МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом МГТУ им. Г.И. Носова
Протокол № 14 от 18 июня 2025 г.

Ректор МГТУ им. Г.И. Носова,
председатель ученого совета

_____ Д.В. Терентьев

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Направленность (профиль) программы
Товарный консалтинг и экспертиза

Магнитогорск, 2025

ОП-ТТВб-00-1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		
Философия		
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки	***Примерные практические задания:*** 1. Проанализируйте размышления Б. Рассела, и выявите, что общего у философии с религией и наукой и в чем специфика её предмета и места в духовной жизни: «Философия, как я буду понимать это слово, является чем-то промежуточным между теологией и наукой. Подобно теологии, она состоит в спекуляциях по поводу предметов, относительно которых точное знание оказывалось до сих пор недостижимым; но, подобно науке, она взывает скорее к человеческому разуму, чем к авторитету, будь то авторитет традиции или откровения. Всё точное знание, по моему мнению, принадлежит к науке; все догмы, поскольку они превышают точное знание, принадлежат к теологии. Но между теологией и наукой имеется Ничья Земля, подвергающаяся атакам с обеих сторон; эта Ничья Земля и есть философия». 2. Прочитайте вопросы и дайте развернутые ответы: 1) Чем, по-вашему, мнению, можно объяснить, что именно философия пришла к необходимости постановки основного вопроса философии? 2) Что должно служить основанием для формулировки основного вопроса философии? 3) Как в самой постановке основного вопроса философии отражается мировоззренческая позиция философа? 4) Чем объяснить многообразие и разнообразие постановки этого вопроса? 3. Соотнесите: 1) Основные разделы философии и предмет их изучения; 2) Основные типы мировоззрения и особенности; 3) Основные школы философии (направления) и представители, ***Примерные тестовые задания:*** Найдите правильный ответ и обоснуйте его: 1. Поиск и нахождение всеобщих оснований бытия считается предметом: А) философии Б) науки В) религии Г) искусства 2. Гуманистическая функция философии состоит в помощи индивиду:

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		А) обрести позитивный и глубинный смысл жизни Б) ориентироваться в кризисных ситуациях В) разрабатывать новые стратегии отношения человека с природой Г) изменении аппарата частных наук. 3. Совокупность наиболее общих взглядов на мир и место в нем человека – это… 4. Разновидность идеализма, утверждающая зависимость внешнего мира, его свойств и отношений от сознания человека: А) диалектический Б) субъективный В) непоследовательный Г) объективный 5. Представление о боге, как мировом разуме, сотворившем природу, но не вмешивающемся в её бытие: А) монизм Б) монотеизм В) пантеизм Г) деизм 6. Философия способствует формированию у человека представления о ценностях – в этом состоит функция: А) методологическая Б) воспитательная В) аксиологическая Г) праксеологическая 7. Философская позиция, предполагающая множество исходных оснований и начал бытия: А) плюрализм Б) деизм В) пантеизм Г) релятивизм 8. Ощущение и восприятие есть основа и главная форма достоверного познания, утверждает: А) иррационализм Б) агностицизм В) рационализм Г) сенсуализм 9. Методологический принцип, заключающийся в признании относительности, условности и

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		субъективности познания: А) релятивизм Б) сенсуализм В) скептицизм Г) рационализм 10. Философское учение, утверждающее равноправие двух первоначал – материального и духовного – это …..
УК-1.2	Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; осуществляет поиск информации по различным типам запросов	***Примерные тестовые задания:*** Найдите правильный ответ и обоснуйте его: 1. Изменение индивидом или группой места, занимаемого в социальной структуре – это социальная ….. А) динамика Б) статика В) мобильность Г) стратификация 2. Структура общества и отдельных его слоев, система признаков социальной дифференциации – это социальная …. А) стратификация Б) динамика В) статика Г) онтология 3. Функция социальной философии, положения которой способствуют предвидению тенденций развития общества: А) мировоззренческая Б) методологическая В) прогностическая Г) гуманистическая 4. Общество – органическое единство всего человечества или какой-либо его части, объединенных идеей «всеобщего согласия», считал: А) О. Конт Б) Г. Спенсер В) Л. Уорд Г) К. Юнг 5. Философ, впервые употребивший термин «социология» – ……

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		6. На основе социальных действий (целерациональных, ценностно-рациональных, аффективных, традиционных) формируются более сложные социальные формы – социальные отношения, считает: А) М. Вебер Б) П. Сорокин В) Л. Уорд Г) Г. Спенсер 7. Социальные факты подразделяются на факты коллективного сознания (идеи, чувства, легенды, верования, традиции моральные максимы и верования, моральные нормы и юридические кодексы поведения, экономические мотивы и интересы людей), и морфологические факты, обеспечивающие порядок и связь между индивидами: численность и плотность населения, форма жилища, географическое положение, считает: А) М. Вебер Б) П. Сорокин В) Л. Уорд Г) Э. Дюркгейм 8. Фактор, являющийся важнейшим содержанием общественного бытия людей, согласно материалистическому пониманию истории – ..…. 9. Общество состоит из: а) социальной структуры (способ воспроизводства социальных отношений); б) социальных обычаев и институтов в) образцов мыслей и чувств, базирующиеся на обычаях, считал – … …. А) М. Вебер Б) П. Сорокин В) А. Редклифф-Браун Г) Э. Дюркгейм 10. Концепция, утверждающая, что историю творит привилегированное меньшинство, называется … ***Примерные индивидуальные задания:*** Составьте глоссарий по следующим темам: «Философская картина мира», «Основные разделы философии», «Основные школы и направления философии», «Древневосточная философия», «Античная философия», «Средневековая философия», «Философия эпохи Возрождения», «Философия Нового времени и эпохи Просвещения», «Немецкая классическая философия», «Философия марксизма», «Русская философия», «Современная западная философия», «Проблема бытия», «Проблема познания», «Проблема идеального», «Человек», «Культура и цивилизация».
УК-1.3	При обработке информации отличает факты от мнений,	***Примерные практические задания для экзамена:*** Прочитайте и прокомментируйте высказывания, аргументируйте свой ответ. 1. «Из ничего ничто не может возникнуть, ни одна вещь не может превратиться в ничто» (Демокрит).

