

**Частное образовательное учреждение  
профессионального образования  
Брянский техникум управления и бизнеса**



**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор ЧОУ ПО БТУБ**  
**Прокопенко Л.Л.**  
**«10» января 2025г.**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**  
**ПМ.01 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И**  
**НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

по профессии 38.01.02

**Продавец**

2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	ФОНДА	3
2. ПЕРЕЧНИ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ		5
3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ФОС		13
4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ		14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров»

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец.

## В состав ПМ. 01 входит:

- МДК.01.01 «Розничная торговля непродовольственными товарами»;
- МДК 01.02 «Розничная торговля продовольственными товарами»
- УП.01.01 «Учебная практика»;
- ПП.01.01 «Производственная практика»;
- ПМ.01.01 (К) Экзамен по модулю.

## 1.1. Формы промежуточной аттестации по ПМ.01

Элементы	Формы промежуточной аттестации
МДК.01.01 «Розничная торговля непродовольственными товарами»	Комплексный дифференцированный зачет
МДК01.02 «Розничная торговля продовольственными товарами»	Комплексный дифференцированный зачет
УП.01.01 «Учебная практика»	дифференцированный зачет
ПП.01.01 «Производственная практика»	Комплексный дифференцированный зачет
ПМ. 01.01 (К) «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров»	Экзамен по модулю

## 1.2. Результаты освоения профессионального модуля ПМ.01, подлежащие проверке

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

### Общие компетенции:

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к разным контекстам;
- ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### Профессиональные компетенции:

- ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.
- ПК 1.2. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.
- ПК 1.3. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга.
- ПК 1.4. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и

инструментов.

ПК 1.5. Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров. Обслуживать покупателей с применением норм деловой этики.

ПК 1.6. Применять цифровые технологии при продаже товаров.

ПК 1.7. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.

**В результате изучения профессионального модуля ПМ.01 обучающийся должен уметь:**

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
  - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- 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 непродовольственных товаров;
  - показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, - назначение, классификацию мебели 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;
  - особенности пищевой ценности пищевых продуктов
    - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
  - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;

## **2. ПЕРЕЧНИ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

Оценка качества подготовки обучающихся по профессиональному модулю ПМ.01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров» осуществляется в ходе экзамена по модулю.

**ПМ.01.01.(К) «Экзамен по модулю» является формой аттестации по профессиональному модулю.**

### **Перечень вопросов из МДК.01.01 «Розничная торговля непродовольственными товарами»**

1. Цели, задачи товароведения непродовольственных товаров.
2. Объекты и субъекты товароведения.
3. Методы товароведения.
4. Основопологающие характеристики товара.
5. Общая классификация потребительских товаров.
6. Классификация непродовольственных товаров по однородным группам.
7. Общегосударственные классификаторы.
8. Ассортимент товаров: виды, свойства, показатели.
9. Управление ассортиментом.
10. Химический состав и структура материалов и изделий.
11. Характеристика основных свойств сырья, материалов и изделий.
12. Общие понятия и классификация потребительских свойств.
13. Характеристика номенклатуры потребительских свойств и и показателей качества товаров.
14. Понятие о безопасности товаров.
15. Классы опасности веществ.
16. Характеристика видов опасностей и показателей безопасности товаров.
17. Органолептические методы определения качества товаров.
18. Измерительные методы определения качества товаров.
19. Расчетные методы определения качества товаров.
20. Экспертные методы определения качества товаров.
21. Регистрационные методы определения качества товаров.
22. Градации качества и диагностика дефектов товаров.
23. Количественная характеристика товаров и товарных партий.
24. Стадии и этапы технологического жизненного цикла товаров.
25. Факторы, формирующие качество товаров.
26. Факторы, сохраняющие качество товаров.
27. Товарные потери.
28. Товарная информация: виды формы, средств, требования, правовая база.
29. Характеристика текстильных товаров.
30. Фальсификация и идентификация.
31. Товарная экспертиза.
32. Конкурентоспособность товаров.
33. Текстильные товары.
34. Швейные и трикотажные товары.
35. меховые товары.
36. Обувные товары.
37. Галантерейные товары.
38. Парфюмерно-косметические товары.

39. Посудохозяйственные товары.
40. Бытовые электротехнические товары.
41. Строительные и мебельные товары.
42. Ювелирные товары. Художественные изделия и сувениры.
43. формирование ассортимента товаров в розничной торговле.
44. Технология приемки товаров в магазинных.
45. Технология хранения и подготовки товаров к продаже.
46. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров.

