чего нужен торговый инвентарь?

- а) помогает покупателям лучше рассмотреть товар
- б) облегчает труд продавца, способствует повышению производительности его труда, а также помогает покупателям лучше рассмотреть товар и выбрать его**
- в) облегчает труд продавца

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов
К торговой мебели предъявляют следующие требования:

- а) эстетические
- б) органолептические
- в) механические

4. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов
Эргономические требования, предъявляемые к торговой мебели- это

- а). создание недорогой мебели
- б). соответствие мебели средним размерам человека**
- в). удобство ухода за ней

5. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов
Витрины используются для:

- а) демонстрации товара в действии**
- б) продажи товара
- в) выкладки товара

Открытые вопросы

1 Что понимается под устройством торгового зала?

Ответ. **Под устройством торгового зала понимается** его конфигурация, размещения внутри здания и относительно других помещения магазина, количество и расположение входов, выходов, оконных проемов и т.п. Планировка **торгового зала** заключается в разделении всей его площади на функциональные зоны и размещении внутри них **торгового оборудования**.

2.Что такое упаковка?

Ответ. **Упаковка** – средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукции от повреждений и потерь, окружающей среды от загрязнений, а также процесс обращения продукции

3.Что такое тара?

Ответ. **Тара** является элементом упаковки, представляющим собой изделие для размещения продукции. В процессе обращения она участвует не только вместе с продукцией (товаром), но и без нее.

4.Для чего служат стеллажи?

Ответ. для хранения без упаковки

5. Что такое торговое оборудование?

Ответ. Это оборудование, предназначенное для предприятий торговли и используемое для выкладки, хранения и продажи товаров.

ПК 3.2: Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

Закрытые вопросы

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Тип товародвижения, который предусматривает, что ритм завоза товаров должен нарастать или сокращаться в зависимости от изменения в спросе:

- а) Оперативность**

- б) Ритмичность
- в) Экономичность

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов
Установление фактического количества, качества и комплектность товара, а также определение отклонения вызвавших их причин называется

- а) Приемка товара**
- б) Хранение товара
- в) Реализация товара

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов
Неизбежно возникают при складской обработке товаров.

- а) Порча
- б) Убыток
- в) Товарные потери**

4. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов
Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом

- а) Усвояемость
- б) Сохраняемость**
- в) Биологическая ценность

5. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов
Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом

- а) Усвояемость**
- б) Качество
- в) Сохраняемость

Открытые вопросы

1. Что такое товарные потери?

Ответ. это утрата качественных или количественных характеристик товара.

2. Цель хранения ?

Ответ. обеспечение стабильности исходных свойств товара или их изменение с минимальными потерями.

3. Что такое режим хранения?

Ответ. совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохраняемость товаров. Можно выделить климатический и санитарно-гигиенический режимы хранения. Требования к климатическому режиму хранения включают требования к температуре, относительной влажности воздуха, воздухообмену, газовому составу и освещенности.

4. Для продуктов с высоким содержанием влаги необходима относительная влажность воздуха

Ответ. 80-90-%

5. Упаковка от чего защищает товары?

Ответ. от внешних воздействий, повышенной или пониженной температуры, влажности воздуха, света, посторонних запахов, микроорганизмов

ПК 3.5: Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

Закрытые вопросы

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям:

- а) нестандартный;
- б) стандартный;**
- в) брак;

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Укажите факторы, формирующие качество товаров:

- а) упаковочные материалы;
- б) условия хранения;
- в) сырье;**

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Период, в течение которого изготовитель обязуется обеспечить потребителю возможность использования товара по назначению и несет ответственность за существенные недостатки

- а) срок службы;**
- б) срок хранения;
- в) гарантийный срок

4. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Что включают в себя первичные документы по поступлению товаров?

- а) платежные поручения
- б) товарно-транспортные накладные**
- в) накопительные ведомости по приходу

5. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Предназначен для расчетов между поставщиком и получателем:

- а) кассовый ордер
- б) Кассовый чек
- в) Счет**

Открытые вопросы.

1. Если товары от поставщика поступили без документов, необходимо?

Ответ. Оформить акт приемки, товар принять на хранение

2. Укажите срок утверждения акта по качеству руководителем предприятия-получателя

Ответ. не позднее следующего дня после составления акта

3. Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов.

Ответ. Транспорт, используемый для перевозки пищевых продуктов, **должен иметь санитарный паспорт, быть чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке.** Запрещается производить погрузку пищевых продуктов в транспорт, не отвечающий санитарным требованиям и при отсутствии санитарного паспорта на него, а также транспортировка сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами.

4. Справедливо ли утверждение, что перевозка продуктов разрешена любыми видами транспорта, если он имеет закрытый кузов?

Ответ. нет, так как перевозка может осуществляться только специально выделенным для этой цели транспортом, имеющим санитарный паспорт и закрытый кузов

5. Разрешается ли проводить погрузку и разгрузку пищевых продуктов работникам, не имеющим санитарных книжек?

Ответ. нет, не разрешается

ПК 3.6: Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

Закрытые вопросы.

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Транспортные средства, в которых производится перевозка продовольственного сырья и пищевых продуктов должны подвергаться влажной уборке с применением моющих средств с периодичностью

- а) ежедневно
- б) два раза в неделю
- в) еженедельно

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Допускается ли перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами?

- а) да, если соблюдаются правила товарного соседства
- б) да, если машина имеет большой кузов
- в) **нет, не разрешается**

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Какие из перечисленных продуктов запрещается принимать на предприятия общественного питания без ветеринарного свидетельства?

- а) рыбу
- б) сельскохозяйственную птицу
- в) **все ответы верны**

4. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Срок годности пищевых продуктов это –

а) период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и (или) технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения и санитарных правил

б) период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и (или) технической документации, при соблюдении санитарных правил

в) период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и (или) технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения

5. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Какие из перечисленных продуктов не относятся к скоропортящимся?

а) сахаристые кондитерские изделия

б) жировые и жиросодержащие продукты

в) стерилизованные молочные продукты

Открытые вопросы.

1. Быстрозамороженные готовые блюда относятся к каким продуктам: к не скоропортящимся или к скоропортящимся?

Ответ. к скоропортящимся продуктам

2. Какую незатаренную продукцию разрешается хранить навалом на полу?

Ответ. навалом на полу продукцию хранить не допускается

3. Санитарный день в кондитерских цехах производится с какой периодичностью?

Ответ. Ежемесячно

4. Согласно закону «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – это

Ответ. состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности

5. Справедливо ли утверждение, что в Законе РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» изложены обязанности и ответственность изготовителей пищевой продукции за ее качество и безопасность?

Ответ. Да

**Приложение 4
к рабочей программе**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНЫ
на заседании Педагогического совета колледжа.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ
по междисциплинарному курсу
Организация работы продавца продовольственных товаров

Тема 1: «Виды торговых предприятий, устройство и планировка магазина»

Практическая работа № 1.

Цели работы: Изучить требования к торговым зданиям и сооружениям; состав помещений магазинов; устройство и планировку торгового зала.

Задание 1. Составьте отчет требований к торговым зданиям и сооружениям. Заполните таблицу:

Виды требований: Технологические, Архитектурно-строительные, Экономические, Санитарно-технические

Задание 2. Оформить таблицу: «Состав помещений»

Торговые

Для хранения и подготовки товаров к продаже

Подсобные помещения

Административно-бытовые

Технические

Задание 3.

