

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
Факультет технологии и товароведения**

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«30» августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

**Учебной практики Б2.В.01 (У) «Учебная практика. Практика по получению
первичных профессиональных умений и навыков»
для направления 38.03.07 Товароведение
направленности (профиля) Товароведение и экспертиза в сфере производства и
обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Индекс | Формулировка | Разделы дисциплины | |
|--------|--|--------------------|---|
| | | 1 | 2 |
| ОПК-1 | осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации | + | + |
| ОПК-5 | способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров | + | + |
| ПК-4 | Системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров | + | + |
| ПК-7 | Умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента | + | + |
| ПК-8 | знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество | + | + |
| ПК-9 | знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь | + | + |
| ПК-11 | Умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации | + | + |
| ПК-14 | Способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь | + | + |
| ПК-16 | знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль | + | + |

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

| Виды оценок | Оценки | | | |
|--|---------------------|-------------------|--------|---------|
| Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой) | Неудовлетворительно | Удовлетворительно | Хорошо | Отлично |

2.2 Промежуточный контроль

Не предусмотрен

2.3 Промежуточная аттестация

| Код | Планируемые результаты | Технология формирования | Форма оценочного средства (контроля) | № Задания | | |
|-------|--|---|--------------------------------------|--|--|--|
| | | | | Пороговый уровень (удовл.) | Повышенный уровень (хорошо) | Высокий уровень (отлично) |
| ОПК-1 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- социальную значимость учебной практики <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- проводить рациональную планировку торгового зала для создания микроклимата продаж и атмосферы магазина <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none">- при формировании планировки торгового зала магазина различного уровня | Прохождение учебной практики на производственном и торговом предприятии, самостоятельная работа | зачет с оценкой | Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 | Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 | Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 |
| ОПК-5 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- факторы, обуславливающие качество и безопасность различных групп продовольственных товаров <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- осуществлять процедуру идентификации отдельных групп продовольственных товаров <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none">- владения основными методами оценки качества и безопасности товаров для | Прохождение учебной практики на производственном и торговом предприятии, самостоятельная работа | зачет с оценкой | Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 | Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 | Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 |

| | | | | | | |
|------|---|--|-----------------|--|--|--|
| | диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции | | | | | |
| ПК-4 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> : осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров; <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения методами управления товарами в сфере обращения. | <p>Прохождение учебной практики на производственном и торговом предприятии, самостоятельная работа</p> | зачет с оценкой | Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 | Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 | Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 |
| ПК-7 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, термины и их определения в области работы с поставщиками и покупателями; - факторы, влияющие на основополагающие характеристики товаров. <p>Уметь: обеспечивать эффективное продвижение товаров в сфере обращения; налаживать работу с поставщиками.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: современных методов исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента и потребительских предпочтений.</p> | <p>Прохождение учебной практики на производственном и торговом предприятии, самостоятельная работа</p> | зачет с оценкой | Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 | Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 | Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 |

| | | | | | | |
|-------|--|--|-----------------|---|---|---|
| ПК-8 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и потребительские свойства продовольственных товаров; факторы, формирующие и сохраняющие их качество <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться справочными, нормативными, товарно-сопроводительными документами <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения методами исследования ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров | <p>Прохождение учебной практики на производственном и торговом предприятии, самостоятельная работа</p> | зачет с оценкой | <p>Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4</p> | <p>Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4</p> | <p>Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4</p> |
| ПК-9 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров; - основные дефекты и виды фальсификации продовольственных товаров <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества продовольственных товаров <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения основными методами и приемами проведения идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров | <p>Прохождение учебной практики на производственном и торговом предприятии, самостоятельная работа</p> | зачет с оценкой | <p>Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4</p> | <p>Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4</p> | <p>Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4</p> |
| ПК-11 | Знать: | Прохождение | зачет с оценкой | Отчет по | Отчет по | Отчет по |

| | | | | | | |
|-------|--|---|-----------------|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности. | учебной практики на производственном и торговом предприятии, самостоятельная работа | | прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 | прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 | прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 |
| ПК-14 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; - правила выкладки товаров в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> : осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей; - оценивать соблюдение требований к упаковке и маркировке товаров; <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выкладки товаров в местах продаж. | Прохождение учебной практики на производственном и торговом предприятии, самостоятельная работа | зачет с оценкой | Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 | Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 | Отчет по прохождению практики написанный или напечатанный, пункт 3.4 |
| ПК-16 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные возможности | Прохождение учебной | зачет с оценкой | Отчет по прохождению | Отчет по прохождению | Отчет по прохождению |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | <p>торгово-технологического оборудования</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и вести торговый и технологический процесс в магазине; - навыки торгового обслуживания покупателя <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатации торгово-технологического оборудования; - проведения метрологического контроля | <p>практики на производственном и торговом предприятии, самостоятельная работа</p> | | <p>практики написанный или напечатанный, пункт 3.4</p> | <p>практики написанный или напечатанный, пункт 3.4</p> | <p>практики написанный или напечатанный, пункт 3.4</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|