**Перечень вопросов из МДК.02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами»**

1. История развития торговли.
2. Способности, личные качества, сфера деятельности, интересы и склонности продавца. Области применения профессиональных знаний.
3. Должностная инструкция продавца продовольственных товаров: общие положения, функции, должностные обязанности, права, ответственность.
4. Виды материальной ответственности: полная и индивидуальная материальная ответственность.
5. Процедура заключения договора о материальной ответственности. Структура и содержание договора.
6. Требования к обслуживающему персоналу – продавцу продовольственных товаров.
7. Понятие, сущность и функции торговли.
8. Розничная торговля как вид торговой деятельности: понятие, назначение, необходимость.
9. Функции розничной торговли.
10. Нормативная база, виды и структура документов регламентирующих торговлю.
11. Основные Положения правил торговли: правила работы предприятий розничной торговли; организация информации покупателей в магазинах.
12. Торговая маркировка: понятие, требования к внешнему виду (кассовый чек, торговый чек, ценник).
13. Особенности продажи продовольственных товаров. Продажа товаров различных групп: зерномучные товары.
14. Особенности продажи продовольственных товаров. Продажа товаров различных групп: плодоовощные товары.
15. Особенности продажи продовольственных товаров. Продажа товаров различных групп: вкусовые товары.
16. Особенности продажи продовольственных товаров. Продажа товаров различных групп: кондитерские товары.
17. Особенности продажи продовольственных товаров. Продажа товаров различных групп: табак и табачные изделия.
18. Особенности продажи продовольственных товаров. Продажа товаров различных групп: пищевые жиры.
19. Особенности продажи продовольственных товаров. Продажа товаров различных групп: молочные товары.
20. Особенности продажи продовольственных товаров. Продажа товаров различных групп: яйцо и продукты его переработки.
21. Особенности продажи продовольственных товаров. Продажа товаров различных групп: мясные товары.
22. Особенности продажи продовольственных товаров. Продажа товаров различных групп: рыбные товары.
23. Особенности продажи продовольственных товаров. Продажа товаров различных групп: пищевые концентраты.

24. Особенности продажи продовольственных товаров. Продажа товаров различных групп: продукты детского питания.
25. Предписания и штрафы за нарушения правил торговли (административная и уголовная ответственность).
26. Контроль за выполнением Правил торговли.
27. Защита прав потребителей. Обязанности продавца и права потребителей по ФЗ «О защите прав потребителей».
28. Понятие товарного ассортимента. Факторы, влияющие на его формирование.
29. Виды запасов. Факторы, обуславливающие образование и изменение запаса.
30. Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.
31. Товароведные характеристики отдельных групп продовольственных товаров.
32. Пищевая ценность продовольственных товаров. Её значение для потребителей.
33. Требования к качеству товаров. Факторы, способствующие сохранению качества.
34. Свойства товаров. Показатели качества различных групп продовольственных товаров.
35. Дефекты продовольственных товаров. Виды дефектов.
36. Общее понятие и значение приёмки товаров. Приёмка товаров по количеству: нормативная база, организация торгово-технологического процесса в магазине.
37. Общее понятие и значение приёмки товаров. Приёмка товаров по качеству: нормативная база, организация торгово-технологического процесса в магазине.
38. Оформление поступления товаров первичными документами – сопроводительными документами в розничной торговле. Характеристика и значение ТСД.
39. Активирование расхождений при приёмке товаров и тары.
40. Характеристика и технология осуществления операций по подготовке товаров к продаже: придание товарного вида, распаковка, сортировка, очистка, фасовка, упаковка, маркировка и т.д.
41. Предреализационная подготовка товаров к продаже: назначение, основные и вспомогательные операции.
42. Технология выкладки товаров в торговом зале магазина.
43. Маркировка, упаковка и хранение отдельных групп продовольственных товаров.
44. Товарные потери: естественная убыль, нормируемые отходы.
45. Подготовка рабочего места к работе.
46. Классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования.
47. Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию.
48. Устройство и принципы работы торгового оборудования.
49. Типовые правила эксплуатации торгового оборудования.
50. Нормативно-техническая документация по техническому обслуживанию оборудования.
51. Торговое обслуживание покупателей: основные понятия, назначение, формы, правовая база.
52. Качество и культура торгового обслуживания: понятия и показатели.
53. Формы продажи товаров. Этапы продажи товаров.
54. Основные элементы процесса продажи: изучение и установление спроса, демонстрация товаров, оказание помощи потребителю при выборе, консультации продавцом, предложение сопутствующих товаров, отпуск товаров и расчёт с покупателями.
55. Технология расчётов с покупателями, её специфика при розничной торговле.
56. Учёт поступивших товаров и тары материально-ответственным лицом. Требования к составлению реестра розничных цен. Организация суммового учёта товаров в розничных ценах.
57. Отчёт материально-ответственного лица в торговле: сущность и значение.
58. Инвентаризация товаров. Списание товарных потерь.
59. Обмен и возврат купленных товаров.
60. Правила и нормы охраны труда: основные понятия, назначения, определения.