3.1. Продолжите предложение:

1. Основная часть торгового помещения, предназначенная для-
2. К устройству и планировке торгового зала предъявляется ряд требований: удобное для покупателей расположение-
3. Эффективное использование площади торгового зала при размещении-
4. Обеспечение свободного движения-
5. Рациональная организация-

3.2. Вставьте пропущенные слова:

Планировка торгового зала заключается в разделении всей ее площади на _____ и размещение внутри них _____.

Задание 4. Контрольные вопросы:

1. Какие санитарно-технические требования позволяют создать условия для осуществления операций торгово-технологического процесса в магазине?
2. Какие требования должны снижать затраты на строительство и эксплуатацию здания?
3. Что предусматривают архитектурно-строительные требования?
4. В чем заключаются технологические требования?
5. Какие помещения относятся к торговым?
6. Перечислите состав помещений для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже.
7. Какие помещения входят в группу административно-бытовых?
8. Дайте понятие определению «торговый зал».
9. Что понимается под устройством торгового зала?
10. В чем заключается планировка торгового зала?
11. На какие площади делится торговый зал?

Тема 2: Торговое оборудование и инвентарь

Практическая работа №2

1. Заполнение таблицы «Характеристика тары по признакам классификации», «Расшифровка маркировки транспортной тары»

1.1 Классификация тары: по назначению - транспортная, потребительская; по принадлежности - залоговая, инвентарная; по кратности использования - однооборотная, многооборотная; У по жесткости конструкции - жесткая, мягкая, полужесткая; по материалу изготовления - деревянная, картонная, бумажная, текстильная, металлическая, стеклянная, полимерная, комбинированная;

1.2. Дайте характеристику тары по признакам классификации.

<u>Показатели</u>	стеклянные бутылки из под лимонада местного поставщика	бочки для кваса для уличной торговли	пластмассовые ящики из под яблок	ящики с ячейками для перевозки бутылок от местного поставщика	пластмассовые контейнеры емкостью 0,20.5 мл для фасовки
<u>по назначению</u>					
<u>по принадлежности</u>					
<u>по кратности использования</u>					
<u>по жесткости конструкции</u>					
<u>по материалу изготовления</u>					

2. Подобрать немеханическое оборудование для торгового зала магазина типа «Универсам», «Продукты» (для продовольственных групп)
3. Подобрать немеханическое оборудование для хранения товаров на складах

Тема 3. Организация торгово-технологического процесса Практическая работа №3

Задание 1. Тест

1. Укажите признак по которому не классифицируют розничную торговую сеть

А) Стационарность	Б) Удельный вес
В) Форме продажи	Г) Размещение
2. Торговый комплекс - это

А) Реализующие универсальный ассортимент товаров и оказывающий широкий набор услуг	Б) Многофункциональное торговое предприятие интегрированное в производстве финансовую и внешне экономическую сферу
В) Реализует одну группу товаров	Г) Специально оборудованное стационарное здание или его части предназначенная для продажи товаров
3. Магазины с узким или ограниченным ассортиментом с площадью торгового зала не более 50 м

А) Гипермаркет	Б) Универсам
В) Мини – маркет	Г) Универмаг
4. Какие требования обеспечивают влажность воздуха, температуры, освещения

А) Технические	Б) Технологические
В) Архитектурно- строительные	Г) Эстетические
5. Что входит в субъекты рынка.

А) Продавцы, партнерство, услуги	Б) Продавцы, покупатели, поставщики
В) Товары, услуги	Г) Обмен, партнерство, конкуренция
6. Форма рыночных проявлений потребностей

- А) Объем спроса
 - Б) Объем предложения
 - В) Реализованный спрос
 - Г) Спрос
7. Что организуют торговые и промышленные предприятия совместно с домами моделей перед наступлением сезона
- А) Покупательная – конференция
 - Б) Выставка – просмотра
 - В) Дегустация
 - Г) Выставка - продаж
8. Как называется тип признака розничной сети по которому торговую сеть можно разделить на общегородского назначения и сеть жилых или спальных районов.
- А) стационарность
 - Б) материально-техническая база
 - В) размещение
 - Г) товарно-ассортиментный профиль
9. Идеальное средство рекламирования для фирмы которая хочет иметь широкий круг клиентов
- А) Объявления
 - Б) Журналы
 - В) Газеты
 - Г) Листовки
10. Процесс перемещения товаров от производителя до потребителя
- А) Товародвижения
 - Б) товаропоступление
 - В) товаровывоз
 - Г) товароразмещение
11. Тип товародвижения который предусматривает, что ритм завоза товаров должен нарастать или сокращаться в зависимости от изменения в спросе:
- А) Оперативность
 - Б) Ритмичность
 - В) Экономичность
 - Г) Централизованность
12. Основанием для заказа товара в розничной торговле предприятия служит
- А) Доставка товара
 - Б) Заявки
 - В) Продажа
 - Г) Предложение
13. Установление фактического количества, качества и комплектность товара а также определение отклонения вызвавших их причин называется
- А) Приемка товара
 - Б) Хранение товара
 - В) Реализация товара
 - Г) Выкладка товара
14. Основной документ регламентирующий отношение грузоотправителя перевозчика и грузополучателя.
- А) Кассовый чек
 - Б) Товарно-транспортная накладная
 - В) Товарная накладная
 - Г) Счет фактуры
15. Предназначен для расчетов между поставщиком и получателем
- А) кассовый ордер
 - Б) Кассовый чек
 - В) Счет
 - Г) Товарный чек
16. Документ который составляется в случае когда количество и качество товара не соответствует договору
- А) Акт
 - Б) Договор
 - В) Претензия
 - Г) Рекламация
17. неизбежно возникают при складской обработке товаров.
- А) Товарные потери
 - Б) Порча
 - В) Убыток
 - Г) Естественная убыль
18. Система размещения на рабочем месте или в зоне обслуживания
- А) Выкладка товаров
 - Б) товарно-отраслевой принцип

В) Комплексный принцип Г) Размещение товаров

19. На сколько этапов делится приемка товаров по качеству:

А) 2 Б) 3

В) 4 Г) 5

20. Вид предпринимательской деятельности связанный с приобретением и продажи товара

А) Торговая деятельность Б) Рыночные отношения

В) Частные отношения Г) Торговые отношения

Задание 2. Определить технологические операции и сроки приемки товаров»

Отметьте знаком «+» операции, которые проводят при приемки указанных в таблице товаров.

Операции II этапа приемки по кол-ву	Мясо баранина в тушах	Маргарин в картонных коробках весовой	Шпроты в ящиках по 40б. в каждом
проверить массу брутто			
проверить массу нетто			
пересчитать кол-во штук при вскрытии тары			
сверить кол-во с маркировкой на таре			
сверить кол-во с данными сопроводительного документа			
срок приемки 24ч.			
срок приемки 10 дн.			
срок приемки 20 дн.			
поставщик	ИП Иванов	Местная оптовая база	Иногородняя оптовая база

Задание3: В графы таблицы вставьте слова (*), которые будут характеризовать технологические процессы, связанные с указанными товарами.

(*) Слова: *горизонтальный, вертикальный, в ларях, в подсобном помещении, в коробках, мешках, в охлаждаемых камерах, в торговом зале, на полках горок, навалом, в ряд, штабелем, в охлаждаемых витринах.*

Элементы	Колбасные изделия	Макаронные изделия	Картофель
<u>хранение</u>			
<u>размещение</u>			
<u>выкладка</u> <ul style="list-style-type: none">• <u>вид</u>• <u>способ</u>			

Тема 4 Организация и технология продажи товаров

Практическая работа №4

Задание: Проведите оценку наличия и качества элементов обслуживания в магазине (название магазина и его адрес), сделайте вывод по результатам исследования по балльной системе.

