

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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 11:47:12

Уникальный программный ключ:

24f866ba-4d107681c7-508e9531a605f

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	очная
Год набора	2023
Разработана:	
Преподаватель,	
М.А. Ефремова	

Екатеринбург
2023 г.

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	14
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
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	0	68	34	34	34	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 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.
<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 сохраняемость, 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;

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 4, ЛР 13, ПК 1.2)	8	2		2	4	
Тема 2.	Торговое оборудование и инвентарь.(ПК 1.10, ЛР 10)	8	2		2	4	
Тема 3.	Организация торгово-технологического процесса в магазине.(ОК 09, ПК 1.3, ЛР 15)	12	4		4	4	
Тема 4.	Организация и технология продажи товаров в магазине.(ПК 3.2, ПК 3.5, ПК 3.6)	8	2		2	4	
Тема 5.	Ассортимент и качество отдельных продовольственных товаров.(ОК 09, ПК 3.2, ЛР 10)	26	10		10	6	
Тема 6.	Технология продажи отдельных продовольственных товаров.(ОК 04, ПК 1.3, ПК 3.2)	40	14		14	12	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

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

Тема 1-6	Практическая работа №1,2,4-15	Решение практических задач по теме	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 3,6	Практическая работа №3,16,17 Тест	Студент делает выбор правильного ответа из нескольких правдоподобных, предложенных на выбор. Задания закрытой формы содержат варианты ответа, как правильные, эталонные, так и отвлекающие. Задания открытой формы требуют написание собственного ответа. Оценивается задание изученного материала.	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 1-6	Самостоятельная работа 1-6	Выполнение практических заданий по теме.	Оценивается от 2 до 5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
2 семестр (ЗаО)	Билет к дифференцированному зачету	Билет содержит 3 вопроса: 1 теоретический вопрос, 2 тестовое задание, 3 - практическое задание. Количество билетов - 30	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 1. Виды торговых предприятий, устройство и планировка магазина.(ОК 4, ЛР 13, ПК 1.2) "Введение в торговлю.Объекты и субъекты торговли.Типы магазинов, признаки, которые их определяют"</p>
<p>Тема 2. Торговое оборудование и инвентарь.(ПК 1.10, ЛР 10) "Мебель торговых залов и подсобных помещений. Весоизмерительное оборудования. Торговое холодильное оборудование"</p>
<p>Тема 3. Организация торгово-технологического процесса в магазине.(ОК 09, ПК 1.3, ЛР 15) "Содержание и сущность торгово-технологического процесса в магазине. Схемы и операции торгово-технологического процесса в магазине" "Приемка товаров в магазине по количеству. Технология хранения товаров в магазине.Предварительная подготовка товаров к продаже.Размещение и выкладка товар"</p>
<p>Тема 4. Организация и технология продажи товаров в магазине.(ПК 3.2, ПК 3.5, ПК 3.6) "Организация продажи товаров.Профессиональная этика продавца.Типы покупателей и правила беседы"</p>
<p>Тема 5. Ассортимент и качество отдельных продовольственных товаров.(ОК 09, ПК 3.2, ЛР 10) "Общие сведения о товарах. Химический состав, калорийность и качество продовольственных товаров.Классификация ассортимента продовольственных товаров." "Характеристика зерномучных изделий. Обзор ассортимента сахара, меда и кондитерских товаров." "Ассортимент мясо и мясных товаров" "Ассортимент молока и молочных продуктов." "Ассортимент рыбы и рыбных продуктов."</p>
<p>Тема 6. Технология продажи отдельных продовольственных товаров.(ОК 04, ПК 1.3, ПК 3.2) "Технология продажи хлеба и хлебобулочных изделий. Хранение и подготовка к продаже." "Технология продажи молока и молочных товаров. Хранение и подготовка к продаже." "Технология продажи рыбы и рыбных товаров.Хранение и подготовка к продаже" "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 4, 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 торговой мебели по признакам классификации» 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, ПК 1.3, ЛР 15) Практическая работа №3. "Организация торгово-технологический процесс в магазине" Выполнение практических заданий по теме Практическая работа №4. "Технологические процессы в магазине" 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 №5."Проведение исследования торговых предприятий по оценке торгового обслуживания и соблюдения правил торговли"</p>
<p>Тема 5. Ассортимент и качество отдельных продовольственных товаров.(ОК 09, ПК 3.2, ЛР 10) Практическая работа №6. "Крупы и макаронные изделия": определение качества органолептическим методом круп и макаронных изделий Практическая работа №7. Кондитерские товары: определение качества печенья органолептическим методом . Практическая работа №8." Колбасные изделия: методы органолептической оценки качества колбасных изделий" Практическая работа №9." Молочные товары: определение товарного сорта масла коровьего" Практическая работа №10." Рыбные товары: оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям"</p>
<p>Тема 6. Технология продажи отдельных продовольственных товаров.(ОК 04, ПК 1.3, ПК 3.2) Практическая работа.№11. "Технология продаж хлебобулочных изделий" Практическая работа №12.Технология продажи молочных товаров" Практическая работа № 13." Изучение рыбных товаров." Практическая работа № 14." Изучение конфетных изделий: состав, качество" Практическая работа №15 "Подготовка к продаже бакалейных товаров." Практическая работа №16. "Технология хранения плодоовощных товаров" Практическая работа №17."Мясо и мясные товары: хранение, подготовка к продаже"</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Виды торговых предприятий, устройство и планировка магазина.(ОК 4, ЛР 13, ПК 1.2) 1.Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников основной и дополнительной литературы. 2.Выполнения заданий для самоконтроля. Задание: Изобразите схему планировки магазина и торгового зала по следующей информации.</p>
<p>Тема 2. Торговое оборудование и инвентарь.(ПК 1.10, ЛР 10) 1.Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников основной и дополнительной литературы. 2.Решение практических задач по теме</p>
<p>Тема 3. Организация торгово-технологического процесса в магазине.(ОК 09, ПК 1.3, ЛР 15) 1.Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников основной и дополнительной литературы. 2.Выполнения заданий для самоконтроля.</p>