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения	Сталкивается ли современный человек с проблемой бытия? Обладает ли виртуальность бытием? 2. Абсолютное большинство историков считает, что присоединение Новгорода к Московской Руси являлось прогрессивным явлением: создавалось централизованное русское государство, и все славянские земли надо было объединить. С этим можно согласиться. Но ведь одновременно с тем была похоронена республиканская модель правления – важнейшее демократическое достижение в русских княжествах и землях. Как соотносится общее и уникальное в жизни современного человека? 3. «Чтобы не говорили пессимисты, земля все же совершенно прекрасна, а под луною и просто неповторима» (М.Булгаков). Разум – это величайшее благо или величайшее проклятие человека? 4. «Всякий трудящийся находится в состоянии войны с массой и неблагожелателен к ней в силу личного интереса. Врач желает своим согражданам добрых лихорадок, а поверенный добрых тяжб в каждой семье. Архитектору нужен добрый пожар, который превратил бы в пепел добрую часть города, а стекольщик желает доброго града, который разбил бы все стекла. Портной, сапожник желают публике только материй непрочной окраски и обуви из плохой кожи с тем, чтобы изнашивали втрое больше, ради блага торговли» (Ш.Фурье) О какой общественно-экономической формации идет речь? Изменились ли намерения современного человека? Чем вызваны эти намерения – «дурной» природой человека или объективными законами истории? 5. «Хромой спутник может обогнать скакуна на лошади, если знает куда идти» (Ф.Бэкон). Что это означает? Какие проблемы в жизни современного человека возникают при определении такого пути? 6. «Если бы материя нее была бы вечной, давно бы весь существующий мир совершенно в ничто превратился (сгорают дрова)» (Лукреций Кар). Свободен ли современный человек от субстанции? Может ли незнание о ее существовании служить аргументом ее ненужности? 7. «Иногда лучший способ погубить человека – это предоставить ему самому выбрать судьбу» (М. Булгаков). В чем сложность свободы для современного человека? 8. «Знание есть только путь к силе» (Т.Гоббс). В чем сила философского знания? 9. Что можно противопоставить подобным рассуждениям? В какой мере приведенные аргументы обосновывают выдвигаемый тезис? Многие западные социологи, принадлежащие к числу сторонников концепции элитизм, утверждают, что народ не может управлять обществом, поскольку он, во-первых, некомпетентен в политике, экономике и других областях; во-вторых, массы, как правило инертны, а активность проявляется в форме буйства, разрушения основ общества; в-третьих, управление общества массами народа технически невозможно, поскольку весь народ не может заседать в кабинете министров, в парламенте, так что неизбежно приходится выбирать его представителей, а это уже определенный отбор. Таким образом, для управления обществом необходима группа подготовленных, талантливых, компетентных людей, т.е. элита. 10. «Знание, отделенное от справедливости и другой добродетели, представляется плутовством, а не

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		мудростью» (Сократ). В чем специфика философии? Что такое мудрость и как соотносятся философия и мудрость?
Продвижение научной продукции		
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки	*Теоретические вопросы:* 1. Система финансирования инновационной деятельности в различных сферах жизнедеятельности. 2. Принципы, формы и методы финансирования научно-технической продукции. 3. Понятие и экономическое содержание результатов научной и научно-технической деятельности. 4. Экономические показатели, характеризующие научную деятельность. 5. Классификация научно-технической продукции по экономическим критериям. 6. Источники финансирования инновационных проектов. 7. Формы финансирования инновационной деятельности. 8. Формы государственной поддержки инновационной деятельности. 9. Средства и методы стимулирования сбыта продукции. . Организация и планирование продвижения товара и пути его совершенствования. . Средства и методы стимулирования сбыта продукции. 12. Государственная регистрация научных результатов.
УК-1.2	Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; осуществляет поиск информации по различным типам запросов	*Практические задания:* Подготовка (написание) рефератов на предложенные или самостоятельные тематики: 1. Понятие научной деятельности, показатели ее характеризующие, источники финансирования. 2. Проблемы анализа рынка научно-технической продукции. 3. Научно-техническая продукция как товар особого рода. 4. Процесс производства, реализации и использования научно-технической продукции. 5. Классификация научно-технической продукции по экономическим критериям. 6. Организация и планирование продвижения товара и пути его совершенствования. 7. Средства и методы стимулирования сбыта продукции. 8. Принципы, формы и методы финансирования научно-технической продукции. 9. Основные этапы продвижения научного товара и пути его совершенствования в условиях