Элементы обслуживания	Характеристика	Оценка
<u>Вывеска</u>	<u>Часы и дни работы</u>	
<u>Применение прогрессивных методов обслуживания</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>самообслуживание</u> • <u>по образцам</u> 	
<u>Предоставление покупателям дополнительных услуг</u>	<u>если имеются, то назвать</u>	
<u>Затраты времени на обслуживание покупателей</u>	<u>длительное</u> <u>быстрое</u>	
<u>Внутримагазинная реклама</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>вывески отделов</u> • <u>печатная реклама;</u> • <u>художественная выкладка</u> • <u>информация о Ф.И. продавцов</u> 	
<u>Вежливое, внимательное отношение персонала к покупателям</u>	<u>Встреча, выявление намерений покупателей, культура речи</u>	
<u>Соблюдение правил продажи</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>сроков хранения</u> • <u>наличие упаковочного материала;</u> • <u>товарное соседство;</u> • <u>наличие ценников;</u> 	
<u>Внешний вид продавцов</u>	- <u>наличие спецодежды, опрятность</u>	
<u>Санитарное состояние магазина</u>		

Тема 5. Ассортимент и качество продовольственных товаров

Практическая работа №5 Крупы и макаронные изделия

Задание 1. Тема: «Изучение ассортимента и оценка качества крупы»

1. Изучить отличительные особенности круп. Определить качество органолептическим методом Используя натуральные образцы круп (в ассортименте), методические рекомендации определить: -из какого зерна выработаны данные крупы, вид и наименование крупы.

2. Провести органолептическую оценку образцов круп по ГОСТам:

а) определить цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпать крупу тонким слоем и внимательно рассмотреть ее при дневном свете;

б) определить вкус крупы, путем разжевывания небольшого ее количества во рту;

в) определить запах крупы; согрев дыханием образец, или зажав его в ладони (несвежая крупа имеет затхлый или плесневелый запах);

3. Используя электронные весы, взвесьте крупу;

- отсортируйте сорную примесь и взвесьте ее;

- пересчитайте количество сорной примеси и, пользуясь ГОСТом, определите сорт крупы.

4. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Вид зерна	Вид крупы	Сорт или номер	Цвет, вкус, запах	Наличие сорной примеси	Требования ГОСТа	Заключение о качестве крупы
1	2	3	4	5	6	7

Задание 2.

Тема: «Освоение методов органолептической оценки качества макаронных изделий»

- 1) Изучите стандарт на каждый образец изделия.
- 2) Определите тип макаронных изделий.
- 3) Внимательно рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет.
- 4) Сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий.
- 5) Полученные данные сведите в следующую таблицу.

Показатели качества	1	2	3	4
Внешний вид				
Цвет				
Вкус				
Запах				
Консистенция				
Заключение				

Практическая работа №6 Колбасные изделия

Освоение методов органолептической оценки качества колбасных изделий

Задание 1. Изучите ассортимент вареных, полукопченых и копченых колбас по плакатам с рисунками колбас или в любом магазине, где есть в продаже колбасные изделия. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Состав фарша

Вид на разрезе

Задание 2. ПРОВЕДИТЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКУЮ ОЦЕНКУ КАЧЕСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАС ПО ДВУМ ОБРАЗЦАМ ВАРЕННЫХ КОЛБАС

Порядок проведения работы:

- 1). Используя стандарт, изучите показатели, по которым определяют качество.
- 2). По имеющимся образцам определите внешний вид, форму, консистенцию.
- 3). Прodeгустируйте, определите вкус и запах.
- 4). Изучите вид фарша на разрезе, сравните с данными стандарта.
- 5). Полученные данные сведите в следующую таблицу:

	Образец №1 (наименование)	Образец №2 (наименование)
Внешний вид		
Консистенция		
Вид фарша на разрезе		
Запах и вкус		
Форма		

Тема 6. Технология продажи отдельных продовольственных товаров
Практическая работа №7 Рыба

Задание № 1

Изучите классификацию и ассортимент рыбных консервов

Группа консервов по существующей классификации	Наименование
Натуральные консервы: а) в бульоне; б) в желе; в) в собственном соку Закусочные консервы: а) в томатном соусе; б) в масле; в) в масляно-томатной заливке; г) рыбные паштеты; д) пасты Рыборастительные консервы: Рыбные консервы для детского и диетического питания	

Здесь же дайте классификацию и ассортимент консервов рыбных в масле: сардины в масле, шпроты в масле, рыба, бланшированная в масле и т. д.

Задание № 2

Изучите упаковку и маркировку рыбных консервов по стандарту. Консервы и пресервы. Упаковка и маркировка. Порядок выполнения задания

1. Изучите стандарт. Консервы и пресервы. Упаковка и маркировка. ГОСТ Р 51074 Информация для потребителя. Продукты пищевые. Общие требования.

2. Изучите по стандарту упаковку и маркировку продукции в металлической таре, обратите внимание на:

- а) предельные отклонения массы нетто для отдельных банок от указанных на этикетках, а также на суммарную массу нетто проверенных банок;
- б) требования к внешнему виду банок;
- в) отклонения от требований стандарта к внешнему виду банок;
- г) дефекты, с которыми консервы не допускаются в продажу;
- д) маркировку на этикетке;
- е) особенности оформления этикетки детских и диетических консервов;
- ж) маркировку банок условными цифровыми и буквенными обозначениями;
- з) маркировку на ящиках.

3. Расшифруйте маркировку нескольких образцов рыбных консервов

Рыбные товары

Ответить на вопросы

1. Каких рыб относят к семейству окуневых?

1. Минтай, треска, навага 2. Карп, лещ, вобла 3. Кета, горбуша, семга 4. Судак, ерш, берш

2. Осетровые относятся к рыбам...

1. Речным 2. Морским 3. Проходным 4. Полупроходным

3. Каких рыб относят к семейству лососевых?

1. Минтай, треска, навага 2. Карп, лещ, вобла 3. Кета, горбуша, семга 4. Сельдь, килька, тюлька

4. Большое количество мелких костей содержится в рыбах семейства...

1. Карповых 2. Осетровых 3. Лососевых 4. Тресковых

5. Мясо каких рыб имеет окраску красно-розового цвета?

1. Сельдевых 2. Осетровых 3. Лососевых 4. Тресковых

6. Каких рыб относят к семейству тресковых?

1. Минтай, пикша, навага 2. Карп, лещ, вобла 3. Кета, горбуша, семга 4. Сельдь, килька,

7. Каких рыб относят к семейству сельдевых?

1. Минтай, треска, наваг 2. Карп, лещ, вобла 3. Кета, горбуша, семга 4. Салака, килька, тюлька

8. Карповые относятся к рыбам...

1. Речным 2. Морским 3. Проходным 4. Полупроходным

9. Тресковые относятся к рыбам...

1. Речным 2. Морским 3. Проходным 4. Полупроходным

Рыба живая, охлажденная, мороженая

Дать ответы на следующие вопросы:

1. Какая рыба поступает в продажу в живом виде? _____

2. Каковы требования к качеству живой рыбы? _____

3. В какой воде должна содержаться живая рыба? _____

4. Каковы сроки хранения живой рыбы? _____

5. Описать способы охлаждения рыбы. _____:

6) Какую рыбу называют мороженой? _____

7) Каковы сроки хранения мороженой рыбы? _____

8) Описать способы замораживания рыбы. _____

9) Что такое ледяная глазурь?