<p>Тема 4. Организация и технология продажи товаров в магазине.(ПК 3.2, ПК 3.5, ПК 3.6)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников основной и дополнительной литературы. 2.Выполнение заданий (составление таблиц, алгоритмов построения). 3.Выполнения заданий для самоконтроля.
<p>Тема 5. Ассортимент и качество отдельных продовольственных товаров.(ОК 09, ПК 3.2, ЛР 10)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников основной и дополнительной литературы. 2.Выполнение заданий (составление таблиц, алгоритмов построения). 3.Выполнения заданий для самоконтроля. 4.Решения практических задач по теме 5.Подготовка к тесту
<p>Тема 6. Технология продажи отдельных продовольственных товаров.(ОК 04, ПК 1.3, ПК 3.2)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников основной и дополнительной литературы. 2.Выполнения заданий для самоконтроля. 3.Подготовка к тесту <p>Подготовка к зачету Подготовка к докладу</p>

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
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Не предусмотрено

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. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский Центр РИО, 2021. - 156 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1234625>
3. Иванов Г. Г. Организация торговли (торговой деятельности) [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2022. - 222 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/942852>
4. 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>
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. Мотовилов О. К., Позняковский В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167383>
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>

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 (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 хранение и дефекты.
23. Характеристика и ассортимент рыбных изделий, качество хранение и дефекты.
24. Характеристика и ассортимент мясо 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

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

Практическая работа №4

Определить технологические операции и сроки приемки товаров»

Задание: 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

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>			

Тема 4 Организация и технология продажи товаров

Практическая работа №5

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 №6 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 №7 Кондитерские товары

Определить КАЧЕСТВО ПЕЧЕНЬЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ МЕТОДОМ, ИСПОЛЬЗУЯ НАТУРАЛЬНЫЕ ОБРАЗЦЫ ПЕЧЕНЬЯ (2 ВИДА)

Порядок проведения работы:

- 1). Определите форму печенья.
- 2). Изучите поверхность, сравните с требованиями стандарта (обратите внимание на поверхность глазированного печенья, его отличия)
- 3). Определите цвет печенья.
- 4). Разломите печенье и изучите его на изломе (пористость, пустоты, следы непромеса)
- 5). Прodeгустируйте печенье, определите вкус и запах образца.
- 6). Результаты сведите в следующую таблицу:

Форма

Поверхность

Цвет

Вид на изломе

Вкус и запах

Заключение о качестве

Контрольные вопросы к защите работы

1. К какой группе кондитерских изделий относят печенье?
2. Какие химические разрыхлители применяют при производстве печенья?
3. Какое печенье содержит пониженное содержание жира и сахара?
4. При каких условиях и в течение каких сроков хранят печенье?
5. Составьте схему классификации печенья.
6. Назовите сахарное печенье, в которое добавляют какао-порошок?

7. На поверхности какого печенья имеются проколы?
8. Что представляет собой сдобное печенье?
9. Составьте схему классификации сдобного печенья.
10. Чем отличаются галеты от сахарного печенья? Из какого теста их готовят?

Практическая работа №8 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). Прогдегустируйте, 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		

Практическая работа №9 Молочные товары

«Определение товарного сорта масла коровьего по балльной оценке.

Задание №1 перечислите вырабатываемые виды сливочного и топленого масла.

Результаты запишите по следующей форме:

Виды масла	Содержание, %			Энергетическая ценность
	жира	влаги	наполнителей	

Задание №2

Проведите количественную приемку поступившей партии масла сливочного. Порядок выполнения задания

1. Ознакомьтесь с документами поставщика (товарно-транспортной накладной, сертификатами соответствия, качественным удостоверением и т. д.). Проверьте маркировку поступившей партии коровьего масла, сопоставьте с документами поставщика.
2. Проверьте точность показания весов.
3. Определите количество мест и качество тары.
4. Установите массу брутто партии.
5. Вскройте тару, взвесьте монолит и определите массу с упаковочным материалом.
6. Определите чистую массу масла без пергаменты, приняв скидку на пергамент.
7. Полученные данные сверьте и сделайте вывод.
8. Результаты запишите по следующей форме:

Количество мест партии	Масса монолитов с упаковочным материалом, кг		Масса монолитов без упаковочного материала, в кг	
	по накладной	фактически	по накладной	фактически

Практическая работа №10 Рыба

Задание № 1

Изучите классификацию и ассортимент рыбных консервов

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

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

Тема 6. Технологии продажи отдельных продовольственных товаров

Практическая работа №11

Вопрос 1: Какое сырьё в хлебопекарном производстве относится к основному?

Вопрос 2: Назовите ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий?

Вопрос 3: Какую информацию предприятие, торгующее хлебобулочными изделиями должно обеспечить для покупателей?

Вопрос 4: На основании, каких документов осуществляется торговля хлебом и хлебобулочными изделиями?

Вопрос 5: В каком документе должны быть указаны сроки реализации?

Вопрос 6: Какие должны быть условия хранения на предприятии, торгующем хлебом и хлебобулочными изделиями?

Вопрос 7: В каких предприятиях производится продажа хлеба и хлебобулочных изделий?

Вопрос 8: Как размещают хлеб и хлебобулочные изделия в торговом зале в магазинах самообслуживания?

Вопрос 9: Какие сроки реализации на хлеб и хлебобулочные изделия?

Вопрос 10: Какой торговый инвентарь необходимо иметь предприятию для торговли хлебом и хлебобулочными изделиями?

Вопрос 11: Каковы правила обмена хлеба и хлебобулочных изделий?

Вопрос 12: Каковы санитарные требования для продажи хлебобулочных изделий?

Практическая работа №12 Молочные товары

Подготовить доклад по плану:

1. Характеристика ассортимента кисломолочных 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 кисломолочных продуктов в торговых предприятиях города Екатеринбурга.
9. Выводы и предложения.

Практическая работа №13 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, навага 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 №14 Кондитерские товары «Конфетные изделия».