61. Личная гигиена продавца продовольственных товаров. Медицинский осмотр. Спецодежда. Соблюдение здорового образа жизни.
62. Санитарный режим. Санитарно-эпидемические требования к приёму, хранению и реализации пищевых продуктов.

### **Перечень примерных практических заданий:**

Задание 1. Решите торговую ситуацию: Предложите покупателю синтетическое моющее средство для стирки детских вещей. Свой выбор обоснуйте. Дайте товароведную характеристику. Дайте рекомендации по использованию синтетических моющих средств и предложите сопутствующие товары.

Задание 2. Подберите образцы кожаной обуви разных методов крепления и материалов, определите влияние этих факторов на формирование потребительских свойств.

Задание 3. При сортировке на женском платье из полушерстяной камвольной пряжи обнаружены: малозаметные полосы от уплотненных столбиков на воротнике; провязывание масляной нити в 2 см; разная длина плечевых швов – 0,6 см. Определите сорт изделия.

Задание 4. Определите сорт тарелки фаянсовой диаметром 240 мм, имеющей дефекты: щербина заглазуванная на лицевой стороне глубиной 1 мм 1 шт.;

Задание 5. Для получения сертификата соответствия на выпускаемую продукцию были отобраны и отправлены в лабораторию сливочки из фарфора вместимостью 150 см<sup>3</sup>. В результате испытаний было обнаружено: - выделение свинца составляет – 2,0 мг/дм<sup>3</sup>; - выделение кадмия составляет – 0,7 мг/дм<sup>3</sup>. Может ли быть выдан на основании этих результатов сертификат соответствия? Допустима ли реализация изделий? Ответ аргументируйте.

Задание 6. Расшифруйте маркировку 2-х образцов трикотажных изделий.

Задание 7. Составьте классификацию, проведите анализ ассортимента кожаной обуви по классификационным признакам и потребительским свойствам, опишите требования к качеству, маркировку, упаковку, хранение.

Задание 8. Идентифицируйте изделия народных художественных промыслов по классификационным признакам.

### **Перечень тестовых заданий по ПМ.01**

**Выберите правильный ответ:**

**1. К функциональным свойствам товара относится:**

1. назначение
2. красота
3. удобство
4. безопасность

**2. Штрих код в России состоит из:**

1. 14 знаков
2. 13 знаков
3. 12 знаков
4. 15 знаков

**3. К синтетическим волокнам относится:**

1. эластан
2. вискоза
3. ацетатное волокно
4. лён

**4. Самой высокой светостойкостью обладает:**

1. полиамид
2. полиэстер
3. шёлк
4. шерсть

**5. Размер одежды определяется:**

1. величиной обхвата груди
2. величиной обхвата талии
3. величиной обхвата бёдер
4. половиной величины обхвата груди

**6. Опоек вырабатывается из шкур:**

1. оленей
2. телят
3. свиней
4. коров

**7. К ниточным методам крепления обуви относят:**

1. втачный
2. клеевой
3. винтовой
4. литьевой

**8. К пушному сырью относят:**

1. шкуры соболей
2. шкуры морских котиков
3. шкуры овец
4. шкуры кроликов

**9. Износостойкостью 100% обладает:**

1. норка
2. каракуль
3. бобр
4. заяц

**10. Амбра- это:**

1. душистое вещество животного происхождения
2. душистое вещество растительного происхождения
3. сухие духи
4. аромат

**11. Глицерин в составе крема:**

1. питает кожу
2. удерживает влагу в коже
3. предохраняет от ультрафиолетовых лучей
4. поддерживает нормальный pH

**12. Фтор в составе зубной пасты служит для:**

1. укрепления дёсен
2. отбеливания зубов
3. освежения полости рта
4. профилактики заболевания кариесом