10) Какой толщины должна быть глазурь? _____

Заполнить таблицу: Виды разделки охлажденной рыбы:

Описание, примеры

1. **Неразделанная**

2. Обезжабренная

3.

4.

5.

Заполнить таблицу: Виды разделки рыбы перед замораживанием:

Описание, примеры

1. Неразделанная

2. Потрошенная с головой

3.

4.

5.

Рыба соленая.

Закончить фразы: Консервирование рыбы солью удлиняет -----

Тузлук - это

Дополнить схему:

По способу использования рыбу подразделяют на:

Созревающую при Не созревающую при

посоле посоле

Дать ответы на следующие вопросы:

1) Как рыбу подразделяют перед засолкой по размеру и массе?

- 2) Какие три способа посола рыбы существуют?
- 3) Дать характеристику сухого способа посола рыбы?
- 4) Дать характеристику мокрого (тузлучного) способа посола рыбы?
- 5) Дать характеристику смешанного способа посола рыбы?
- 6) Каким бывает посол рыбы в зависимости от температурных условий?
- 7) В чем отличия пряного посола от маринования рыбы?

Практическая работа №8 Бакалейные товары

Ответить на вопросы

1. Характеристика ассортимента бакалейных товаров.
2. Приёмка по количеству и качеству.
3. Подготовка к продаже.
4. Размещение их на хранение в подсобном помещении.
5. Размещение в торговом зале на оборудование с учётом принципов размещения и выкладки.
6. Продажа по правилам торговли.
7. Реклама.
8. Изучение ассортимента бакалейных продуктов в торговых предприятиях города Екатеринбурга.
9. Выводы и предложения.

**Приложение 5
к рабочей программе**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНЫ
на заседании Педагогического совета колледжа

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ
по междисциплинарному курсу**

Организация работы продавца продовольственных товаров

Билеты для зачета

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А. Ефремова

Билет №1

1. Теоретический вопрос

Что такое торговля? Объекты и субъекты торговли?

2. Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов.

Вид предпринимательской деятельности связанный с приобретением и продажи товара

- А) Торговая деятельность
- Б) Рыночные отношения
- В) Торговые отношения

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов.

Тип товародвижения, который предусматривает, что ритм завоза товаров должен нарастать или сокращаться в зависимости от изменения в спросе:

- А) Ритмичность
- Б) Оперативность
- В) Экономичность

3. Какой документ оформляется при выкладки на витрину товара?

3. Практическое задание:

Составьте отчет требований к торговым зданиям и сооружениям. Заполните таблицу:

Виды требований:

Технологические	Архитектурно-строительные	Экономические	Санитарно-технические

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А. Ефремова

Билет №2

1. Теоретический вопрос

Виды розничной торговой сети.

2. Тестовое задание

Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

1. Основанием для заказа товара в розничной торговле предприятия служит

А) Доставка товара

Б) Заявки

В) Продажа

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Установление фактического количества, качества и комплектность товара а также определение отклонения вызвавших их причин называется

А) Приемка товара

Б) Хранение товара

В) Реализация товара

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Система размещения на рабочем месте или в зоне обслуживания

А) товарно-отраслевой принцип

Б) Выкладка товаров

В) Комплексный принцип

3. Практическое задание:

Вычислить остатки товара на конец дня и заполнить таблицу.

Вид товара	Остаток на начало дня	Поступило за день	Продано за день	Остаток на конец дня
Рыба мороженая «Минтай»	0.04т	200 кг	170кг500гр	?

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А. Ефремова

Билет №3

1. Теоретический вопрос

Типы магазинов, признаки, которые их определяют.

2. Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Какой документ оформляется при выкладке на витрину товара?

- а. сертификат
- б. накладная
- в. ценник

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Первичные документы по поступлению товаров включают:

- а) платежные поручения
- б) товарно-транспортные накладные
- в) накопительные ведомости по приходу

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Какой документ должен сопровождать товар, если его перевозят на автомобиле от поставщика к покупателю?

- а) товарная накладная
- б) железнодорожная накладная
- в) товарно-транспортная накладная

3. Практическое задание:

На основании распоряжения № 1 от « » июня 2022 г. произвести переоценку товара по розничным ценам:

Номенклатурный номер	Наименование товара	Единица измерения	Кол-во	Стоимость товара				Разница	
				до переоценки		после переоценки		Уценка(-)	Дооценка(+)
				цена	сумма	цена	сумма		
34501	Макаронные изделия	шт							
34502	Напиток кофейный «Старая мельница»	шт.							
Итого:									

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А. Ефремова

Билет №4

1. Теоретический вопрос

Холодильное оборудование. Виды и типы холодильного оборудования

2. Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Укажите торговую мебель, предназначенную для хранения товаров

- а) горки, прилавки, вешала
- б) стеллажи, подтоварники
- в) прилавки, прилавки- витрины

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Для чего нужен торговый инвентарь?

- а) помогает покупателям лучше рассмотреть товар
- б) облегчает труд продавца, способствует повышению производительности его труда, а также помогает покупателям лучше рассмотреть товар и выбрать его
- в) облегчает труд продавца

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

К торговой мебели предъявляют следующие требования:

- а) эстетические
- б) органолептические
- в) механические

3. Практическое задание:

Составьте отчет требований к торговым зданиям и сооружениям. Заполните таблицу:

Виды требований:

Технологические	Архитектурно-строительные	Экономические	Санитарно-технические

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А. Ефремова

Билет №5

1. Теоретический вопрос

Торговое оборудование и инвентарь

2. Тестовое задание

1 Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов
Эргономические требования, предъявляемые к торговой мебели- это

- а). создание недорогой мебели
- б). соответствие мебели средним размерам человека
- в). удобство ухода за ней

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов
Витрины используются для:

- а) демонстрации товара в действии
- б) продажи товара
- в) выкладки товара

3. Что понимается под устройством торгового зала?

3. Практическое задание:

Освоение методов органолептической оценки качества макаронных изделий»

- 1) Изучите стандарт на каждый образец изделия.
- 2) Определите тип макаронных изделий.
- 3) Внимательно рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет.
- 4) Сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий.
- 5) Полученные данные сведите в следующую таблицу.

Показатели качества	1	2	3
Внешний вид			
Цвет			
Вкус			
Запах			
Консистенция			
Заключение			

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №6

1. Теоретический вопрос

Весоизмерительное оборудование. Типы, характеристика, назначение

2. Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Тип товародвижения, который предусматривает, что ритм завоза товаров должен нарастать или сокращаться в зависимости от изменения в спросе:

- а) Оперативность
- б) Ритмичность
- в) Экономичность

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Установление фактического количества, качества и комплектность товара, а также определение отклонения вызвавших их причин называется

- а) Приемка товара
- б) Хранение товара
- в) Реализация товара

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Неизбежно возникают при складской обработке товаров.

- а) Порча
- б) Убыток
- в) Товарные потери

3. Практическое задание:

Ситуация

Покупатель на следующий день после покупки коробки шоколадных конфет обратился в магазин с требованием расторжения договора купли-продажи, поскольку приобретенные конфеты оказались с просроченным сроком годности и стали жесткими. Администрация магазина отказала покупателю в удовлетворении его требований, так как он не предъявил кассового чека. Кто прав в данной ситуации?