Ответить на вопросы

- 1 Какие изделия относят к конфетным? _____
- 2 Назвать отличия конфет от карамели. _____
- 3 Дополнить описание производства конфет:
Приготовление _____
Формование _____.
Отделка _____
Завертка. _____
- 4 Как подразделяют конфеты по способу формования? _____
- 5 Как делят конфеты по внешней отделке? _____
- 6 Продолжить фразу:
Конфеты могут быть открытые _____
7. Из чего состоят конфеты, глазированные шоколадом? _____
- 8 Заполнить таблицу «Виды конфетных масс (корпусов)» по образцу:
- 9 Перечислить виды неглазированных конфет. _____
- 10 Назвать три вида помадных конфет. _____
- 11 Каковы требования к качеству конфет (вкус, запах, форма, поверхность)?
- 12 Какой может быть консистенция конфетных начинок (корпусов)?

Практическая работа №15. 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.

Практическая работа №16. Плодоовощные товары

Тесты по Технологии хранения

1. Какие вещества главным образом определяют механическую прочность тканей плодов и овощей и их консистенцию?

1. нерастворимые сухие вещества
2. растворимые минеральные вещества
3. растворимые азотистые вещества
4. гликозиды

2. Укажите основной энергетический материал плодов и овощей:

1. углеводы
2. азотистые вещества
3. минеральные вещества
4. витамины

3. С чем связано разваривание плодов и овощей при консервировании и кулинарной обработке?

1. с гидролитическим расщеплением пектиновых веществ

2. с окислением дубильных веществ
3. с уменьшением содержания твердых восков
4. с высоким содержанием аммиачного и амидного азота
4. Какая из органических кислот преобладает в ягодах винограда?
 1. молочная кислота
 2. винная кислота
 3. лимонная кислота
 4. уксусная кислота
5. Что является биологической основой лежкости двулетних овощей?
 1. способность к дозреванию в послеуборочный период
 2. равномерный уровень дыхания при хранении
 3. наличие состояние естественного покоя в точках роста
 4. устойчивость тканей к анаэробнозису
6. Какие изменения в системе дыхания плодов и овощей происходят при закладке на хранение в холодильную камеру?
 1. происходит переход от анаэробного типа дыхания к аэробному
 2. происходит снижение интенсивности дыхания
 3. происходит возрастание интенсивности дыхания
 4. происходит переход от аэробного типа дыхания к анаэробному
7. В какой период у яблок происходит образование защитных слоев «зарубцовывание» в местах механических повреждений?
 1. после длительного хранения
 2. при наступлении семенной зрелости
 3. в период роста плодов
 4. вначале послеуборочного периода
8. Укажите полевой способ хранения овощной продукции:
 1. на сырьевой площадке консервного завода
 2. в загубленных неохлаждаемых хранилищах
 3. в охлаждаемых хранилищах
 4. в буртах и траншеях
9. Какую температуру применяют для быстрого замораживания плодово-ягодного сырья?
 1. -10 °C
 2. -15 °C
 3. -18 °C
 4. -30 °C
10. К физиологическим заболеваниям яблок при длительном хранении относятся:
 1. горькая ямчатость
 2. парша
 3. монилиоз
 4. голубая гниль
11. Как называется кратковременная обработка плодов кипящей водой или паром?
 1. стерилизация
 2. пастеризация
 3. бланширование
 4. сульфитация
12. Из какого материала консервная тара наиболее устойчива к воздействию кислых продуктов?
 1. тара из полимерных материалов
 2. металлическая банка
 3. стеклянная банка
 4. алюминиевые тубы

13. У каких кочанов капусты быстрее происходит образование тумачков при продолжительном воздействии отрицательных температур?

1. у кочанов среднего размера
2. у кочанов с низким содержанием аскорбиновой кислоты
3. у кочанов рыхлого сложения
4. у кочанов плотного сложения

14. Какой основной способ производства консервов из плодов и овощей?

1. химический способ
2. микробиологический
3. замораживание
4. способом тепловой стерилизации

15. С содержанием, какого вещества связаны кулинарные свойства картофеля?

1. с содержанием соланина
2. с содержанием крахмала
3. с содержанием щавелевой кислоты
4. с содержанием белка

16. Какая кислота является естественным консервантом солено-квашенной продукции:

1. фосфорная кислота
2. соляная кислота
3. сернистая кислота
4. молочная кислота

17. Что собой представляют плодово-ягодные сиропы?

