

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

(повышения квалификации)

**«Организация хранения потребительских товаров в торговых
организациях»**

Барнаул 2021

Согласовано

Зам. директора по ДО

 Л.В. Иванютина

«18» марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»

 В.Ф. Косинова

«18» марта 2021 г.



Рассмотрена на заседании

ПЦК товароведения

 Е.С.Кубрикова

«18» марта 2021 г.

Руководитель программы: Кубрикова Елена Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории

Составители программы: Кубрикова Елена Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	7
3 Оценка результатов освоения программы	11
4 Организационно-педагогические условия реализации программы.....	15
5 Оценочные материалы	17

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Настоящая программа представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации программы дополнительного профессионального образования «Организация хранения потребительских товаров в торговых организациях».

Программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 38.02.03 «Операционная деятельность в логистике», утвержденным приказом Минобрнауки России от 28 июля 2014 № 834.

Программа включает пояснительную записку, основные требования к результатам освоения содержания программы, учебный план, учебно-тематический план, календарный учебный график, содержание разделов программ с кратким описанием тематики, оценку результатов освоения программы, условия реализации программы, формы аттестации и оценочные материалы для обучающихся.

1.2 Цель реализации программы

Совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности логиста, специалиста по операционной логистике.

1.3 Планируемые результаты обучения

Характеристика профессиональной деятельности обучающихся

Уровень квалификации – операционный логист.

Фототехник готовится к следующим видам деятельности:

Область профессиональной деятельности обучающихся:

-совокупность средств, способов и методов, направленных на планирование, организацию, выполнение и контроль движения и размещения материальных (товарных, финансовых кадровых) и нематериальных (информационных, временных, сервисных) потоков и ресурсов, а также поддерживающие действия, связанные с таким движением и размещением, в пределах экономической системы, созданной для достижения своих специфических целей.

Требования к результатам освоения дополнительной профессиональной программы:

Операционный логист должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Специалист должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 2.3. Использовать различные модели и методы управления запасами.

ПК 2.4. Осуществлять управление заказами, запасами, транспортировкой, складированием, грузопереработкой, упаковкой, сервисом.

1.4 Категория обучающихся и требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению программы допускаются лица, получающие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование, лица, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование.

1.5 Форма обучения

Очная форма обучения с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

1.6 Трудоемкость программы

Максимальная учебная нагрузка обучающихся – 32 часа.

Внеаудиторная самостоятельная работа – 12 часов.

Практическая работа – 10 часов.

1.7 Выдаваемый документ

Лица, освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная нагрузка	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	Формы контроля
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Организация хранения потребительских товаров в торговых организациях	32	12	19	10	-	9	
Итоговая аттестация	1		1			1	ДЗ ¹
Всего	32	12	20	10	-	10	

* Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

1 Дифференцированный зачет.

2.2 Учебный тематический план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	Формы контроля
1	2	3	4	5	6	7	
	32	12	20	10	-	10	
1 Обеспечение качества и количества товаров	18	6	12	8	-	4	ПЗ ²
2 Товарные потери	6	2	4	2	-	2	ПЗ ²
3 Маркировка товаров	7	4	3	-	-	3	ПЗ ²
Итоговая аттестация	1		1			1	ДЗ ¹
Всего	32	12	20	10	-	10	

*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

1 Дифференцированный зачет.

2 Практическое занятие.

2.3 Календарный учебный график

Период обучения ¹	Наименование раздела, темы
Первый день	Тема 1. Ассортимент товаров.
Второй день	Тема 2 Оценка качества товаров
Третий день	Тема 3 Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов их деления
Четвертый день	Тема 4 Факторы, формирующие качество товаров.
Пятый день	Тема 5 Факторы, сохраняющие качество товара и количество. Упаковка: понятие, виды, требования к упаковке, методы. Хранение товаров.
Шестой день	Тема 6 Изучение и анализ видов упаковки товаров
Седьмой день	Тема 7 Основные понятия, виды и разновидности потерь.
Восьмой день	Тема 8 Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь
Девятый день	Тема 9 Маркировка товаров: понятие, назначение, виды
Десятый день	Тема 10 Изучение и анализ маркировки товаров. Итоговая аттестация: дифференцированный зачет

¹)Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

2.4 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Организация хранения потребительских товаров в торговых организациях

Цель: обеспечение глубоких знаний обучающихся в области организации хранения потребительских товаров в торговых организациях с учетом действующего Законодательства РФ и в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 38.02.03 «Операционная деятельность в логистике», утвержденным приказом Минобрнауки России от 28 июля 2014 № 834.