2.4 Критерии оценки на экзамене

| Оценка экзаменатора, уровень | Критерии |
|------------------------------|---|
| «отлично», высокий уровень | <p>Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы: знания характеристик потребительских свойств, показателей качества и дефектов продовольственных товаров, социальной значимости учебной практики, факторов, обуславливающих качество и безопасность различных групп продовольственных товаров, ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров; факторов, формирующих и сохраняющих их качество, методов идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров, основных дефектов и видов фальсификации продовольственных товаров; умения: осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества продовольственных товаров, пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность продовольственных товаров, проводить рациональную планировку торгового зала для создания микроклимата продаж и атмосферы магазина, осуществлять процедуру идентификации отдельных групп продовольственных товаров, организовывать и вести торговый и технологический процесс в магазине, навыки торгового обслуживания покупателя; владение: основными методами и приемами проведения идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров, функциональными возможностями торгово-технологического оборудования, основными положениями нормативных и правовых документов, правилами проведения идентификации товаров, навыками при формировании планировки торгового зала магазина различного уровня, основными методами оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции, методами исследования ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров, способностью эксплуатации торгово-технологического оборудования, проведением метрологического контроля</p> |
| «хорошо», повышенный уровень | <p>Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты: знание характеристик потребительских свойств, показателей качества и дефектов продовольственных товаров, социальной значимости учебной практики, факторов, обуславливающих качество и безопасность различных групп продовольственных товаров, ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров; факторов, формирующих и сохраняющих их качество, методов идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров, основных дефектов и видов фальсификации продовольственных товаров; умения: осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества продовольственных товаров, пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность продовольственных товаров, проводить рациональную планировку</p> |

| | |
|--|--|
| | торгового зала для создания микроклимата продаж и атмосферы магазина, осуществлять процедуру идентификации отдельных групп продовольственных товаров, организовывать и вести торговый и технологический процесс в магазине, навыки торгового обслуживания покупателе; владение: основными методами и приемами оценки качества продовольственных товаров, функциональными возможностями торгово-технологического оборудования, основными положениями нормативных и правовых документов, правилами проведения идентификации товаров, методами исследования ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров |
| «удовлетворительно», пороговый уровень | Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой: знания характеристик потребительских свойств, показателей качества и дефектов продовольственных товаров, социальной значимости учебной практики, факторов, обуславливающих качество и безопасность различных групп продовольственных товаров, ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров; факторов, формирующих и сохраняющих их качество, методов идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров, основных дефектов и видов фальсификации продовольственных товаров; умения: осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества продовольственных товаров, пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность продовольственных товаров, организовывать и вести торговый и технологический процесс в магазине, навыки торгового обслуживания покупателе |
| «неудовлетворительно» | При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины |

2.5 Критерии оценки устного опроса

Не предусмотрен

2.6 Критерии оценки тестов

Не предусмотрены

2.7 Допуск к сдаче зачета с оценкой

1.Посещение учебной практики (6 часов в день). Допускается один пропуск без предъявления справки.

2. Выполнение индивидуальных заданий.

3. Активное участие в работе в процессе практики.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к зачету

Не предусмотрен

3.2 Вопросы к экзамену

Не предусмотрен

3.3 Тестовые задания

Не предусмотрены

3.4 Индивидуальные задания для практики

первое задание, нацелено на выполнение следующих компетенций: ОПК-1, ОПК-5, ПК-7, ПК-8

1. Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность и структуру ассортимента по нескольким признакам (3-4 признака). Расчет проводить на примере любого розничного предприятия. Расчет ассортимента проводить на примере муки.

2. Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность и структуру ассортимента по нескольким признакам (3-4 признака). Расчет проводить на примере любого розничного предприятия. Расчет ассортимента проводить на примере круп.

3. Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность и структуру ассортимента по нескольким признакам (3-4 признака). Расчет проводить на примере любого розничного предприятия. Расчет ассортимента проводить на примере хлебобулочных изделий.

4. Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность и структуру ассортимента по нескольким признакам (3-4 признака). Расчет проводить на примере любого розничного предприятия. Расчет ассортимента проводить на примере свежих плодов.

5. Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность и структуру ассортимента по нескольким признакам (3-4 признака). Расчет проводить на примере любого розничного предприятия. Расчет ассортимента проводить на примере свежих овощей.

6. Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность и структуру ассортимента по нескольким признакам (3-4 признака). Расчет проводить на примере любого розничного предприятия. Расчет ассортимента проводить на примере консервированных овощей.

7. Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность и структуру ассортимента по нескольким признакам (3-4 признака). Расчет проводить на примере любого розничного предприятия. Расчет ассортимента проводить на примере ферментированных овощей.

8. Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность и структуру ассортимента по нескольким признакам (3-4 признака). Расчет проводить на примере любого розничного предприятия. Расчет ассортимента проводить на примере конфет.

9. Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность и структуру ассортимента по нескольким признакам (3-4 признака). Расчет проводить на примере любого розничного предприятия. Расчет ассортимента проводить на примере мучных кондитерских изделий.

10. Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность и структуру ассортимента по нескольким признакам (3-4 признака). Расчет проводить на примере любого розничного предприятия. Расчет ассортимента проводить на примере шоколада.

11. Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность и структуру ассортимента по нескольким признакам (3-4 признака). Расчет проводить на

примере любого розничного предприятия. Расчет ассортимента проводить на примере рыбы копченой.

38. Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность и структуру ассортимента по нескольким признакам (3-4 признака). Расчет проводить на примере любого розничного предприятия. Расчет ассортимента проводить на примере рыбных консервов натуральных.

39. Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность и структуру ассортимента по нескольким признакам (3-4 признака). Расчет проводить на примере любого розничного предприятия. Расчет ассортимента проводить на примере рыбных консервов в томатном соусе.

40. Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность и структуру ассортимента по нескольким признакам (3-4 признака). Расчет проводить на примере любого розничного предприятия. Расчет ассортимента проводить на примере рыбных консервов с добавлением масла.

41. Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность и структуру ассортимента по нескольким признакам (3-4 признака). Расчет проводить на примере любого розничного предприятия. Расчет ассортимента проводить на примере рыбных паштетов.

второе задание, нацелено на выполнение следующих компетенций: ОПК-1, ОПК-5, ПК-4, ПК-8

1. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество круп. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

2. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество муки. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

3. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество хлебобулочных изделий. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

4. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество свежих плодов. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

5. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество свежих овощей. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

6. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество консервированных овощей. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

7. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество ферментированных овощей. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

8. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество конфет. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

9. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество мучных кондитерских изделий. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

10. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество шоколада. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

11. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество вин. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

12. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество ликероводочных изделий. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

13. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество коньячных изделий. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

14. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество чая. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

39. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество рыбных консервов в томатном соусе. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

40. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество рыбных консервов с добавлением масла. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

41. Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество рыбных паштетов. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

третье задание, нацелено на выполнение следующих компетенций: ОПК-1, ОПК-5, ПК-14, ПК-16

1. Особенности выкладки круп и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

2. Особенности выкладки муки и оформление отдела, где она располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

3. Особенности выкладки хлебобулочных изделий и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

4. Особенности выкладки свежих плодов и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

5. Особенности выкладки свежих овощей и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

6. Особенности выкладки консервированных овощей и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

7. Особенности выкладки ферментированных овощей и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

8. Особенности выкладки конфет и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

9. Особенности выкладки мучных кондитерских изделий и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

10. Особенности выкладки шоколада и оформление отдела, где он располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

11. Особенности выкладки вин и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

12. Особенности выкладки ликероводочных изделий и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

13. Особенности выкладки коньячных изделий и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

14. Особенности выкладки чая и оформление отдела, где он располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

15. Особенности выкладки кофе и оформление отдела, где он располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

16. Особенности выкладки безалкогольных напитков и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

17. Особенности выкладки пищевых концентратов сладких блюд и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

18. Особенности выкладки молока и оформление отдела, где оно располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

19. Особенности выкладки кисломолочных напитков и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

20. Особенности выкладки творога и оформление отдела, где он располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

21. Особенности выкладки масла сливочного и оформление отдела, где оно располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

22. Особенности выкладки масла растительного и оформление отдела, где оно располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

23. Особенности выкладки спрэдов и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

24. Особенности выкладки мяса охлажденного и оформление отдела, где оно располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

25. Особенности выкладки мяса замороженного и оформление отдела, где оно располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

26. Особенности выкладки мороженого и оформление отдела, где оно располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

27. Особенности выкладки вареных колбасных изделий и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

28. Особенности выкладки варено-копченых колбас и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

29. Особенности выкладки сырокопченых колбас и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

30. Особенности выкладки сыровяленых колбас и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

31. Особенности выкладки мясных консервов и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

32. Особенности выкладки мясных полуфабрикатов и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

33. Особенности выкладки рыбы охлажденной и оформление отдела, где она располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

34. Особенности выкладки рыбы замороженной и оформление отдела, где она располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

35. Особенности выкладки рыбы соленой и оформление отдела, где она располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

36. Особенности выкладки рыбы вяленой и оформление отдела, где она располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

37. Особенности выкладки рыбы копченой и оформление отдела, где она располагается. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

38. Особенности выкладки рыбных консервов натуральных и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

39. Особенности выкладки рыбных консервов в томатном соусе и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

40. Особенности выкладки рыбных консервов с добавлением масла и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

41. Особенности выкладки рыбных паштетов и оформление отдела, где они располагаются. Данные оценивать на примере любого розничного предприятия.