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Российского рынка научной продукции. 10. Формы государственной поддержки инновационной деятельности в России. 11. Производственный процесс и основные принципы его организации. 12. Порядок и особенности выполнения научно-исследовательских работ по государственным контрактам.
УК-1.3	При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения	*Творческие задания:* 1. Разработать концепцию (методику) стимулирования сбыта конкретной научно-технической продукции. 2. Разработать концепцию (методику) оценивания значимости и практической пригодности конкретной инновационной продукции. . Сравнить стабильный и инновационный производственные процессы. 4. Описать виды продвижения научной продукции на рынке. 5. Аналитический обзор научно-технической политики России. 6. Оформление методики анализа патентной документации и проведения патентного поиска.
Учебная-ознакомительная практика		
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки	**Перечень примерных индивидуальных заданий** 1. Представить технологическую схему производства рубленных полуфабрикатов из мяса птицы, описать технологические операции и режимы производства. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия. 2. Представить технологическую схему производства полуфабрикатов в тесте , описать технологические операции и режимы производства. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия. 3. Представить технологическую схему производства крупнокусковых полуфабрикатов, описать технологические операции и режимы производства. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия. 4. Представить технологическую схему разделки туш КРС, описать технологические операции и режимы. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия. 5. 6. В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции:
УК-1.2	Определяет, интерпретирует и	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; осуществляет поиск информации по различным типам запросов	7. 1. Номенклатура потребительских свойств, особенности их формирования в процессе производства, проявления при использовании изделий. 2. Методы и правила систематизации товаров. 3. Нормативные, правовые документы, регламентирующие торговую деятельность предприятия. 4. Ассортимент товаров и порядок его формирования. 5. Особенности формирования и направления развития торгового ассортимента товаров конкретных групп и видов на предприятии. 6. Значение правильного выбора ассортиментной политики для торгового предприятия. 7. Анализ ассортимента конкретной группы или вида товаров по основным показателям. 8. Направления обновления и рационализации ассортимента товаров на предприятии. 9. Критерии новизны потребительских товаров. 10.Товарная политика предприятия. 11.Подготовка товаров к продаже. Особенности подготовительных операций разных товарных групп. 12.Нормативные, правовые документы, регламентирующие качество товаров. 13.Контроль качества товаров: задачи товароведной службы. 14.Планирование и организация работ по контролю качества товаров. 15.Общие принципы и методы определения состава и значений показателей качества товаров. 16.Мероприятия по предупреждению дефектов и потерь. 17.Оценка качества товаров. 18.Принципы, методы, средства обеспечения сохранности потребительной ценности товаров. 19.Испытание продукции и контроль его качества. 20.Основные правила отбора проб из партий. 21.Научные и практические задачи, решаемые с помощью оценки уровня качества. 22.Основные принципы и порядок проведения подтверждения соответствия продукции (на примере конкретной группы товаров). 23.Оценка качества товаров народного потребления. 24.Управление качеством товаров и услуг в торговле.
УК-1.3	При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения	
Производственная- технологическая (проектно-технологическая) практика		
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки	**Перечень примерных индивидуальных заданий** - проработайте нормативные документы, регламентирующие порядок приемки товаров по качеству; отработайте навыки выявления дефектов товаров. Примите участие в приемке 1-2 партий товаров по качеству, укажите, кто участвует в этой приемке в магазине; - ознакомьтесь с сопроводительными документами на качество товара, качественным удостоверением, спецификацией; - проанализируйте сертификаты соответствия: на продукцию; - укажите имеющиеся на предприятии руководящие, инструктивные, нормативные и технические документы (технологические регламенты, инструкции и др.), различные категории стандартов, регулирующие качество товаров (которыми руководствуются лица, участвующие в приемке товаров по качеству);
УК-1.2	Определяет, интерпретирует и	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; осуществляет поиск информации по различным типам запросов	- укажите методы определения качества поступающих товаров, используемые работниками торгового предприятия; - обратите внимание на порядок забраковки товаров при первичной приемке, а также в процессе хранения, подготовки к отпуску и реализации; уценки товаров ненадлежащего качества и ее документальное оформление; - ознакомьтесь с документальным оформлением результатов приемки; - изучите претензионную работу: порядок составления претензий, сроки предъявления и рассмотрения претензий поставщикам за поставку товаров ненадлежащего качества; - ознакомьтесь с претензиями со стороны покупателей к качеству реализуемых товаров. Приведите анализ собранных данных за последние полгода; - сделайте вывод о характере деятельности предприятия в обеспечении качества товаров.. В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции: 1 Структура предприятия (организации). В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота. 2 Ассортимент продукции предприятия. Во время прохождения практики студенту следует проанализировать ассортимент продукции предприятия. Для этого необходимо изучить перечень наименований продукции с указанием объема выпуска по каждому наименованию, рассмотреть степень обновления ассортимента, изучить принципы формирования ассортимента на данном предприятии. Сделать выводы и дать предложения по оптимизации ассортимента продукции. 3 Основные и вспомогательные службы предприятия. Необходимо дать характеристику основным цехам, службам и отделам, описать их функции. 4. Организация хранения товаров и подготовки их к продаже. Ознакомьтесь с организацией хранения товаров на предприятии. Проанализируйте приспособленность помещений для хранения данных видов товаров, оснащение этих помещений оборудованием; влияние условий и режимов хранения товаров на сохранение их качества и соблюдение этих режимов в торговом процессе. Обратите внимание на технику укладки товаров, соблюдение правил размещения, товарного соседства, санитарных правил, организацию контроля за хранением. Изучите особенности подготовки к продаже товаров изучаемой группы. Ознакомьтесь с организацией подготовки этих товаров к продаже:
УК-1.3	При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения	
УК-1.2	Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; осуществляет поиск информации по различным типам запросов	
УК-1.3	При обработке информации отличает факты от мнений,	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения	укажите основные виды операций, последовательность их осуществления. Проанализируйте данные о товарных потерях, образующихся при хранении, при подготовке товаров к продаже и реализации, выявите причины их возникновения и соответствие нормативам, порядок списания. 5 Нормативная и техническая документация, регламенты, нормы и правила. Для ознакомления с нормативно-правовой базой предприятия необходимо отразить следующие вопросы: 1. перечень и содержание основной нормативной и технической документации, регламентов, норм и правил. 2. требования нормативной и технической к сопроводительной документации на продукцию. 3. Методы контроля качества продукции.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
Правоведение		
УК-2.1	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и предлагает способы их решения и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	**Примерный перечень вопросов для подготовки к зачету** 1. Понятие, признаки государства 2. Конституция Российской Федерации – основной закон государства. 3. Форма правления Российской Федерации. 4. Система органов государственной власти в Российской Федерации. 5. Президент Российской Федерации. 6. Федеральное Собрание Российской Федерации. 7. Правительство Российской Федерации. 8. Система судов в Российской Федерации. 9. Особенности федеративного устройства России. 10. Понятие и сущность права. 11. Источники права. 12. Система законодательства Российской Федерации. Нормативно-правовые акты, их виды. 13. Отрасли российского права. 14. Правонарушение: понятие, признаки, виды. 15. Юридическая ответственность, понятие и виды. 16. Правоспособность и дееспособность физических лиц.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		17. Юридические лица: понятие, виды, особенности создания и прекращения деятельности. 18. Гражданско-правовые сделки, их виды, формы и условия действительности. 19. Понятие права собственности. Вещные права лица, не являющегося собственником. 20. Основания приобретения права собственности. ***Примерные тесты:*** 1. Органы законодательной власти в России подразделяются на две категории – федеральные и региональные − федеральные и муниципальные − общие и специальные − полномочные и региональные 2. Единственным критерием отграничения административного правонарушения от преступления является – степень общественной опасности − форма вины − объект посягательства − объективная сторона административного правонарушения 3. Не является основанием для отказа гражданину в допуске к государственной тайне – его временная нетрудоспособность − признание судом гражданина недееспособным − признание его особо опасным рецидивистом − наличие у гражданина судимости 4. За нарушение дисциплины труда к работнику может быть применен (-о) – выговор − лишение свободы − штраф − предупреждение
УК-2.2	Планирует реализацию задач в зоне своей	***Примерные практические задания:*** Составьте текст завещания, включив следующие условия: - несколько наследников