Задачи:

- владеть культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы обучающиеся должны:

Знать:

- классификацию ассортимента потребительских товаров;
- показатели качества различных групп потребительских товаров;
- виды потерь, причины возникновения, порядок списания;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

Обучающийся должен уметь:

- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары.

Структура и содержание рабочей программы

Общая трудоемкость программы составляет 32 часа, из них внеаудиторная самостоятельная работа - 12 часов, практические занятия – 10 часов.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.							
	Максимальная	в том числе						
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них				Формы контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		
1	2	3	4	5	6	7		
	32	12	20	10	-	10		
1 Обеспечение качества и количества товаров	18	6	12	8	-	4	ПЗ ²	
2 Товарные потери	6	2	4	2	-	2	ПЗ ²	
3 Маркировка товаров	7	4	3	-	-	3	ПЗ ²	
Итоговая аттестация	1		1			1	ДЗ¹	
Всего	32	12	20	10	-	10		

Раздел 1 Обеспечение качества и количества товаров

Тема: Ассортимент товаров. Качество товаров

Понятие «ассортимент товаров», «номенклатура товаров». Классификация ассортимента по различным признакам. Понятие коэффициента широты, полноты, обновляемости ассортимента. Основные направления, учитываемые при формировании ассортиментной политики торгового предприятия. Понятие номенклатуры потребительских свойств, «качества». Классификация показателей качества.

Градации 9 качества товаров. Сортамент: природный и товарный, пересортица. Классификация и понятия дефектов товаров. Фальсификация товаров. Факторы, формирующие качество товаров. Сырьё и материалы, рецептура, производственные процессы. Факторы, сохраняющие качество товара и количество. Упаковка: понятие, виды, требования к упаковке, методы. Хранение товаров.

Практические занятия

Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов их деления

Практическое занятие

Изучение и анализ видов упаковки товаров

Самостоятельная работа обучающихся

Эргономические свойства.

Утилизация продукции, несоответствующей требованиям

Принципы и правила размещения товаров

Тема 2 Товарные потери

Основные понятия, виды и разновидности потерь. Причины возникновения разных видов потерь, порядок их списания.

Товарные потери, их виды. Учёт товарных потерь вследствие естественной убыли. Учет нормируемых товарных потерь. Расчет естественной убыли товаров.

Учёт и документальное оформление товарных потерь при подготовке товаров к продаже в розничных организациях, в том числе с открытой выкладкой, вследствие боя, лома, порчи товаров. Учет ненормируемых товарных потерь.

Практическое занятие

Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь

Самостоятельная работа обучающихся

Меры по предупреждению и снижению потерь.

Тема 3 Маркировка товаров

Товарная информация, основные понятия. Виды, формы, средства.

Правила маркировки непродовольственных товаров.

Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса.

Практическое занятие

Маркировка товаров: понятие, назначение, виды.

Практическое занятие

Изучение и анализ маркировки товаров

Самостоятельная работа обучающихся

Изучение символической, изобразительной информации о товаре. Их роль в сознании потребителя

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1. Формы аттестации

Текущий контроль знаний, обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе. Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся и проверку качества знаний, умений и навыков, которыми они овладели на определенном этапе обучения посредством выполнения упражнений на практических занятиях и в иных формах, установленных преподавателем.

Итоговая аттестация - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме дифференцированного зачета.

Для проведения итоговой аттестации программы разработаны оценочные материалы.

Оценочные материалы для дифференцированного зачета соответствуют целям и задачам программы подготовки специалиста, учебному плану и обеспечивают оценку качества общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых обучающимся.