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А. Ефремова

Билет №7

1.Теоретический вопрос

Содержание и сущность торгово-технологического процесса в магазине

2.Тестовое задание

1.Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям:

- а) нестандартный;
- б) стандартный;
- в) брак;

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Укажите факторы, формирующие качество товаров:

- а) упаковочные материалы;
- б) условия хранения;
- в) сырье;

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Период, в течение которого изготовитель обязуется обеспечить потребителю возможность использования товара по назначению и несет ответственность за существенные недостатки

- а) срок службы;
- б) срок хранения;
- в) гарантийный срок

3.Практическое задание:

Составьте отчет требований к торговым зданиям и сооружениям. Заполните таблицу:

Виды требований:

Технологические	Архитектурно-строительные	Экономические	Санитарно-технические

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А. Ефремова

Билет №8

1. Теоретический вопрос

Схемы и операции торгово-технологического процесса в магазине

2. Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

К торговой мебели предъявляют следующие требования:

- а) эстетические
- б) органолептические
- в) механические

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Эргономические требования, предъявляемые к торговой мебели- это

- а). создание недорогой мебели
- б). соответствие мебели средним размерам человека
- в). удобство ухода за ней

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Витрины используются для:

- а) демонстрации товара в действии
- б) продажи товара
- в) выкладки товара

3. Практическое задание:

Выполните схемы планировки торговых залов магазинов. Укажите места расположения торговой мебели и оборудования, перечислите состав помещений торгового предприятия, изучив материалы перечислите ниже приведенных схем перечни состава помещений, мебели, торгово-технологического оборудования.

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №11

1. Теоретический вопрос

Организация рабочего места продавца продовольственного магазина

2. Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Какой документ оформляется при выкладке на витрину товара?

- а. сертификат
- б. накладная
- в. ценник

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Первичные документы по поступлению товаров включают:

- а) платежные поручения
- б) товарно-транспортные накладные
- в) накопительные ведомости по приходу

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Какой документ должен сопровождать товар, если его перевозят на автомобиле от поставщика к покупателю?

- а) товарная накладная
- б) железнодорожная накладная
- в) товарно-транспортная накладная

3. Практическое задание:

Ситуация .

По договору поставки в ОАО «Холод» поставляет магазину «Саяр» ежемесячно консервы в количестве 10 коробок. При приемке по количеству, которую осуществили путем пересчета коробок (транспортную тару) и уведомили поставщика о принятии товара. Через неделю для пополнения ассортимента вскрыли коробки и обнаружили, что в трех коробках не хватает по 2 банки консервов. Магазин предъявил требования поставщику о восполнении недостаки. Поясните действия поставщика. Ответ обоснуйте.

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №12

1. Теоретический вопрос

Приемка товаров по количеству и качеству. Этапы процесса

2. Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Приемка скоропортящихся товаров по качеству от иногородних поставщиков производится не позднее после поступления товаров на склад:

- а) 3 дней
- б) 48 часов
- в) 24 часов

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

при приемке товаров при обнаружении недоброкачественных или некомплектных товаров следует

- а) приостановить приемку и составить односторонний акт
- б) вернуть товар поставщику как недоукомплектованный, недоброкачественный
- в) товар принять на хранение до приезда представителя поставщика

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

В магазине товар принимают :

- а) по количеству;
- б) по качеству;
- в) по количеству и качеству.

3. Практическое задание:

В графы таблицы вставьте слова (*), которые будут характеризовать технологические процессы, связанные с указанными товарами.

()Слова: горизонтальный, вертикальный, в ларях, в подсобном помещении, в коробках, мешках, в охлаждаемых камерах, в торговом зале, на полках горок, навалом, в ряд, штабелем, в охлаждаемых витринах*

Элементы	Колбасные изделия	Макаронные изделия	Картофель
<u>хранение</u>			
<u>размещение</u>			
<u>выкладка</u>			
<ul style="list-style-type: none"> • <u>вид</u> • <u>способ</u> 			

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №13

1.Теоретический вопрос

Предварительная подготовка товаров к продаже.

2.Тестовое задание

1.Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Витрины используются для:

- а) демонстрации товара в действии
- б) продажи товара
- в) выкладки товара

2.Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом

- а) Усвояемость
- б) Сохраняемость
- в) Биологическая ценность

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом

- а) Усвояемость
- б) Качество
- в) Сохраняемость

3.Практическое задание:

В графы таблицы вставьте слова (*), которые будут характеризовать технологические процессы, связанные с указанными товарами.

()Слова: горизонтальный, вертикальный, в ларях, в подсобном помещении, в коробках, мешках, в охлаждаемых камерах, в торговом зале, на полках горок, навалом, в ряд, штабелем, в охлаждаемых витринах*

Элементы	Колбасные изделия	Макаронные изделия	Картофель
<u>хранение</u>			
<u>размещение</u>			
<u>выкладка</u>			
<ul style="list-style-type: none"> • <u>вид</u> • <u>способ</u> 			

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №14

1. Теоретический вопрос

Размещение и выкладка товара в магазине

2. Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Период, в течение которого изготовитель обязуется обеспечить потребителю возможность использования товара по назначению и несет ответственность за существенные недостатки

- а) срок службы;
- б) срок хранения;
- в) гарантийный срок

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Что включают в себя первичные документы по поступлению товаров?

- а) платежные поручения
- б) товарно-транспортные накладные
- в) накопительные ведомости по приходу

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Предназначен для расчетов между поставщиком и получателем:

- а) кассовый ордер
- б) Кассовый чек
- в) Счет

3. Практическое задание:

Ситуация

Покупатель на следующий день после покупки коробки шоколадных конфет обратился в магазин с требованием расторжения договора купли-продажи, поскольку приобретенные конфеты оказались с просроченным сроком годности и стали жесткими. Администрация магазина отказала покупателю в удовлетворении его требований, так как он не предъявил кассового чека. Кто прав в данной ситуации?

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №15

1.Теоретический вопрос

Общие сведения о товарах. Химический состав, калорийность и качество продовольственных товаров

2.Тестовое задание

1.Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом

- а) Усвояемость
- б) Сохраняемость
- в) Качество

2.Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств

- а) Пищевая ценность
- б) Органолептическая ценность
- в) Биологическая ценность

3.Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом

- а) Усвояемость
- б) Качество
- в) Физиологическая ценность

3.Практическое задание:

Вычислить остатки товара на конец дня и заполнить таблицу.

Вид товара	Остаток на начало дня	Поступило за день	Продано за день	Остаток на конец дня
Рыба мороженая «Минтай»	0.04т	200 кг	170кг500гр	?

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №16

1.Теоретический вопрос

Классификация ассортимента продовольственных товаров.

2.Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Транспортные средства, в которых производится перевозка продовольственного сырья и пищевых продуктов должны подвергаться влажной уборке с применением моющих средств с периодичностью

- а) ежедневно
- б) два раза в неделю
- в) еженедельно

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Допускается ли перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами?

- а) да, если соблюдаются правила товарного соседства
- б) да, если машина имеет большой кузов
- в) нет, не разрешается

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Какие из перечисленных продуктов запрещается принимать на предприятия общественного питания без ветеринарного свидетельства?

- а) рыбу
- б) сельскохозяйственную птицу
- в) все ответы верны

3.Практическое задание

Выполните схемы планировки торговых залов магазинов. Укажите места расположения торговой мебели и оборудования, перечислите состав помещений торгового предприятия, изучив материалы перечислите ниже приведенных схем перечни состава помещений, мебели, торгово-технологического оборудования.

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №17

1. Теоретический вопрос

Товарные потери и меры по снижению товарных потерь.

2. Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Тип товародвижения, который предусматривает, что ритм завоза товаров должен нарастать или сокращаться в зависимости от изменения в спросе:

- а) Оперативность
- б) Ритмичность
- в) Экономичность

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Установление фактического количества, качества и комплектность товара, а также определение отклонения вызвавших их причин называется

- а) Приемка товара
- б) Хранение товара
- в) Реализация товара

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Неизбежно возникают при складской обработке товаров.