**13. Дубильные вещества входят в состав шампуня для:**

1. сухих волос
2. нормальных волос
3. жирных волос
4. сухих и секущихся волос

**14. Стабилизаторы служат для:**

1. повышения пластичности
2. снижения хрупкости

3. защиты от старения
4. увеличения прочности

**15. Сплав железа с углеродом:**

1. медь
2. сталь
3. латунь
4. алюминий

**16. Какое защитное покрытие не предназначено для пищевого назначения:**

1. эмалевое
2. тефлоновое
3. оловянное
4. цинковое

**17. Гжель относят к:**

1. майолике
2. тонкокаменным изделиям
3. фаянсу
4. фарфору

**18. Моющими веществами в составе СМС являются:**

1. силиконы
2. фосфаты
3. натриевые соли жирных кислот
4. ПАВ

**19. На изделия из золота должны стоять:**

1. только проба
2. проба и именник
3. только именник
4. вес изделия

**20. 1 карат равен:**

1. 1 грамму
2. 2 граммам
3. 0,5 граммам
4. 0,2 граммам

**21. Закончите фразу:**

а) количество и вид торгового инвентаря зависят \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_ ;

б) перечислит инвентарь для вскрытия тары \_\_\_\_\_

**22. Укажите соответствие назначения инвентаря его виду заполнив таблицу:**

<i>Назначение инвентаря</i>	<i>Вид инвентаря</i>
Для вскрытия тары	Монетница
Вспомогательный	Фляги, лотки
Рекламно-выставочный	Щит с инструментами
Санитарно-гигиенический	Гвоздодер, клещи, молоток
Противопожарный	Щетки, урны
Счетный	Подставки, вазы, емкости
Для подготовки и продажи продовольственных товаров	Ножи, совки, лопатки

**23. Закончите фразу:**

а) унификация-это \_\_\_\_\_

б) специализированное оборудование \_\_\_\_\_

**24. Впишите пропущенные слова:**

Мебель торговых предприятий классифицируют:

по признакам: место использования \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
метод продажи \_\_\_\_\_.

**25 Впишите пропущенные слова:**

Для вскрытия деревянных ящиков предназначены

а) \_\_\_\_\_, б) \_\_\_\_\_, в) \_\_\_\_\_.

**26. Впишите пропущенные слова:**

Пристенные горки имеют высоту \_\_\_\_\_.

**27. Впишите пропущенные слова:**

Из стеклянных стенок и стеклянных полок состоят - \_\_\_\_\_.

**28. Впишите пропущенные слова:**

Дайте определение понятиям:

А) Унификация - \_\_\_\_\_

Б) Специализированное оборудование- \_\_\_\_\_

**29. Вставить пропущенные слова:**

Перечислить виды торговой сети:

А) \_\_\_\_\_; Б) \_\_\_\_\_; В) \_\_\_\_\_.

**30. Вставить пропущенные слова:**

Розничные торговые предприятия делятся по ассортименту реализуемых товаров на:

А) непродовольственные; Б) \_\_\_\_\_; В) \_\_\_\_\_; Г) \_\_\_\_\_.

**31. Выделить правильный вариант ответа:**

В какие сроки принимают товары по качеству при одногородней поставке товаров в магазин:

А) 10 дней; Б) 20 дней; В) 60 дней.

**32. Вставить пропущенные слова:**

Какие существуют 2 основных способа выкладки товаров в магазине:

А) \_\_\_\_\_; Б) \_\_\_\_\_.

**33. Вставить пропущенные слова:**

При размещении и выкладке зерновых и кондитерских товаров их группируют:

А) по видам; Б) \_\_\_\_\_; В) \_\_\_\_\_; Г) \_\_\_\_\_.

**34. В правой колонке укажите цифры, соответствующие назначению торговой мебели:**

1- витрина	_____	для хранения
2- стол	_____	для выкладки и продажи
3- горка	_____	для расчёта
4- кассовая кабина	_____	для проверки качества
5- примерочная кабина	_____	для показа
6- подтоварник	_____	для создания удобств покупателя

**35. Вставить пропущенные слова:**

Какое оборудование лучше использовать при хранении мясных изделий:

\_\_\_\_\_.

**36. Из приведенных вариантов выбери правильный ответ:**

Какие крупы получают из пшеницы:

А) пшено; Б) манную крупу; В) рис.

**37. Допишите классификацию риса в зависимости от способа обработки:**

А) шлифованный; Б) \_\_\_\_\_; В) \_\_\_\_\_ Г) \_\_\_\_\_.

**38. Выберите правильный вариант ответа на вопрос:**

Какой хлеб посыпают кориандром?

- А) Столичный;
- Б) Бородинский;
- В) Горчичный.

**39. Допишите правильный ответ:**

Плетенные изделия подразделяют на:

А) халы; Б) \_\_\_\_\_ В) \_\_\_\_\_ .

**40 Выберите правильный вариант ответа на вопрос:**

У каких из перечисленных сухарей одна сторона присыпана сахарным песком:

- А) ванильные, лимонные;
- Б) молочные, ореховые;
- В) с изюмом, «осенние»;
- Г) сливочные, горчичные.