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм;	- одного наследника по закону лишить наследства - определить завещательное возложение - определить завещательный отказ
УК-2.3	Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования	***Примерные практические задания*** Используя статьи Конституции Российской Федерации, сосчитайте количество субъектов Российской Федерации: республик, краёв, областей, автономных округов, автономных областей, городов федерального значения. Укажите, какие новые субъекты Российской Федерации появились за последнее время. Аргументируйте свой ответ со ссылкой на статьи Конституции РФ.
Социальное партнерство		
УК-2.1:	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и предлагает способы их решения и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	**Вопросы для подготовки к зачету** 1. Сущность и содержание социального партнерства 2. Базовые категории в теории социального партнерства 3. Роль социального консенсуса в социальном партнерстве 4. Социальное партнерство в сфере занятости населения 5. Социальное партнерство в сфере образования 6. Социальное партнерство в третьем секторе 7. Социальное партнерство в сфере медико-социальной работы 8. Опыт социального партнерства за рубежом и в России 9. Деятельность Международной организации труда в сфере социального партнерства 10. Зарубежные модели социального партнерства 11. Социальное партнерство в России 12. Основные формы участия работников в управлении организацией.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		13. Роль механизмов социального партнерства в предупреждении трудовых споров. 14. Индивидуальные трудовые споры как виды трудовых конфликтов: пути разрешения. 15. Возможности участия представителей сторон социального партнерства в разрешении индивидуальных трудовых споров. 16. Коллективные трудовые споры и порядок их разрешения в России. 17. Особенности примирительных процедур при разрешении коллективных трудовых споров. Право на забастовку и его ограничения. 18. Групповая сплоченность как консолидация членов команды. 19. Влияние психологических характеристик индивидов на сплоченность команды. 20. Управление психологическим климатом в команде. 21. Командообразование как фактор эффективной совместной деятельности 22. Теоретические аспекты, этапы, способы командообразования. 23. Характеристика понятия команды, роль личности в ней. 24. Стратегическое мышление руководителя как форма делового проектирования. 25. Процесс формирования руководителем управленческой команды. 26. Психологические основы профессионального лидерства в команде. 27. Социально-психологические средства повышения креативности команды. 28. Социально-психологические методы повышения эффективности совещаний. 29. Социально-психологические методы обеспечения эффективности переговорного процесса. 31.Этапы развития команд в организации.
УК-2.2:	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Подготовка к дискуссии на семинаре по заданиям: 1. Изучить истории развития и существующих моделей социального партнерства. Составить таблицы форм, уровней и субъектов социального партнерства. 2. Ответственность в социальном партнерстве: правовое регулирование, недостатки, направления совершенствования. Изучение норм об ответственности, практики применения норм об ответственности (составы, размер штрафов, сроки привлечения, процедура). 3. Анализ текста коллективного договора для участия в совместном обсуждении на семинаре.
УК-2.3:	Выполняет задачи в зоне своей ответственности в	**Практические задания:** деловая игра, решение задач, разбор кейсов, направленных на решение задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	соответствии с запланированными результатами и представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования	ограничений
Проектная деятельность		
УК-2.1	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и предлагает способы их решения и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	***Перечень теоретических вопросов к зачету:*** 1. Принципы работы над дизайн-проектом. 2. Этапы проектирования. Особенности. 3. Стили в дизайне. 4. Фирменный стиль. Основные элементы ФС. 5. Правовые аспекты создания и регистрации элементов фирменного стиля. 6. Графический дизайн. 7. Специфика работы с промышленной графикой. 8. Основы цветовосприятия. 9. Измерение цвета (Цветовые измерения). 10. Способы описания цвета. 11. Принципы цветовоспроизведения. 12. Цветовые модели. 13. Цветовые гармонии. 14. Цветовой охват устройств. 15. Системы управления цветом.
УК-2.2	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений,	***Примеры практических заданий:*** 1. В векторном графическом редакторе Corel DRAW на формате А5 создать 3 черно-белые композиции из простых геометрических фигур, следуя правилам их составления. Композиции должны характеризовать: ритм, динамику, симметрию; или динамику, состояние, метр (по заданию преподавателя). 2. В графических редакторах Adobe Photoshop и Corel DRAW выполнить стилизацию объекта на выбор студента в 4 – 6 этапов на формате А4. Исходное изображение должно быть стоковым и не должно противоречить законодательным нормам и нормам морали. 3. Составление технического задания на разработку товарного знака / логотипа / фирменного стиля в целом для