- а) Порча
- б) Убыток
- в) Товарные потери

3. Практическое задание:

Вычислить остатки товара на конец дня и заполнить таблицу.

Вид товара	Остаток на начало дня	Поступило за день	Продано за день	Остаток на конец дня
Рыба мороженая «Минтай»	0.04т	200 кг	170кг500гр	?

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №18

1. Теоретический вопрос

Характеристика и ассортимент зерномучных изделий.

2. Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям:

а) нестандартный;

б) стандартный;

в) брак;

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Укажите факторы, формирующие качество товаров:

а) упаковочные материалы;

б) условия хранения;

в) сырье;

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Период, в течение которого изготовитель обязуется обеспечить потребителю возможность использования товара по назначению и несет ответственность за существенные недостатки

а) срок службы;

б) срок хранения;

в) гарантийный срок

3. Практическое задание:

Составьте отчет требований к торговым зданиям и сооружениям. Заполните таблицу:

Виды требований:

Технологические	Архитектурно-строительные	Экономические	Санитарно-технические

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №21

1. Теоретический вопрос

Характеристика и ассортимент мяса и мясных изделий, качество хранения и дефекты.

2. Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов.

Тип товародвижения который предусматривает, что ритм завоза товаров должен нарастать или сокращаться в зависимости от изменения в спросе:

- А) Ритмичность
- Б) Оперативность
- В) Экономичность

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Основанием для заказа товара в розничной торговле предприятия служит

- А) Доставка товара
- Б) Заявки
- В) Продажа

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Установление фактического количества, качества и комплектность товара а также определение отклонения вызвавших их причин называется

- А) Приемка товара
- Б) Хранение товара
- В) Реализация товара

3. Практическое задание:

Составьте отчет требований к торговым зданиям и сооружениям. Заполните таблицу:

Виды требований:

Технологические	Архитектурно-строительные	Экономические	Санитарно-технические

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №22

1. Теоретический вопрос

Характеристика и ассортимент рыбных изделий, качество хранения и дефекты.

2. Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Допускается ли перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами?

- а) да, если соблюдаются правила товарного соседства
- б) да, если машина имеет большой кузов
- в) нет, не разрешается

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Какие из перечисленных продуктов запрещается принимать на предприятия общественного питания без ветеринарного свидетельства?

- а) рыбу
- б) сельскохозяйственную птицу
- в) все ответы верны

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Срок годности пищевых продуктов это –

- а) период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и (или) технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения и санитарных правил
- б) период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и (или) технической документации, при соблюдении санитарных правил
- в) период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и (или) технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения

3. Практическое задание:

Составьте отчет требований к торговым зданиям и сооружениям. Заполните таблицу:

Виды требований:

Технологические	Архитектурно-строительные	Экономические	Санитарно-технические

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №25

1.Теоретический вопрос

Технология продажи хлебобулочных изделий

2.Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Основанием для заказа товара в розничной торговле предприятия служит

А) Доставка товара

Б) Заявки

В) Продажа

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Установление фактического количества, качества и комплектность товара, а также определение отклонения вызвавших их причин называется

А) Приемка товара

Б) Хранение товара

В) Реализация товара

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Система размещения на рабочем месте или в зоне обслуживания

А) товарно-отраслевой принцип

Б) Выкладка товаров

В) Комплексный принцип

3.Практическое задание:

Ситуация

По договору поставки в ОАО «Холод» поставляет магазину «Продукты» ежемесячно консервы в количестве 10 коробок. При приемке по количеству, которую осуществили путем пересчета коробок (транспортную тару) и уведомили поставщика о принятии товара. Через неделю для пополнения ассортимента вскрыли коробки и обнаружили, что в трех коробках не хватает по 2 банки консервов. Магазин предъявил требования поставщику о восполнении недостачи. Поясните действия поставщика. Ответ обоснуйте.

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №26

1.Теоретический вопрос

Технология продажи молока и молочных товаров

2.Тестовое задание

1.Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Период, в течение которого изготовитель обязуется обеспечить потребителю возможность использования товара по назначению и несет ответственность за существенные недостатки

- а) срок службы;
- б) срок хранения;
- в) гарантийный срок

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Что включают в себя первичные документы по поступлению товаров?

- а) платежные поручения
- б) товарно-транспортные накладные
- в) накопительные ведомости по приходу

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Предназначен для расчетов между поставщиком и получателем:

- а) кассовый ордер
- б) Кассовый чек
- в) Счет

3.Практическое задание:

Составьте отчет требований к торговым зданиям и сооружениям.

Заполните таблицу:

Виды требований:

Технологические	Архитектурно-строительные	Экономические	Санитарно-технические

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №27

1.Теоретический вопрос

Технология продажи плодоовощных товаров

2.Тестовое задание

1.Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям:

а) нестандартный;

б) стандартный;

в) брак;

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Укажите факторы, формирующие качество товаров:

а) упаковочные материалы;

б) условия хранения;

в) сырье;

3. Цель хранения ?

3.Практическое задание:

Ситуация

По договору поставки в ОАО «Холод» поставляет магазину «Продукты» ежемесячно консервы в количестве 10 коробок. При приемке по количеству, которую осуществили путем пересчета коробок (транспортную тару) и уведомили поставщика о принятии товара. Через неделю для пополнения ассортимента вскрыли коробки и обнаружили, что в трех коробках не хватает по 2 банки консервов. Магазин предъявил требования поставщику о восполнении недостаки. Поясните действия поставщика. Ответ обоснуйте

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №28

1. Теоретический вопрос

Технология продажи мяса и мясных товаров

2. Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Приемка скоропортящихся товаров по качеству от иногородних поставщиков производится не позднее после поступления товаров на склад:

- а) 3 дней
- б) 48 часов
- в) 24 часов

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

при приемке товаров при обнаружении недоброкачественных или некомплектных товаров следует

- а) приостановить приемку и составить односторонний акт
- б) вернуть товар поставщику как недоукомплектованный, недоброкачественный
- в) товар принять на хранение до приезда представителя поставщика

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

В магазине товар принимают :

- а) по количеству;
- б) по качеству;
- в) по количеству и качеству.

3. Практическое задание:

Освоение методов органолептической оценки качества макаронных изделий»

- 1) Изучите стандарт на каждый образец изделия.
- 2) Определите тип макаронных изделий.
- 3) Внимательно рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет.
- 4) Сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий.
- 5) Полученные данные сведите в следующую таблицу.

Показатели качества	1	2	3
Внешний вид			
Цвет			
Вкус			
Запах			
Консистенция			
Заключение			

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №29

1. Теоретический вопрос

Технология продажи кондитерских товаров

2. Тестовое задание

1. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов.

Вид предпринимательской деятельности связанный с приобретением и продажи товара

- А) Торговая деятельность
- Б) Рыночные отношения
- В) Торговые отношения

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов.

Тип товародвижения который предусматривает, что ритм завоза товаров должен нарастать или сокращаться в зависимости от изменения в спросе:

- А) Ритмичность
- Б) Оперативность
- В) Экономичность

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Основанием для заказа товара в розничной торговле предприятия служит

- А) Доставка товара
- Б) Заявки
- В) Продажа

3. Практическое задание:

Ситуация 1.

Покупатель на следующий день после покупки коробки шоколадных конфет обратился в магазин с требованием расторжения договора купли-продажи, поскольку приобретенные конфеты оказались с просроченным сроком годности и стали жесткими. Администрация магазина отказала покупателю в удовлетворении его требований, так как он не предъявил кассового чека. Кто прав в данной ситуации?