3.2 Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация проводится в форме зачета.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Предмет оценивания (компетенции)	Объект оценивания (навыки)	Показатель оценки (знания, умения)	Форма контроля
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК.2 Организовывать	ПК 2.3. Использовать различные модели и методы управления запасами. ПК 2.4. Осуществлять управление заказами, запасами,	Знать: - классификацию ассортимента потребительских товаров; - показатели качества различных групп потребительских	Тестирование, наблюдение фронтальный опрос, проверка выполненных заданий по

<p>собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения</p>	<p>транспортировкой, складированием, грузопереработкой, упаковкой, сервисом.</p>	<p>товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды потерь, причины возникновения, порядок списания; - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; – соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования; - рассчитывать товарные потери и списывать их; - идентифицировать товары. 	<p>самостоятельному изучению, решение ситуационных задач, экспертная оценка выполнения практического занятия, заданий по самостоятельной работе</p>
--	--	--	---

заданий ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации			
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности			

3.3. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется преподавателем в процессе оценки тестов, практических занятий, лабораторных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Критерии оценки для теста:

Оценка	Критерии
«Отлично»	85 – 100 % правильных ответов
«Хорошо»	70 – 84 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	55 – 69 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	< 55 % правильных ответов

Критерии оценки качества выполнения практического задания:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с практическими задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме;

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, правильно применяет теоретические знания при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы;

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей,

допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, допущены ошибки, которые оказали существенное влияние на итоговые показатели.

Критерии оценки качества выполнения дифференцированного зачета.

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, который демонстрирует высокий уровень усвоения материала, предусмотренного программой; демонстрирует уровень знаний и умений, позволяющих решать типовые ситуационные задачи; владеет научной терминологией согласно темам; обоснованно, четко, полно излагает ответ; отвечает на дополнительные вопросы; обладает достаточно высоким уровнем информационно - коммуникативной культуры; при ответе на вопросы по зачетной теме не допускают ошибок и неточностей в изложении материала.

Оценка «хорошо» ставится обучающему, который показывает прочные знания материала, предусмотренного программой; допускает неточности в обоснованности ответа при решении типовых ситуационных задач; владеет научной терминологией согласно темам; отвечает на дополнительные вопросы; при ответе на вопросы по зачетной теме допускает неточности в изложении материала.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, который показывает знания только основного программного материала; в научной терминологии согласно темам допускает ошибки; допускает ошибки в обоснованности ответа при решении ситуационных задач; при ответе на дополнительные вопросы допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который: показывает фрагментарные знания основного программного материала; не владеет всей научной терминологией; демонстрирует обрывочные знания теории и практики по материалу; не могут решить знакомую проблемную ситуацию даже при помощи преподавателя.

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических работ;
- обоснованность, логичность и четкость изложения ответа;
- умение аргументировать ответ;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности»	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор
	Практические занятия	Персональные компьютеры, с программным обеспечением Microsoft Office Excel
	Итоговая аттестация	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений .- 3-е изд., стер- М. : издательский центр «Академия» , 2015.-192с.
2. Лифиц, Иосиф Моисеевич. Теоретические основы товароведения: учебник/ И.М.Лифиц. - Москва: КНОРУС, 2017.-220с. - (Среднее профессиональное образование)
3. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко. - М.: Дашков и К, 2013. - 660 с.
4. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Е.Ю. Райкова. - М.: Издательский центр «Академия»,2015. -224с.

Дополнительные источники:

5. Российская Федерация. Законы. О защите прав потребителей : офиц. текст по сост. на 15 янв. 2008 г. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2008. – 48 с.
6. Федеральный закон «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ.
7. Унифицированные формы первичной учетной документации по учету торговых операций (общие), утвержденные Постановлением Госкомстата России от 25 декабря 1998 г. № 132.

8. Учет и оформление операций приема, хранения и отпуска товаров в организациях торговли. Методические рекомендации. Утверждены Письмом Комитета РФ по торговле от 10 июля 1996 г. № 1-794/32-5. – М.: Международный центр финансово-экономического развития, 1996.
9. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ, Первым заместителем Министра здравоохранения РФ от 6.09.2001 г. – М. : ИнтерСэн, 2001. – 36 с.
10. СанПиН 2.3.2560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4.3 Кадровые условия

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавательский состав из числа преподавателей предметно-цикловой комиссии товароведения КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Задания для текущей аттестации

Раздел 1 Обеспечение качества и количества товаров

Тема: Ассортимент товаров. Качество товаров

ЗАДАНИЕ 1 (Устный опрос)

1. Что такое ассортимент товаров?
2. Что такое номенклатура товаров?
3. Как классифицируется ассортимент по различным признакам?
4. С помощью каких показателей можно характеризовать ассортимент товаров?
5. Что такое коэффициенты широты, полноты, обновляемости ассортимента?
6. Как осуществляется управление ассортиментом?
7. Назовите основные направления, учитываемые при формировании ассортиментной политики торгового предприятия.
8. В каких документах отражается ассортиментный перечень?
9. Приведите примеры простого и сложного ассортимента товаров?
10. Что такое «сопутствующий ассортимент»?
11. Дайте определение структуры ассортимента товаров
12. Что такое типовая номенклатура потребительских свойств?
13. Что такое «качество»?
14. Что такое свойство, показатель качества?
15. Как классифицируются показатели качества?