**41. Допишите другое название плодов:**

- А) винная ягода -это \_\_\_\_\_;
- Б) китайский крыжовник –это \_\_\_\_\_;
- В) виноградный плод –это \_\_\_\_\_.

**42. Из приведенных вариантов выбери правильный ответ:**

Какой плод имеет название «Персидская слива»:

А слива; Б) персик; В) абрикос; Г) вишня.

**23. Продолжите определение:**

Грейпфрут – это гибрид \_\_\_\_\_.

**44. Из приведенных вариантов выбери правильный ответ на вопрос:**

Какие консервы относят к обеденным:

- А) овощные солянки, щи;
- Б) винегрет;
- В) зеленый горошек.

**45. Допишите правильный ответ на вопрос:**

Какой бывает перец:

А) черный; Б) \_\_\_\_\_; В) \_\_\_\_\_; Г) \_\_\_\_\_.

**Правильный ответ на каждое задание оценивается одним баллом.**

**Максимальное количество баллов-30**

### 3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ФОС

#### ПМ.01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров»

**Оценка экзамена, дифференцированного зачета, устного опроса выражается в баллах (при устном ответе).**

**«отлично»** - студент показывает глубокие осознанные знания по освещаемому вопросу, владение основными понятиями, терминологией; владеет конкретными знаниями, умениями по данной дисциплине в соответствии с ФГОС СПО: ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, иллюстрирован практическим опытом профессиональной деятельности;

**«хорошо»** – студент показывает глубокое и полное усвоение содержания материала, умение правильно и доказательно излагать программный материал. Допускает отдельные незначительные неточности в форме и стиле ответа;

**«удовлетворительно»** – студент понимает основное содержание учебной программы, умеет показывать практическое применение полученных знаний. Вместе с тем допускает отдельные ошибки, неточности в содержании и оформлении ответа: ответ недостаточно последователен, доказателен и грамотен;

**«неудовлетворительно»** – студент имеет существенные пробелы в знаниях, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе. Ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки.

**При оценивании письменных работ (ответов на контрольные вопросы, выполнении курсовых, контрольных работ, рефератов, выполнении практических заданий различного вида), учитывается правильность оформления работы и требования, предъявляемые к оценкам:**

**«отлично»** - письменная работа отвечает всем требованиям, изложенным в методических указаниях по выполнению письменных работ; студент показывает глубокие осознанные знания по освещаемому вопросу, владение основными понятиями, терминологией; владеет конкретными знаниями, умениями по данной дисциплине в соответствии с ФГОС СПО: ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, иллюстрирован практическим опытом профессиональной деятельности;

**«хорошо»** - письменная работа в основном отвечает всем требованиям, изложенным в методических указаниях по выполнению письменных работ, но допускаются отдельные незначительные ошибки в оформлении, незначительные неточности в форме изложения материала; студент показывает глубокое и полное усвоение содержания материала, умение правильно и доказательно излагать программный материал. Допускает отдельные незначительные неточности в форме и стиле ответа;

**«удовлетворительно»** - письменная работа в основном отвечает всем требованиям, изложенным в методических указаниях по выполнению письменных работ, но допускаются незначительные ошибки в оформлении, незначительные неточности в форме изложения материала, встречаются опечатки; студент понимает основное содержание учебной программы, умеет показывать практическое применение полученных знаний. Вместе с тем допускает отдельные ошибки, неточности в содержании и оформлении ответа: ответ недостаточно последователен, доказателен и грамотен;

**«неудовлетворительно»** - письменная работа не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях по выполнению письменных работ (содержание работы не раскрывает заявленную тему, нарушена логика изложения материала, не достигнута цель, не выполнены задачи исследования); студент имеет существенные пробелы в знаниях, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе. Ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки.

### **Критерии оценок тестового контроля знаний:**

**5 (отлично)** – 86 -100% правильных ответов

**4 (хорошо)** – 71-85% правильных ответов

**3 (удовлетворительно)** – 51-70% правильных ответов

**2 (неудовлетворительно)** – 50% и менее правильных ответов

## **4. Информационное обеспечение**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### **4.2.1. Основные источники**

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920>

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>

3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>

### **4.2.2. Дополнительные источники**

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 05.12.2022) "О защите прав потребителей"

2. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>

5. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513608>

### **4.2.3. Электронные образовательные ресурсы**

1. Справочная правовая система «Консультант-Плюс»
2. Электронная библиотечная система «Юрайт» // <https://www.biblio-online.ru>
3. Электронная библиотечная система «Iprbooks» // [iprbooks.ru](http://iprbooks.ru)