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	действующих правовых норм	последующего творческого проекта. 4.Разработка цветовых палитр на основе цветовых гармоний и систем соответствия цветов для выполнения творческого проекта. Цветовая палитра выполняется как в электронном виде, так и в напечатанном.
УК-2.3	Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования	***Примерные темы творческих проектов:*** - Разработка товарного знака продукции; - Разработка логотипа организации; - Разработка фирменного стиля организации. Вид продукции и наименование организации обговариваются в индивидуальном порядке преподавателем и студентом. Организация/продукция может быть как настоящей (ребрендинг), так и фантазийной (создание нового товарного знака/логотипа/ фирменного стиля). Возможен реальный заказ на разработку товарного знака/логотипа/фирменного стиля в целом. Темы творческих проектов формулируются и выбираются индивидуально и корректируются ежегодно.
Учебно-ознакомительная практика		
УК-2.1	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и предлагает способы их решения и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	Задание: 1 Структура предприятия (организации). В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота. 2 Ассортимент выпускаемой продукции предприятия. Во время прохождения практики студенту следует проанализировать ассортимент продукции предприятия. Для этого необходимо изучить перечень наименований продукции с указанием объема выпуска по каждому наименованию, рассмотреть степень обновления ассортимента, изучить принципы формирования ассортимента на данном предприятии. Сделать выводы и дать предложения по оптимизации ассортимента продукции. 3 Основные и вспомогательные службы предприятия. Необходимо дать характеристику основным цехам, службам и отделам, описать их функции. Организация производства: - предубойного содержания скота, - цех убоя, - цех первичной переработки, - колбасный цех, - цех полуфабрикатов, - цех обработки шкур,
УК-2.2	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	- холодильник. - цеха клеевые, желатиновые, медицинских препаратов, производства изделий из рогов и костей. - вспомогательные службы - административные службы 4. Основные технологические процессы и оборудования цеха. Согласно индивидуальному заданию провести описание цеха по следующим критериям: - поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - организация рабочих мест; - основное и вспомогательное оборудование цеха; - условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности; - соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил - условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности; Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования. 5 Нормативная и техническая документация, регламенты, ветеринарные нормы и правила. Для ознакомления с нормативно-правовой базой предприятия необходимо отразить следующие вопросы: 1. перечень и содержание основной нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил. 2. требования нормативной и технической документацией к сырью (ГОСТ Р 52427-2005. Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения, ГОСТ Р 54315-2011. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах, ГОСТ Р 53221-2008. Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах), а также к работе в условиях новых качественных показателей сырья (нестандартное, импортное) в технологическом процессе. 2. требования нормативных документов к переработке и использованию вторичных продуктов и отходов: жиросырье, субпродукты, кишечные комплекты, ФЭС, кровь, шкуры, рого-копытное сырье. Сделать выводы об эффективности данных методов и перспективах их внедрения на данном предприятии. 5. Методы контроля производства и качества продукции. Организация производственного контроля в цехе или на участке должна включать информацию об объектах контроля, о контролируемых параметрах, периодичности контроля, об ответственных за исполнение.
УК-2.3	Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования	
Производственная - организационно-управленческая практика		
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, рассматривает и предлагает возможные варианты решения	В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции: 1 Организационно-правовая форма предприятия (организации) и его учредительные документы 2 Производственная структура предприятия (организации). Структура управления 3 Ресурсы предприятия (организации) и эффективность их использования 4 Технология и организация производственного процесса 5 Организация поставки сырья и реализации готовой продукции