1. соки с мякотью гомогенизированные
2. соки, консервированные сахаром
3. концентрированные соки
4. протертую плодово-ягодную массу

18. До какой влажности сушат крахмал при его производстве:

1. 18-20 %
2. 25-30 %
3. 30-35 %
4. до 50 %

19. Какая оптимальная температура хранения корнеплодов продовольственного назначения?

1. 1,5 - 2 0С
2. 0-1 0С
3. 2,0 - 3 0С
4. 4,0 - 5 0С

20. Какая относительная влажность воздуха при теплом способе хранения лука?

1. 90- 95 %
2. 80- 90 %
3. 75-80 %
4. 70-75 %

Практическая работа №17. Мясные товары

Тест

1. Что называют мясным полуфабрикатом?

- 1) процесс переработки мясной продукции;
- +2) кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке отвариванием или жарением;
- 3) куриное, утиное, гусиное мясо второй категории;

4) разделанная и обваленная полутуша.

2. Выберите правильный перечень классификации полуфабрикатов по назначению.

+1) натуральный, панированный, рубленый,пельменная продукция, мясной фарш;

2) панированный, рубленый, натуральный;

3) натуральный, мясной фарш, рубленый;

4) котлеты, рубленый, панированный.

3. Укажите вид мяса, не являющийся основным сырьём для полуфабриката.

+1) охлаждённая баранина второй категории;

2) свинина четвёртой категории;

3) охлаждённая говядина первой категории;

4) куриное мясо второй категории.

4. Этапы подготовки мясного сырья при создании натурального полуфабриката:

1) обваливание, жиловка, разделка полутуши, сортировка;

+2) разделка туши, обваливание, жиловка, сортировка;

3) сортировка, обваливание, жиловка, разделка полутуши;

4) разделка туши, жиловка, обваливание, сортировка.

5. Что такое разделка мяса?

1) разделение полутуши на восемь частей;

2) разделение туши на три части;

3) разделение полутуши на четыре части;

+4) разделение туши или полутуши на отрубы.

6. Укажите порядок разделки на подвесном пути вида мяса, изображённого на фото.



1) шейная, лопаточная, грудино-рёберная, филейная части;

+2) лопаточная, грудино-рёберная (в том числе шейная), филейная части;

3) грудино-рёберная (в том числе шейная), филейная части;

4) филейная, лопаточная, грудино-рёберная (в том числе шейная).

7. Каким может быть натуральный полуфабрикат?

- +1) крупнокусковым, порционным, мелкокусковым;
- 2) бескостным;
- 3) мясокостным;
- 4) костным.

8. Укажите виды мяса, используемые для создания натурального полуфабриката.

- 1) потрошёная и полупотрошёная тушка птицы второй категории;
- +2) говядина, баранина первой и второй категорий, свинина четырёх категорий, потрошёная и полупотрошёная тушка птицы первой и второй категорий;
- 3) свинина четырёх категорий;
- 4) говядина, баранина первой и второй категорий.

9. Применение какого мяса запрещено в создании натурального полуфабриката?

- +1) подвергнутого заморозке два и более раза;
- 2) размороженное;
- 3) птица;
- 4) бычье и баранье.

тест 10. Что входит в состав мясокостного мелкокускового полуфабриката?

- 1) жёсткие фрагменты крупнокусковых полуфабрикатов (в том числе лопаточную, подлопаточную части);
- 2) мясо поросёнка весом до десяти килограмм;
- +3) шейные, рёберные, поясничные, тазовые, крестцовые кости, рёбра с незначительными включениями мяса, полученные при обвалке говяжьего, свиного, бараньего и других видов мяса;
- 4) мясо птицы.

11. По какой технологической схеме производится фасованное мясо?

- +1) разделка туши, полутуши, четвертины на отрубы, порционная разделка отрубов, потребительская и групповая упаковка, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа;
- 2) порционная разделка отрубов, групповая упаковка, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа;
- 3) разделка полутуши на отрубы, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа;
- 4) порционная разделка полутуши и четвертины на отрубы, потребительская упаковка, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа.