четвертое задание, нацелено на выполнение следующих компетенций: ОПК-1, ОПК-5, ПК-8, ПК-9

1. Потребительские свойства круп. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

2. Потребительские свойства муки. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

-
3. Потребительские свойства хлебобулочных изделий. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 4. Потребительские свойства свежих плодов. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 5. Потребительские свойства свежих овощей. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 6. Потребительские свойства консервированных овощей. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 7. Потребительские свойства ферментированных овощей. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 8. Потребительские свойства конфет. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 9. Потребительские свойства мучных кондитерских изделий. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 10. Потребительские свойства шоколада. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 11. Потребительские свойства вин. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 12. Потребительские свойства ликероводочных изделий. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 13. Потребительские свойства коньячных изделий. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 14. Потребительские свойства чая. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 15. Потребительские свойства кофе. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 16. Потребительские свойства безалкогольных напитков. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 17. Потребительские свойства пищевых концентратов сладких блюд. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 18. Потребительские свойства молока. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 19. Потребительские свойства кисломолочных напитков. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 20. Потребительские свойства творога. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 21. Потребительские свойства масла сливочного. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 22. Потребительские свойства масла растительного. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 23. Потребительские свойства спрэдов. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 24. Потребительские свойства мяса охлажденного. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 25. Потребительские свойства мяса замороженного. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 26. Потребительские свойства мороженого. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 27. Потребительские свойства вареных колбасных изделий. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.
 28. Потребительские свойства варено-копченых колбас. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

29. Потребительские свойства сырокопченых колбас. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

30. Потребительские свойства сыровяленых колбас. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

31. Потребительские свойства мясных консервов. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

32. Потребительские свойства мясных полуфабрикатов. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

33. Потребительские свойства рыбы охлажденной. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

34. Потребительские свойства рыбы замороженной. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

35. Потребительские свойства рыбы соленой. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

36. Потребительские свойства рыбы вяленой. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

37. Потребительские свойства рыбы копченой. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

38. Потребительские свойства рыбных консервов натуральных. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

39. Потребительские свойства рыбных консервов в томатном соусе. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

40. Потребительские свойства рыбных консервов с добавлением масла. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

41. Потребительские свойства рыбных паштетов. Их сохранность на примере любого розничного предприятия.

пятое задание, нацелено на выполнение следующих компетенций: ОПК-1, ОПК-5, ПК-8, ПК-11

1. Соответствие товарной информации на упаковке круп требованиям нормативной документации, на примере конкретного наименования, реализуемого в розничном предприятии.

2. Соответствие товарной информации на упаковке муки требованиям нормативной документации, на примере конкретного наименования, реализуемого в розничном предприятии.

3. Соответствие товарной информации на упаковке хлебобулочных изделий требованиям нормативной документации, на примере конкретного наименования, реализуемого в розничном предприятии.

4. Соответствие товарной информации на упаковке свежих плодов требованиям нормативной документации, на примере конкретного наименования, реализуемого в розничном предприятии.

5. Соответствие товарной информации на упаковке свежих овощей требованиям нормативной документации, на примере конкретного наименования, реализуемого в розничном предприятии.

6. Соответствие товарной информации на упаковке консервированных овощей требованиям нормативной документации, на примере конкретного наименования, реализуемого в розничном предприятии.

7. Соответствие товарной информации на упаковке ферментированных овощей требованиям нормативной документации, на примере конкретного наименования, реализуемого в розничном предприятии.

шестое задание, нацелено на выполнение следующих компетенций: ОПК-1, ОПК-5, ПК-16

Характеристика торгово-технологического оборудования, его функциональных возможностей, особенности его эксплуатации и организации метрологического контроля на примере любого розничного предприятия.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся: Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

| | | |
|-----|--|--|
| 1. | Сроки проведения текущего контроля | В процессе прохождения практики |
| 2. | Место и время проведения текущего контроля | В учебной аудитории или в условиях предприятия |
| 3. | Требования к техническому оснащению аудитории | в соответствии с ОП и рабочей программой |
| 4. | Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля | Маслова Г.М. |
| 5. | Вид и форма заданий | Собеседование, письменный опрос |
| 6. | Время для выполнения заданий | В течение периода практики |
| 7. | Возможность использования дополнительных материалов | Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами |
| 8. | Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты | Маслова Г.М. |
| 9. | Методы оценки результатов | Экспертный |
| 10. | Предъявление результатов | Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение практики |
| 11. | Апелляция результатов | В порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в Воронежском ГАУ |