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки	
Учебная - ознакомительная практика		
УК-2.1	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и предлагает способы их решения и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	**Перечень примерных индивидуальных заданий** 8. Представить технологическую схему производства рубленных полуфабрикатов из мяса птицы, описать технологические операции и режимы производства. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия. 9. Представить технологическую схему производства полуфабрикатов в тесте , описать технологические операции и режимы производства. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия. 10. Представить технологическую схему производства крупнокусковых полуфабрикатов, описать технологические операции и режимы производства. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия. 11. Представить технологическую схему разделки туш КРС, описать технологические операции и режимы. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия. 12. 13. В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции: 14. 1. Номенклатура потребительских свойств, особенности их формирования в процессе производства, проявления при использовании изделий. 2. Методы и правила систематизации товаров. 3. Нормативные, правовые документы, регламентирующие торговую деятельность предприятия. 4. Ассортимент товаров и порядок его формирования. 5. Особенности формирования и направления развития торгового ассортимента товаров конкретных групп и видов на предприятии. 6. Значение правильного выбора ассортиментной политики для торгового предприятия. 7. Анализ ассортимента конкретной группы или вида товаров по основным показателям. 8. Направления обновления и рационализации ассортимента товаров на предприятии. 9. Критерии новизны потребительских товаров. 10.Товарная политика предприятия. 11.Подготовка товаров к продаже. Особенности подготовительных операций разных товарных групп. 12.Нормативные, правовые документы, регламентирующие качество товаров. 13.Контроль качества товаров: задачи товароведной службы. 14.Планирование и организация работ по контролю качества товаров. 15.Общие принципы и методы определения состава и значений показателей качества товаров. 16.Мероприятия по предупреждению дефектов и потерь. 17.Оценка качества товаров. 18.Принципы, методы, средства обеспечения сохранности потребительной ценности товаров. 19.Испытание продукции и контроль его качества. 20.Основные правила отбора проб из партий. 21.Научные и практические задачи, решаемые с помощью оценки уровня качества. 22.Основные принципы и порядок проведения подтверждения соответствия продукции (на примере конкретной группы товаров). 23.Оценка качества товаров народного потребления. 24.Управление качеством товаров и услуг в торговле.
УК-2.2	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	
УК-2.3	Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и представляет	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования	
Учебная -научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		
УК- 2.1:	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и предлагает способы их решения и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	**Рекомендуемый перечень тем индивидуальных заданий на учебную-научно-исследовательскую практику (корректируется ежегодно и индивидуально):** 1. Экспертиза качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых хлебозаводом (хлебопекарней). 2. Сравнительная оценка качества вареных колбас различных производителей 3. Сравнительная оценка качества макаронных изделий отечественного и импортного производства. 4. Товароведная характеристика хлебопекарной пшеничной муки, реализуемой торговыми предприятиями. 5. Сравнительная оценка качества фруктовых соков различных производителей 6. Сравнительная оценка качества плодово-ягодных соков для детского питания. 7. Сравнительная оценка качества печенья отечественного и импортного производства. 8. Товароведная оценка качества и безопасности меда разных производителей. 9. Ассортимент и качество шоколада, реализуемого в торговых предприятиях 10. Ассортимент и качество кофе (жареного в зернах), реализуемого в розничных торговых предприятиях. 11. Ассортимент и качество кофе (растворимого), реализуемого в розничных торговых предприятиях. 12. Ассортимент и качество черного чая, реализуемого в торговых предприятиях. 13. Ассортимент и качество зеленого чая, реализуемого в торговых предприятиях. 14. Сохранение и оценка потребительских свойств молока пастеризованного и
УК- 2.2	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	
УК-2.3	Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования	стерилизованного 15. Товароведная оценка качества и безопасности твердых сычужных сыров, реализуемых в торговых предприятиях. 16.Анализ ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов, вырабатываемых молочным заводом. 17.Сравнительная характеристика потребительских свойств коровьего масла отечественного. 18.Товароведная характеристика и экспертиза качества сгущенных молочных консервов, реализуемых в розничной сети. 19. Анализ ассортимента и оценка качества майонезов, реализуемых в торговых предприятиях. 20. Сравнительная оценка качества йогуртов различных производителей 21. Сравнительная оценка качества кетчупов различных производителей
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		
УК- 2.1:	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и предлагает способы их решения и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	**Перечень примерных индивидуальных заданий** 1) краткая информация об изучаемом предприятии (характеристика, виды деятельности, форма собственности, правовое положение, арендные отношения, структура управления, взаимоотношения с транспортными организациями, контроль деятельности предприятия различными организациями, обладающими правом контроля, формы материальной ответственности); 2) функции товароведа – должностные инструкции, права, обязанности, круг вопросов; 3) ассортимент товаров, реализуемых данным предприятием, источники поставок товаров (сырья), формирование ассортимента, в особенности за счет продукции местных производителей, роль маркетинговых методов в формировании ассортимента (изучение спроса, влияние на него); сравнительный анализ поставщиков по ассортименту, цене, качеству поставляемой продукции; 4) оформление документации, связанной с поставкой и реализацией продуктов (работа с поставщиками по закупкам товаров, сырья, развитие инициативы и предприимчивости по изысканию дополнительных товарных ресурсов; договоры поставки - виды, составление, учет, порядок и сроки предъявления претензий и исков); 5) система ценообразования в современных условиях работы предприятия (отпускная цена производителя, цены оптовой торговли, цены розничной торговли);
УК- 2.2	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	ограничений, действующих правовых норм	6) порядок приемки товаров по количеству и качеству; документное оформление поступивших товаров, порядок оприходования товаров и составления актов, претензий по качеству. В отчете должны быть представлены копии актов, составляемых с участием практиканта, в том числе на недопоставку и дефектную продукцию; 7) обеспечение качества и количества товаров (сохраняющие факторы: упаковка - тара, упаковочные и перевязочные материалы, безопасность упаковки, экологические свойства, совместимость, эстетические свойства; товарная обработка – сортировка, калибровка, мойка, очистка, протирание, фасовка, упаковывание; реализация товаров – консультирование, информирование, отмеривание, отвешивание, упаковывание, расчет; послепродажное обслуживание – доставка, замена товара; товарные потери, хранение); 8) контроль качества продукции: технический, внутрепроизводственный, ведомственный, специализированный; понятие о сплошной и выборочной методике оценки качества продуктов; правила отбора проб и оформление образцов и сопроводительных документов для лабораторных исследований; методы оценки качества продукции, используемые на изучаемом предприятии, порядок проведения анализа, лабораторная база; виды дефектов, наиболее часто встречающиеся дефекты качества (а также болезни) продовольственных товаров; предъявление претензий на основе заключения бюро товарных экспертиз и лабораторных исследований; 9) правила хранения товаров, сроки реализации; организация хранения товаров с проверкой соблюдением условий хранения (размещение товаров, товарное соседство, температура и относительная влажность), понятие об оптимальном режиме хранения, прогрессивные способы хранения и их эффективность, товарные потери, новый подход к естественной убыли, соблюдение сроков реализации; 10) изучение содержания технических регламентов и подтверждение соответствия безопасности продукции; 11) идентификация товаров и способы распознавания фальсифицированной продукции (роль штрихового кодирования, транспортной и потребительской маркировки, товаросопроводительных документов), средства товарной информации; 12) участие в проверках состояния средств измерений, используемых при фасовке и реализации товаров; 13) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации; 14) анализ рекламаций и претензий к качеству товаров; 15) разработка рекомендаций по повышению эффективности деятельности мероприятий по
УК-2.3	Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		контролю качества товаров и устранению нарушения правил торговли.
Производственная- технологическая (проектно-технологическая) практика		
УК- 2.1:	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и предлагает способы их решения и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	**Перечень примерных индивидуальных заданий** - проработайте нормативные документы, регламентирующие порядок приемки товаров по качеству; отработайте навыки выявления дефектов товаров. Примите участие в приемке 1-2 партий товаров по качеству, укажите, кто участвует в этой приемке в магазине; - ознакомьтесь с сопроводительными документами на качество товара, качественным удостоверением, спецификацией; - проанализируйте сертификаты соответствия: на продукцию; - укажите имеющиеся на предприятии руководящие, инструктивные, нормативные и технические документы (технологические регламенты, инструкции и др.), различные категории стандартов, регулирующие качество товаров (которыми руководствуются лица, участвующие в приемке товаров по качеству); - укажите методы определения качества поступающих товаров, используемые работниками торгового предприятия; - обратите внимание на порядок забраковки товаров при первичной приемке, а также в процессе хранения, подготовки к отпуску и реализации; уценки товаров ненадлежащего качества и ее документальное оформление; - ознакомьтесь с документальным оформлением результатов приемки; - изучите претензионную работу: порядок составления претензий, сроки предъявления и рассмотрения претензий поставщикам за поставку товаров ненадлежащего качества; - ознакомьтесь с претензиями со стороны покупателей к качеству реализуемых товаров. Приведите анализ собранных данных за последние полгода; - сделайте вывод о характере деятельности предприятия в обеспечении качества товаров.. В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции: 1 Структура предприятия (организации). В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота.
УК- 2.2	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	
УК-2.3	Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и представляет результаты проекта, предлагает	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	возможности их использования и/или совершенствования	2 Ассортимент продукции предприятия. Во время прохождения практики студенту следует проанализировать ассортимент продукции предприятия. Для этого необходимо изучить перечень наименований продукции с указанием объема выпуска по каждому наименованию, рассмотреть степень обновления ассортимента, изучить принципы формирования ассортимента на данном предприятии. Сделать выводы и дать предложения по оптимизации ассортимента продукции. 3 Основные и вспомогательные службы предприятия. Необходимо дать характеристику основным цехам, службам и отделам, описать их функции. 4. Организация хранения товаров и подготовки их к продаже. Ознакомьтесь с организацией хранения товаров на предприятии. Проанализируйте приспособленность помещений для хранения данных видов товаров, оснащение этих помещений оборудованием; влияние условий и режимов хранения товаров на сохранение их качества и соблюдение этих режимов в торговом процессе. Обратите внимание на технику укладки товаров, соблюдение правил размещения, товарного соседства, санитарных правил, организацию контроля за хранением. Изучите особенности подготовки к продаже товаров изучаемой группы. Ознакомьтесь с организацией подготовки этих товаров к продаже: укажите основные виды операций, последовательность их осуществления. Проанализируйте данные о товарных потерях, образующихся при хранении, при подготовке товаров к продаже и реализации, выявите причины их возникновения и соответствие нормативам, порядок списания. 5 Нормативная и техническая документация, регламенты, нормы и правила. Для ознакомления с нормативно-правовой базой предприятия необходимо отразить следующие вопросы: 1. перечень и содержание основной нормативной и технической документации, регламентов, норм и правил. 2. требования нормативной и технической к сопроводительной документации на продукцию. 3. Методы контроля качества продукции.
Производственная – преддипломная практика		
УК- 2.1:	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и предлагает способы их решения и	**Перечень примерных индивидуальных заданий** Организационно-управленческая практика – важнейшая часть подготовки бакалавров по направлению производства продуктов животного происхождения. В течение практики студент в соответствии с графиком и индивидуальным заданием выполняет цели и задачи практики.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	Содержание практики будет зависеть от индивидуального задания, темы выпускной квалификационной работы и места прохождения практики. Практика предназначена для систематизации, закрепления и совершенствования знаний и навыков при освоении студентами основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». В программу практики входит ознакомление с организационно-управленческой структурой предприятия и его подразделений; ассортимента выпускаемой продукции, каналов поставки сырья реализации Готовой продукции; сбор, систематизация и анализ показателей экономической деятельности предприятия; мероприятиями по повышению эффективности производственной деятельности, реализуемыми на предприятии. Сбор, изучение реферирование материалов по методам и средствам управления техническими проектами, организации управления опытно-конструкторскими разработками.
УК- 2.2	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	
УК-2.3	Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования	
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде		
Социальное партнерство		
УК-3.1:	Определяет свою роль в социальном взаимодействии и	**Вопросы для подготовки к зачету** 1. Сущность и содержание социального партнерства 2. Базовые категории в теории социального партнерства