12. По какой технологической схеме производится изделие, изображённое на фото?



- 1) приём сырья, жиловка, изготовление фарша, отваривание сырья, процесс заполнения оболочки, охлаждение;
- +2) приём сырья, жиловка, отваривание сырья, измельчение, изготовление фарша, процесс заполнения оболочки, отваривание изделия, охлаждение, упаковка;
- 3) измельчение и отваривание сырья, процесс заполнения оболочки, отваривание изделия;
- 4) приём сырья, измельчение, изготовление фарша, жиловка, отваривание сырья, процесс заполнения оболочки, охлаждение, упаковка.

13. Какие субпродукты используются при изготовлении ливерной колбасы?

- 1) мороженые, охлаждённые;
- +2) парные, охлаждённые, размороженные, солёные;
- 3) размороженные;
- 4) парные.

14. Зачем нужно добавлять бульон от варки субпродуктов в фарш ливерной колбасы?

- 1) чтобы повысить пищевую ценность;
- +2) чтобы придать фаршу мягкость консистенции;
- 3) чтобы разрушить коллагеновые волокна;
- 4) чтобы повысить плотность фарша.

15. По какой технологической схеме производится паштет?

- 1) зачистка, промывка субпродуктов, измельчение, формовка, двухчасовое запекание, охлаждение;
- +2) зачистка, промывка субпродуктов, измельчение, отваривание, формовка, трёхчасовое запекание при температуре 100°C, охлаждение, фасовка;
- 3) измельчение, заморозка, фасовка;
- 4) отваривание, измельчение, формовка, заморозка.

16. На сколько частей разделявают говяжью полутушу для производства колбасы?

- 1) четыре;
- 2) три;
- 3) две;
- +4) семь.

17. На сколько частей разделявают говяжью полутушу для выработки полуфабриката?

- 1) семь;
- 2) три;
- +3) четыре;
- 4) две.

18. На сколько частей разделявают тушу свиньи?

- 1) две;
- 2) семь;
- 3) четыре;
- +4) три.

19. Назовите срок хранения мясной консервации.

- 1) четыре месяца;
- 2) два месяца;
- +3) от одного до трёх лет;
- 4) один год.

тест-20. Какое сырьё используется для производства высокосортной варёной колбасы?

- 1) баранина;
- 2) оленина;

+3) говядина высшего сорта, нежирная свинина;

4) свинина, говядина второй категории.

21. Назовите вид мяса, обладающего наиболее слабыми свойствами.

+1) мороженое;

2) размороженное;

3) парное;

4) вяленое.

22. Какой вид мяса не может быть использован для высокосортного изделия?

+1) повторно замороженное;

2) свежее;

3) размороженное;

4) парное.

23. Какой вид колбасы вырабатывается методом продолжительного засола?

1) варёная;

2) полукопчёная;

3) сыровяленая;

+4) копчёно-солёная.

24. Какой вид колбасы вырабатывается методом кратковременного засола?

+1) варёная;

2) полукопчёная;

3) копчёно-солёная;

4) сыровяленая.

25. Что влияет на продолжительность процесса посола?

1) структура фарша;

2) концентрация растворённых посолочных веществ;

3) степень мягкость фарша;

+4) температура и степень измельчённости фарша.

26. В течение какого времени осуществляется варка колбасного изделия?

1) десять минут;

+2) двадцать минут;

3) полтора часа;

4) четыре часа.

27. Назовите температуру хранения мясной продукции, изображённой на фото.



1) 15°C;

2) 7°C;

+3) 1-5°C;

4) 0°C.

28. Назовите самый устойчивый к хранению вид колбасы.

- 1) копчёная;
- 2) полукопчёная;
- +3) сырокопчёная;
- 4) варёно-копчёная.

29. Какой вид мяса не используется при изготовлении сырокопчёной колбасы?

- +1) парное;
- 2) свежее;
- 3) охлаждённое;
- 4) свежемороженное.

30. Назовите срок хранения сырокопчёной колбасы.

- 1) трое суток;
- + 2) один месяц;
- 3) десять суток;
- 4) двадцать суток.

**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 хранение 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	?