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Организация работы продавца продовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Составили	М.А.Ефремова

Билет №30

1.Теоретический вопрос

Классификация ассортимента продовольственных товаров

2.Тестовое задание

1.Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Какой документ должен сопровождать товар, если его перевозят на автомобиле от поставщика к покупателю?

- а) товарная накладная
- б) железнодорожная накладная
- в) товарно-транспортная накладная

2. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Документ, который составляется в случае когда количество и качество товара не соответствует договору

- а) Акт
- б) Договор
- в) Рекламация

3. Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов

Договор поставки заключается в

- а) письменной форме и подлежит государственной регистрации
- б) простой письменной форме
- в) как в устной, так и в письменной форме

3.Практическое задание:

Вычислить остатки товара на конец дня и заполнить таблицу.

Вид товара	Остаток на начало дня	Поступило за день	Продано за день	Остаток на конец дня
Рыба мороженая «Минтай»	0.04т	200 кг	170кг500гр	?

**Приложение 6
к рабочей программе**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНЫ
на заседании Педагогического совета
колледжа

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

**по междисциплинарному курсу
Организация работ продавца продовольственных товаров**

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ для студентов заочного отделения.

Междисциплинарный курс «Организация работ продавца продовольственных товаров» относится к профессиональному модулю ПМ.04

По междисциплинарному курсу в соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения должны выполнить контрольную работу.

При заочной форме обучения контрольная работа является основным видом межсессионного контроля студенческих знаний.

Контрольная работа является одним из видов самостоятельной учебной работы студентов заочной формы обучения, формой контроля освоения ими учебного материала по дисциплине, уровня знаний, умений и степени сформированности компетенций

Контрольная работа представляет собой систематическое, достаточно полное изложение соответствующей темы учебной дисциплины, на основе указанных источников и выполнение заданий.

Выполнение контрольной работы формирует учебно-исследовательские навыки, закрепляет умение самостоятельно работать с литературой, помогает усвоению важных разделов основного курса.

Цели проведения контрольной работы:

- проверка и оценка знаний и умений студентов,
- получение информации о характере их познавательной деятельности, уровне самостоятельности и активности, об эффективности форм и методов учебной деятельности.
- организацию собственной деятельности, выбор типовых способов выполнения профессиональных задач;
- поиск и использование информации, необходимой для выполнения профессиональной задачи;
- использование информационно-коммуникационных технологий;
- ответственное отношение к выполнению контрольной работы.

Для выполнения домашней контрольной работы необходимо:

- ознакомиться с общими вопросами организации и выполнения самостоятельной работы студентов заочной формы обучения;
- ознакомиться со структурой и содержанием данных методических указаний;
- определить свой вариант согласно приведенной таблице;
- выполнить все задания по всем пунктам.

Варианты (шифр) выполнения контрольных работ

Контрольная работа выполняется только по своему варианту, согласно шифру, составленному в алфавитном порядке по начальной букве фамилии студента. Студент может предложить собственную тему контрольной работы, согласовав ее с преподавателем.

Начальная буква фамилии	Номер варианта
А, Б, Ч	1
В, Г, К	2
Д, Ж, Л	3
Р, М, Щ	4
Н, О, Ш	5
П, Р, Ф	6
У, Т, Х	7
З, Ц, Э	8

Начальная буква фамилии	Номер варианта
Г, Е, Ё	9
Ю, С, Я	10

Структура и содержание контрольной работы

Задания контрольной работы составлены по всем темам курса и состоят из теоретических вопросов и практических. Задания контрольной работы выполняются в той же последовательности, в которой они предложены.

Так же для студентов представлены тестовые задания, которые рекомендуется проработать для более глубокого понимания междисциплинарного курса.

Приступая к выполнению контрольных заданий, следует проработать теоретический материал. Ответить на вопросы теоретического характера, излагая основные положения, не вдаваясь в излишние подробности, но и не ограничиваясь несколькими абзацами.

При выполнении практической части ответы должны быть даны четкие, полные, отвечающие сути поставленного вопроса.

Требования к оформлению домашней контрольной работы

Контрольная работа может выполняться в тетради в клетку разборчивым почерком. Написание символов и условных обозначений должно быть понятным.

Контрольная работа может выполняться на компьютере. Текст рекомендуется печатать, соблюдая на формате А4 (210x297) указанные ниже размеры полей. Технические требования к тексту:

- Шрифт - TimesNewRoman.
- Тип основного текста: обычный, размер 14 пт.
- Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 14 пт.
- Шрифт заголовков подразделов, пунктов и подпунктов полужирный, размер 14 пт.
- Поля документа: левое - 30 мм; правое - 10 мм; верхнее - 15 мм; нижнее - 20 мм.
- Отступ первой строки – 1,25 см.
- Межстрочный интервал – полуторный.
- Выравнивание текста – по ширине.
- Номер страницы проставляется арабской цифрой без точки в правом верхнем ее углу. Нумерация страниц обязательна. Она начинается с титульного листа, но на самом титульном листе номер страницы не проставляется.

Титульный лист контрольной работы должен содержать следующую информацию (Приложение 1)

- Название колледжа.
- ФИО студента.
- Номер группы.
- Код и наименование специальности.
- Наименование дисциплины.
- ФИО преподавателя.
- Подпись преподавателя.

Оценка работы.

Выполненная контрольная работа должна быть выполнена полностью, т.е. должны быть выполнены все задания

Ответы на вопросы должны быть составлены своими словами, а не списаны с учебника или методических указаний. Цитаты следует брать в кавычки и указывать цитируемого автора, название книги, страницу, год издания.

Работа сдаётся методисту по заочному отделению за 20 дней до начала сессии, в указанные преподавателем сроки.

На проверке работа находится в течение 10 дней.

Преподаватель выставляет одну из двух оценок «зачет» или «незачет».

«Незачёт» выставляется, если:

- тема одного из заданий не раскрыта;
- не раскрыты темы обоих заданий;
- ответы не соответствуют теме;
- недостаточно объёма изложения;
- в ответах присутствуют грубые фактические ошибки;
- изложение некорректное, используется ненаучная терминология;
- ответ представляет собой только собственную точку зрения, которая ничем не обоснована;
- изложение бессвязное, является набором случайных сведений из различных источников.

Типичные ошибки:

- Работа написана не по своему шифру (варианту).
- Вопросы плана в тексте не выделены.
- Содержание работы не соответствует плану.
- Сплошное копирование учебной или дополнительной литературы.
- Собственная позиция ни в основной части, ни в заключении не прослеживается.
- Работа написана только по одному источнику.
- Цитаты не оформлены сносками (особенно в случаях использования Интернет-ресурсов).
- В списке литературы указаны работы без выходных данных, т.е. без указания места издательства, года издания; в том числе журнальные статьи без указания авторов и названия статей.

Студент, получивший оценку «незачёт», дорабатывает задания, исправляет ошибки в этой и сдаёт работу повторно.

Темы контрольной работы по дисциплине (междисциплинарному курсу)

Вариант 1.

1. Что такое торговля? Объекты и субъекты торговли?

2. Организация процесса продажи товаров и инфраструктуры сервиса обслуживания покупателей в сфере розничной торговли.

Задача 3.. Проведите оценку наличия и качества элементов обслуживания в магазине (название магазина и его адрес), сделайте вывод по результатам исследования по балльной системе.