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; строит продуктивное взаимодействие с учетом норм и установленных правил командной работы	3. Роль социального консенсуса в социальном партнерстве 4. Социальное партнерство в сфере занятости населения 5. Социальное партнерство в сфере образования 6. Социальное партнерство в третьем секторе 7. Социальное партнерство в сфере медико-социальной работы 8. Опыт социального партнерства за рубежом и в России 9. Деятельность Международной организации труда в сфере социального партнерства 10. Зарубежные модели социального партнерства 11. Социальное партнерство в России 12. Основные формы участия работников в управлении организацией. 13. Роль механизмов социального партнерства в предупреждении 14. трудовых споров. 15. Индивидуальные трудовые споры как виды трудовых конфликтов: 16. пути разрешения. 17. Возможности участия представителей сторон социального 18. партнерства в разрешении индивидуальных трудовых споров. 19. Коллективные трудовые споры и порядок их разрешения в России. 20. Особенности примирительных процедур при разрешении 21. коллективных трудовых споров. Право на забастовку и его ограничения. 22. Групповая сплоченность как консолидация членов команды. 23. Влияние психологических характеристик индивидов на сплоченность команды. 24. Управление психологическим климатом в команде. 25. Командообразование как фактор эффективной совместной деятельности 26. Теоретические аспекты, этапы, способы командообразования. 27. Характеристика понятия команды, роль личности в ней. 28. Стратегическое мышление руководителя как форма делового проектирования. 29. Процесс формирования руководителем управленческой команды. 30. Психологические основы профессионального лидерства в команде. 31. Социально-психологические средства повышения креативности команды. 32. Социально-психологические методы повышения эффективности совещаний. **33.** Социально-психологические методы обеспечения эффективности переговорного процесса.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		34. Этапы развития команд.
УК-3.2:	При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников, анализирует возможные последствия личных действий	Подготовка к дискуссии на семинаре по заданиям: 1. Составление шаблонов и схем коллективных переговоров, применяемых в российской практике. 2. Разработка стратегии разрешения трудового спора с участием социальных партнеров (работа группами). 3. Возможные пути совершенствования механизмов участия работников в управлении организацией. Подготовка к дискуссии на семинаре.
УК-3.3:	Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	**Практическое задание:** 1. Проанализируйте собственные проблемы в общении. Наметьте возможные пути их преодоления. 2. Тест «Командные роли» Р.М. Белбина, методика MYERS-BRIGGS 3. Анализ конфликтных ситуаций (формула конфликта и динамика развития), определениие мер профилактики обстоятельств, обусловливающих потребность работника в социальных услугах, мерах социальной помощи. 4. Представить собственное портфолио, которое отражало бы видение Вами социально-партнерских отношений в будущей профессиональной деятельности, научно-исследовательской работе, общественной, культурно-творческой, спортивной и др. сферах (можно выбрать для себя приоритет).
Производственная - организационно-управленческая практика		
УК-3.1:	Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;	Задания: 1 Пройти инструктаж и ознакомиться с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка. 2 Познакомиться с учредительными документами предприятия. В отчете представить характеристику объекта: миссию предприятия, цель, виды деятельности, охарактеризовать организационноправовую форму предприятия 3 Познакомиться с основными техникоэкономическими показателями за последние три года. Эти данные представить в отчете в табличной форме. Сделать анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	строит продуктивное взаимодействие с учетом норм и установленных правил командной работы	4 Изучить организационную структуру исследуемого предприятия. В отчете о прохождении практики представить структуру организации производства, структуру управления предприятием и структуру службы управления персоналом (отдела кадров). Провести анализ организационной структуры управления. 5 Исследовать процедуру оценки персонала на предприятии: наличие в организации формализованной процедуры оценки персонала (либо она осуществляется не формализовано); порядок проведения аттестации персонала 6 Составить должностную инструкцию для конкретного руководителя (специалиста) подразделения предприятия
УК-3.2:	При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников, анализирует возможные последствия личных действий	
УК-3.3:	Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		
УК-3.1:	Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для	**Перечень примерных индивидуальных заданий** 1) краткая информация об изучаемом предприятии (характеристика, виды деятельности, форма собственности, правовое положение, арендные отношения, структура управления, взаимоотношения с транспортными организациями, контроль деятельности предприятия различными