Тема: Оценка качества товаров(Устный опрос)

1. Какие показатели не являются обязательными при оценке товаров?
2. В какой форме могут быть представлены требования к качеству товаров?
3. Дайте определение функциональных свойств товаров.
4. Дайте определение эргономических свойств товаров и приведите примеры их показателей.
5. Что понимается под пищевой ценностью?
6. Что такое доброкачественность продукта?
7. В чём отличие гарантийного срока хранения от срока годности?

Тема: Факторы, формирующие качество товаров

1. **Одной из составных характеристик, оказывающих решающее внимание на создание потребительских предпочтений и формирование конкурентоспособности является:**
 - а) свойство товаров;
 - б) ассортимент товаров;
 - в) качество товаров.

2. Совокупность свойств и характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные и предполагаемые потребности - это

- а) ассортимент;
- б) качество;
- в) ценность.

3. Что не относится к основным свойствам продовольственных товаров?

- а) кулинарно - технологические свойства;
- б) пищевая ценность;
- в) сохраняемость;
- г) потребности.

4. К факторам, сохраняющим качество продовольственных товаров относятся:

- а) тара и упаковочные материалы;
- б) условия и сроки хранения, реализации, транспортирования;
- в) сырье и технологии изготовления.

5. Какие формирующиеся факторы влияют на качество товаров?

- а) предвидение, управление и удовлетворение спроса на товары;
- б) сырье и технология изготовления;
- в) сроки хранения и реализации.

6. Какими методами определяют удельный вес и плотность продуктов?

- а) химическими;
- б) физическими;
- в) физиологическими.

7. Каким методом определяют сложные виды вкуса (кисло-сладкий, кисло-соленый, сладковато-горький)?

- а) химическими;
- б) физиологическими;
- в) органолептическими.

8. По степени значимости дефекты бывают:

- а) значительные;
- б) неустраняемые;
- в) явные.

9. По возможности устранения дефекты делятся на:

- а) устранимые;
- б) скрытые;
- в) критические.

10. Как называются дефекты не влияющие существенно на использование продуктов по назначению и их сохранность?

- а) значительные;
- б) малозначительные;
- в) явные.

Тема: Факторы, сохраняющие качество товаров

1. Факторы влияющие на формирование ассортимента:
 - а) предложение
 - б) спрос +
 - в) рентабельность +

2. Количество товарных линий – это:
 - а) длина товарной номенклатуры
 - б) ширина товарной номенклатуры +
 - в) глубина товарной номенклатуры

3. Что является мерой потребительской стоимости:
 - а) качество +
 - б) требование к товарам
 - в) процент удовлетворения

4. Фактор, влияющий на формирование качества товара:
 - а) изучение рынка труда
 - б) эффективность производства +
 - в) особенности управления и ценообразования

5. Фактор, стимулирующий качество товаров:
 - а) материальная заинтересованность работников +
 - б) контроль готовой продукции
 - в) разработка требований к товарам

6. Фактор, способствующий сохранению качества товаров:
 - а) качество проектирования и конструирования
 - б) санкции за производство некачественной продукции
 - в) условия транспортирования +

7. На сколько групп можно подразделить факторы обеспечивающие качество товаров:
 - а) 3 +
 - б) 5
 - в) 4

8. Какой из терминов определяется, как совокупность свойств продукции, обуславливающая её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с назначением:
 - а) свойство
 - б) качество +
 - в) категория

9. Для того чтобы полно удовлетворять потребности, необходимо на стадии разработки сформулировать:

- а) качество
- б) ассортимент
- в) требование к товарам +

10. Такие факторы как: условия хранения, условия реализации, тех. помощь в обслуживании относятся к:

- а) факторам стимулирующим качество товаров
- б) факторам способствующим сохранению качества товаров +
- в) факторам обеспечивающим качество товаров

Тема 2 Товарные потери

ЗАДАНИЕ 1 (Устный опрос)

1. Что называют естественной убылью?
2. Почему естественную убыль можно снизить, но исключить невозможно?
3. С кого списывается естественная убыль?
4. Когда производится расчет естественной убыли?
5. От чего зависят нормы естественной убыли?
6. Почему следует учитывать различные условия хранения товаров на базах,
7. складах, а также в розничной торговой сети?