Элементы обслуживания	Характеристика	Оценка
<u>Вывеска</u>	<u>Часы и дни работы</u>	
<u>Применение прогрессивных методов обслуживания</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>самообслуживание</u> • <u>по образцам</u> 	
<u>Предоставление покупателям дополнительных услуг</u>	<u>если имеются, то назвать</u>	
<u>Затраты времени на обслуживание покупателей</u>	<u>длительное</u> <u>быстрое</u>	
<u>Внутримагазинная реклама</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>вывески отделов</u> • <u>печатная реклама;</u> • <u>художественная выкладка</u> • <u>информация о Ф.И. продавцов</u> 	

<u>Вежливое, внимательное отношение персонала к покупателям</u>	<u>Встреча, выявление намерений покупателей, культура речи</u>	
<u>Соблюдение правил продажи</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>сроков хранения</u> • <u>наличие упаковочного материала;</u> • <u>товарное соседство;</u> • <u>наличие ценников;</u> 	
<u>Внешний вид продавцов</u>	- <u>наличие спецодежды, опрятность</u>	
<u>Санитарное состояние магазина</u>		

Вариант 2.

1. Организация торгово-технологического процесса в магазине

2. Характеристика и ассортимент макаронных изделий, качество и хранение.

Задача 3. Составьте отчет требований к торговым зданиям и сооружениям. Заполните таблицу:

Виды требований: Технологические, Архитектурно-строительные, Экономические, Санитарно-технические

Вариант 3.

1. Технология размещения и выкладки однородных групп продовольственных товаров в торговом зале универсального магазина.

2. Характеристика и ассортимент мяса и мясных изделий, качество хранения и дефекты.

Задание 3. Изучите упаковку и маркировку рыбных консервов по стандарту. Консервы и пресервы. Упаковка и маркировка. Порядок выполнения задания

1. Изучите стандарт. Консервы и пресервы. Упаковка и маркировка. ГОСТ Р 51074

Информация для потребителя. Продукты пищевые. Общие требования.

2. Изучите по стандарту упаковку и маркировку продукции в металлической таре, обратите внимание на:

а) предельные отклонения массы нетто для отдельных банок от указанных на этикетках, а также на суммарную массу нетто проверенных банок;

б) требования к внешнему виду банок;

в) отклонения от требований стандарта к внешнему виду банок;

г) дефекты, с которыми консервы не допускаются в продажу;

д) маркировку на этикетке;

е) особенности оформления этикетки детских и диетических консервов;

ж) маркировку банок условными цифровыми и буквенными обозначениями;

з) маркировку на ящиках.

3. Расшифруйте маркировку нескольких образцов рыбных консервов

Вариант 4.

1. Организация и технология поступления и приемки продовольственных товаров в розничном торговом предприятии.

2. Характеристика и ассортимент сахара, меда и кондитерских товаров.

Задача.3

Заполнить таблицу «Характеристика тары»

Вид и тип тары	Характеристика
Индивидуальная тара	
Групповая тара	
Разовая тара	
Возвратная тара	
Многооборотная тара	
Инвентарная тара	
Разборная тара	
Складная тара	
Производственная тара	

Вариант 5.

1. Содержание и сущность торгово-технологического процесса в магазине
 2. Характеристика и ассортимент рыбных изделий, качество хранения и дефекты.
- Задача 3.

Характеристика упаковки»

Вид упаковки	Характеристика
Промышленная упаковка	
Коммерческая упаковка	
Вакуумная упаковка	
Герметичная упаковка	
Аэрозольная упаковка	
Асептическая упаковка	
Изотермическая упаковка	

Вариант 6.

1. Размещение и выкладка товара в магазине
2. Анализ ассортимента и организация продажи хлеба и хлебобулочных изделий, реализуемых в розничном торговом предприятии.

Задача 3.

Ситуация 1. В магазине при приемке хлеба “Столичного” проверена масса изделия. Установили, что хлеб штучный (ГОСТ 26984-86) имеет недовес с фиксированной массой.

Как вы поступите в данном случае?

Ситуация 2. Покупатель возвращает в магазин батон “Нарезной”, так как мякиш серого цвета и неоднородный по массе. Почему мякиш серого цвета в батоне из муки высшего сорта. Допущена ли в данном фальсификация?

Ситуация 3. В продаже имеется хлеб “Бородинский” упакованный, массой 300 г.

Покупатель просит разрезать хлеб пополам. Как вы поступите в данном случае?

Ситуация 4. Покупатель спрашивает, имеются ли в продаже диетические хлебные изделия для больных с заболеванием почек. Какую вы дадите рекламную информацию?

Ситуация 5. При продаже хлеба в магазине продавец отказался положить его в целлофановый пакетик, мотивируя тем, что это необязательно, раз производитель не упаковал хлеб, и значит можно его продавать в неупакованном виде. Так ли это?

Вариант 7.

1. Особенности продажи продовольственных товаров в соответствии с правилами торговли и продажи отдельных видов товаров.

2. Торговое оборудование и инвентарь торговых предприятий

Задача 3.

Оформите таблицу «Операции торгово-технологического процесса».

Признак классификации операций	Вид операции	Характеристика
По степени участия покупателей		
По значимости		
По этапу в технологической цепи товародвижения		

Вариант 8.

1. Типы магазинов, признаки, которые их определяют.

2. Анализ ассортимента и организация продажи колбасных изделий, реализуемых в розничном торговом предприятии.

Задача 3.

Заполните таблицу по признакам классификации торговых услуг.

Услуга розничной торговли - результат взаимодействия продавца и покупателя, а также собственной деятельности продавца по удовлетворению потребностей покупателя при купле-продаже товаров.

- По времени оказания:

1. предшествуют продаже товаров

2. во время продажи

3. послепродажные

- По степени связи с продажей:

1. связанные с продажей

2. относительно связанные с продажей

3. свободные

- По характеру затрат:

1. бесплатные 2. Платные

Услуга	По времени оказания	По степени связи с продажей	По степени значимости	По характеру затрат
Комната матери и ребенка				
Демонстрация товаров в действии				
Пользование камерой хранения				
Демонстрация новых товаров				
Консультация по товарам, их				

использованию и качеству				
Предварительный прием заказов				
Установление купленных товаров на дому у покупателя				
Автомат по продаже табачных изделий				

Вариант 9.

1. Виды розничной торговой сети.

2. Анализ ассортимента и продажи кондитерских товаров, реализуемых в розничном торговом предприятии.

Задача 3. Составьте отчет требований к торговым зданиям и сооружениям. Заполните таблицу:

Виды требований: Технологические, Архитектурно-строительные, Экономические, Санитарно-технические

Вариант 10.

1. Типы магазинов, признаки, которые их определяют

2. Особенности продажи тортов и пирожных, реализуемых в розничном торговом предприятии.

Задача 3. Определить качества кондитерских изделий по органолептическим показателям: по внешнему виду, цвету и запаху. Разрезав изделие на четыре части (вдоль и поперек), определить его вид на разрезе. Прогреть. Вкус определить, пробуя изделие целиком, а затем отдельно основу, крем или помаду.

Результаты сведите в таблицу:

Форма титульного листа контрольной работы

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»
Колледж

Контрольная работа

по дисциплине/МДК _____

(название дисциплины/МДК)

студента _____

(Фамилия И.О. студента)

обучающегося _____

**Группа,
специальность**

(номер группы и специальность)

по заочной форме

Преподаватель _____

(Фамилия И.О. преподавателя)

Дата получения _____

20 _____

указывается секретарем заочной формы обучения

Дата проверки _____

20 _____

указывается преподавателем

Оценка _____

(выставляется преподавателем после проверки и подтверждается подписью)