Тема 3 Маркировка товаров

ЗАДАНИЕ 1 (Устный опрос)

1. Какие бывают виды и формы информации о товарах? Их назначение.
2. Какие общие требования предъявляются к информации о товарах?
3. Как классифицируют средства информации о товарах?
4. Какие основные элементы маркировки?
5. Как классифицируют информационные знаки?
6. Что такое экологическая маркировка?
7. Что такое товарный знак, знак соответствия, знак обращения на рынке?
8. Какова структура штрихового кода?
9. Как классифицируют компонентные знаки?
10. Что означает слово "Био" на упаковке моющего средства?
11. Что называют размерными знаками?
12. С какого года разменные знаки должны соответствовать Международной системе единиц физических величин (СИ)?
13. Дайте определение «эксплуатационный знак»?
14. Какой знак называют предупредительным?
15. Назовите виды предупредительных знаков.

16. Дайте определение «экологический знак».

17. Назовите группу экознаков

Задания к практическим занятиям

Практическое занятие 1

Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов их деления

Решить задачи:

1. Дайте заключение о качестве формового ржаного «Дарницкого» хлеба, если результаты анализа показали: на поверхности имеются две трещины шириной 0,8 см, проходящие через всю поверхность; боковой подрыв шириной 0,9 см; влажность мякиша 51%, кислотность 10^0 ; пористость 47%. Остальные показатели качества соответствуют стандарту.

2. Определите сорт пшеничной хлебопекарной муки, если цвет – белый с желтоватым оттенком, запах и вкус – свойственные пшеничной муке, без посторонних запахов и привкусов; влажность составляет 15%, зольность - 0,67%, клейковина - 30%.

3. Анализ навески гречневой крупы весом 10 г показал, что в крупе содержится: 0,0025 г металломагнитной примеси, 0,03 г испорченных ядер, 0,047 г сорной примеси. Определите сорт крупы.

4. Анализ навески пшеницы шлифованного весом 20 г показал, что в крупе содержится: 0,04 г нешелушённых зёрен, 0,3 г испорченных ядер, 0,08 г сорной примеси. Определите сорт крупы.

5. Анализ навески рисовой крупы весом 15 г показал, что в крупе содержится: 0,084 г пожелтевших зёрен, 0,3 г меловых ядер, 0,15 г глютинозных ядер. Определите сорт крупы.

6. Анализ навески манной крупы весом 20 г показал, что в крупе преобладает мучнистая непрозрачная крупка белого цвета, зольность – 0,68%, крупность прохода через сито №23 – 0,4%. Определите марку крупы.

7. Определите сорт кукурузного крахмала, если анализ навески весом 10 г показал, что крахмал имеет белый цвет с желтоватым оттенком, зольность – 0,25%, кислотность $0,25 \text{ см}^3$, количество крапин – 300 шт.

8. Определите сорт картофельного крахмала, если анализ навески весом 10 г показал, что крахмал имеет белый цвет с кристаллическим блеском, зольность – 0,32%, кислотность 15 см^3 , количество крапин – 60 шт.

9. Дайте заключение о качестве и определите вид масла кукурузного, имеющего следующие показатели: прозрачное; вкус, свойственный

кукурузному маслу; цветное число — 19 мг йода; кислотное число — 0,3 мг КОН; неомыляемых веществ — 1%, температура вспышки – 235⁰С.

10. Дайте заключение о качестве и определите вид подсолнечного масла, обладающего прозрачностью, свойственным ему запахом; цветное число — 17 мг йода; кислотное число — 2,2 мг КОН; содержание влаги и летучих веществ — 0,15%.

Условия выполнения задания:

1 Место (время) выполнения задания: учебная аудитория.

2 Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Практическое занятие 2

Изучение и анализ видов упаковки товаров

Цель работы: изучить основные виды тары и упаковки товаров, назначение, применяемые материалы, особенности конструкции.

Пособия: Учебник; Натуральные образцы упаковки товаров. Стандарты на продукцию.

Порядок проведения работы

К сохраняющим факторам относятся упаковка, хранение, условия транспортирования товаров, реализация, после продажное обслуживание.

По ГОСТ Р 17527-2003 «Упаковка. Термины и определения» дано определение понятия упаковки. Упаковка - это «средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукции от повреждений и потерь, окружающей среды, загрязнений, а также обеспечивающих процесс обращения».

К упаковке предъявляют требования: *дизайн и форма с учётом требований рынка, экологическая безопасность, сохранность при транспортировке, взаимозаменяемость, экономичность, способность к повторному использованию.*

Упаковка и фасовка товаров - это завершающие операции технологического цикла в процессе производства товаров.

Задание - дать характеристику упаковке 5 образцов товаров. Результаты оформить в таблице №1.

Таблица 1 – Характеристика образцов упаковки

Образцы	№1	№2	№3	№4	№5
Наименование тары, упаковки					
Назначение тары					

Применяемые материалы					
Для хранения каких товаров предназначена					
Возможность вторичного использования					
Достоинства Недостатки					

При выполнении задания вспомните про треугольник с тремя стрелками "Петля Мебиуса" и цифры внутри него.

Условия выполнения задания:

Место (время) выполнения задания: учебная аудитория.

Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Практическое занятие 3

Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь

Задание

1. Ознакомьтесь с классификацией товарных потерь и факторами, их вызывающими.
2. Изучите документы, регламентирующие потери, инструкции по применению норм естественной убыли продовольственных товаров.
3. Проведите расчёты нормируемых и фактических потерь (решение ситуационных задач), а также необходимые нормативные документы (стандарты, правила продажи отдельных видов товаров, нормы естественной убыли).
4. По результатам решения задач сделайте заключение об эффективности рассматриваемых способов хранения либо предложение о снижении потерь.

Произвести расчет ситуационных задач

Задача № 1

Продовольственный магазин ООО «Мечта» закупил у поставщика говяжий мясной хлеб 1 сорта в количестве 700 кг по покупной цене 25 рублей.

Рассчитайте:

1. величину неликвидных отходов;

2. стоимость неликвидных отходов;
3. количество оприходованного материально-ответственным лицом товара.

Задача № 2

На складе РТО «Мир» расположенном в Волгоградской области, проведено снятие остатков колбасы варено-копченой «Таллиннская» по состоянию на 30.03. Предыдущая инвентаризация состоялась 20.03. Таким образом, межинвентаризационный период составил 10 суток. По данным бухгалтерского учета за межинвентаризационный период было отпущено колбасы – 2250 кг. Учетный остаток на 30.03. – 4500 кг. Фактический остаток на 30.03 – 4498 кг. Продажная цена за 1 кг – 70 руб.

Рассчитайте:

1. Размер фактической величины естественной убыли в натуральном и денежном выражении.
2. Средний суточный остаток колбасы.
3. Однодневный оборот колбасы.
4. Средний срок хранения колбасы варено-копченой на складе.
5. Размер начисленной естественной убыли в натуральном и денежном выражении.
6. Окончательный результат инвентаризации.

Задача № 3

На холодильник № 12 г. Москвы 01.08. поступила партия сыра «Латвийского» в пергаменте в количестве 6656,6 кг. Сыр был направлен в камеру с батарейным охлаждением, где он хранился в таре при температуре воздуха минус 4°С. Отпуск сыра в реализацию был произведен в течении 24 дней в следующих количествах:

- 15.08. – 3040 кг
- 24.08. – 3600 кг.

Партия была полностью реализована 24.08. Инвентаризация состоялась на 25.08.

Рассчитайте:

1. Количество реализованного сыра за август.
2. Размер фактической естественной убыли в натуральном выражении.
3. Нормы для фактических сроков хранения реализованного сыра.
4. Размер начисленной естественной убыли на реализованное количество сыров по расчетным нормам при реализации 15.08. и 24.08. в натуральном выражении.
5. Размер начисленной естественной убыли по норме на реализованную партию сыра в натуральном выражении.

6. Окончательный результат инвентаризации.

Условия выполнения задания:

1 Место (время) выполнения задания: учебная аудитория.

2 Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Практическое занятие 4

Маркировка товаров: понятие, назначение, виды.

Цель работы: Изучить основные виды маркировки товаров.

Материальное обеспечение:

1. Доклад (презентация): «Маркировка товаров в России и за рубежом».
2. Образцы товарной и производственной маркировки.
3. ФЗ №487 Закон о маркировке товаров.
4. Распоряжение Кабмин 28 апреля 2018 года 791-р

Задание 1. Изучить основные виды производственной маркировки.

Из представленных образцов выбрать носители производственной маркировки, указать их отличительные особенности и назначение.

Результаты выполнения задания оформить письменно в произвольной форме.

Задание 2. В соответствии с ГОСТ Р 51074 – 2003; ГОСТ Р 51121 – 97; ГОСТ Р 51087 – 97; ГОСТ Р 51391 – 99 производственная маркировка содержит общие идентифицируемые, требования, которые необходимо записать в тетрадь в виде конспекта.

Задание 3. Изучить основные виды торговой маркировки. Из представленных образцов необходимо выбрать носители торговой маркировки, указать их назначение и отличительные признаки.

Ознакомиться с правилами продажи отдельных видов (продовольственных и непродовольственных) товаров, в частности с п. 19 – требования к ценнику; п. 51 – к товарному чеку. Изучить структуру кассового чека, в соответствии с классификатором контрольно – кассовых машин с рос – терминалом. Под рос - терминалом понимается контрольно – кассовая машина с фискальной памятью, обладающая возможностями персонального компьютера по вводу – выводу, хранению, обработке и отображению информации.

Результаты выполнения задания – оформить письменно.

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: учебная аудитория.

2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

3. Оборудование: нет

Практическое занятие 5

Изучение и анализ маркировки товаров

Задание 1. Изучить требования к маркировке молока и продуктов переработки.

Проверить информацию, которая содержится на этикетках на молоке и молочной продукции, сравнить ее с требованиями «Технического регламента на молоко и молочную продукцию».

Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации.

Результаты изучения маркировки занесите в таблицу 1.
Таблица 1–**Требования, предъявляемые к маркировке молока и продуктов его переработки**

№ п/п	Наименование товара	Завод изготовитель	Требования в соответствии с техническим регламентом	Фактические результаты	Заключение
	сырое молоко				
	питьевое молоко				
	творог				
	творожные продукты				
	масло из коровьего молока				

Задание 2. Изучить маркировку на масложировую продукцию. Для выполнения этого задания студенты получают образцы пищевой масложировой продукции: масла растительные; маргарины; спреды; майонезы; соусы на основе растительных масел.

Необходимо проверить информацию, которая содержится на представленных образцах пищевой масложировой продукции и сравнить ее с требованиями «Технического регламента на масложировую продукцию». Необходимо сделать заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации. Полученные результаты занесите в таблицу

Таблица 2 –**Требования, предъявляемые к маркировке пищевой масложировой продукции**

№ п/п	Наименование товара	Завод – изготовитель	Требования в соответствии с техническим регламентом	Фактически результаты	Заключение
	Масло растительное				
	Масло растительное				

	рафинированное				
	Масло растительное нерафинированное				
	Мягкий маргарин				
	Маргарин				
	Спред растительно – жировой				
	Майонез				
	Соус на основе растительных масел				

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: учебная аудитория.
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Оборудование: нет

**Задания для дифференцированного зачета
«Организация хранения потребительских товаров в торговых
организациях»**

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 90 мин.

1. Факторы, сохраняющие качество и количество товара. Реализация товаров и послепродажное обслуживание.
2. Классификация ассортимента по месту нахождению, широте, характеру потребностей.
3. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества, критерии выбора, краткая характеристика.
4. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
5. Оценка качества товаров. Градация качества товаров. Сортамент: природный и товарный, пересортица.
6. Качество товаров. Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров.
7. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Обеспечение качества и количества товаров. Формирующие факторы
8. Факторы, сохраняющие качество товара и количество. Товарная обработка. Характеристика основных операций.
9. Факторы, сохраняющие качество товара и количество. Упаковка: понятие, виды, требования к упаковке.
10. Факторы, сохраняющие качество товара и количество. Товарная обработка. Реализация товаров и послепродажное обслуживание.

11. Факторы, сохраняющие качество товара и количество. Товарная обработка. Потребление товаров.
12. Факторы, сохраняющие качество товара и количество. Хранение, основные понятия, условия хранения, режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический.
13. Классификация методов хранения.
14. Классификация упаковки.
15. Товарные потери: виды и разновидности потерь
16. Меры по борьбе с товарными потерями
17. Маркировка товаров: виды, назначение.