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	достижения поставленной цели; строит продуктивное взаимодействие с учетом норм и установленных правил командной работы	организациями, обладающими правом контроля, формы материальной ответственности); 2) функции товароведа – должностные инструкции, права, обязанности, круг вопросов; 3) ассортимент товаров, реализуемых данным предприятием, источники поставок товаров (сырья), формирование ассортимента, в особенности за счет продукции местных производителей, роль маркетинговых методов в формировании ассортимента (изучение спроса, влияние на него); сравнительный анализ поставщиков по ассортименту, цене, качеству поставляемой продукции; 4) оформление документации, связанной с поставкой и реализацией продуктов (работа с поставщиками по закупкам товаров, сырья, развитие инициативы и предприимчивости по изысканию дополнительных товарных ресурсов; договоры поставки - виды, составление, учет, порядок и сроки предъявления претензий и исков); 5) система ценообразования в современных условиях работы предприятия (отпускная цена производителя, цены оптовой торговли, цены розничной торговли); 6) порядок приемки товаров по количеству и качеству; документное оформление поступивших товаров, порядок оприходования товаров и составления актов, претензий по качеству. В отчете должны быть представлены копии актов, составляемых с участием практиканта, в том числе на недопоставку и дефектную продукцию; 7) обеспечение качества и количества товаров (сохраняющие факторы: упаковка - тара, упаковочные и перевязочные материалы, безопасность упаковки, экологические свойства, совместимость, эстетические свойства; товарная обработка – сортировка, калибровка, мойка, очистка, протирание, фасовка, упаковывание; реализация товаров – консультирование, информирование, отмеривание, отвешивание, упаковывание, расчет; послепродажное обслуживание – доставка, замена товара; товарные потери, хранение); 8) контроль качества продукции: технический, внутрепроизводственный, ведомственный, специализированный; понятие о сплошной и выборочной методике оценки качества продуктов; правила отбора проб и оформление образцов и сопроводительных документов для лабораторных исследований; методы оценки качества продукции, используемые на изучаемом предприятии, порядок проведения анализа, лабораторная база; виды дефектов, наиболее часто встречающиеся дефекты качества (а также болезни) продовольственных товаров; предъявление претензий на основе заключения бюро товарных экспертиз и лабораторных исследований; 9) правила хранения товаров, сроки реализации; организация хранения товаров с проверкой соблюдением условий хранения (размещение товаров, товарное соседство, температура и относительная влажность), понятие об оптимальном режиме хранения, прогрессивные способы
УК-3.2:	При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников, анализирует возможные последствия личных действий	
УК-3.3:	Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		хранения и их эффективность, товарные потери, новый подход к естественной убыли, соблюдение сроков реализации; 10) изучение содержания технических регламентов и подтверждение соответствия безопасности продукции; 11) идентификация товаров и способы распознавания фальсифицированной продукции (роль штрихового кодирования, транспортной и потребительской маркировки, товаросопроводительных документов), средства товарной информации; 12) участие в проверках состояния средств измерений, используемых при фасовке и реализации товаров; 13) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации; 14) анализ рекламаций и претензий к качеству товаров; 15) разработка рекомендаций по повышению эффективности деятельности мероприятий по контролю качества товаров и устранению нарушения правил торговли.
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)		
Деловая коммуникация на русском языке		
УК-4.1	Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь и стиль общения к ситуациям взаимодействия	**Перечень теоретических вопросов:** 1. Функциональные стили современного русского языка. 2. Официально-деловой стиль: стилевые и жанровые особенности. 3. Сфера функционирования официально-делового стиля. 4. Публицистический стиль: стилевые и жанровые особенности. 5. Сфера функционирования публицистического стиля. **Тесты:** **1. Отметьте специфичную стилевую черту делового стиля** а) объективность б) стремление к абстрактности, обобщению в) лексическая неточность г) стремление к экономии языковых средств **2. Отметьте специфичную стилевую черту публицистического стиля** а) точность изложения, не допускающая возможности инотолкований б) детальность изложения

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		в) сочетание экспрессии и стандарта при передаче информации г) образность **3. Определите стиль текста:** «Салат «Витаминный». Стручковую фасоль разморозить, воду слить. Обжарить на растительном масле до готовности. Выложить в миску и остудить. Грибы порезать ломтиками и тоже обжарить на растительном масле. В миске смешать фасоль, грибы, заранее приготовленную морковь по-корейски и оливки, порезанные половинками. Посолить. Хорошо перемешать и дать настояться 20-30 минут. Выложить на блюдо и посыпать кунжутными семечками» а) художественный б) официально-деловой в) научный г) публицистический д) разговорный **Примерные практические задания.** Прочитайте предложения. Укажите случаи стилистически неудачного использования предлогов *ввиду* и *вследствие*. 1. Ввиду возросшей антропогенной нагрузки на экосистему города во много раз ухудшились почти все показатели качества воды. 2. Инкассовые поручения были исполнены банком ввиду отсутствия денежных средств на счетах налогоплательщиков. 3. Вследствие большого объема работ по ликвидации последствий протечек в квартиры через кровлю обслуживающая организация ООО «Жилкомсервис №2» устранит следы протечек в указанной квартире до конца текущего года. 4. Трудовой договор прекращен ввиду нарушения его условий. 5. Вследствие предполагаемой модернизации предприятия необходимо пересмотреть штатное расписание. 6. Ввиду наводнения эвакуированы местные жители. . *II.* Прочитайте характеристику студента. Выделите объективные стилеобразующие факторы применительно к данному тексту^ ХАРАКТЕРИСТИКА на Дарью Андреевну Горелову, студентку III курса группы ИЖб-15-1 Института гуманитарного образования МГТУ им. Г.И. Носова Горелова Дарья учится на III курсе дневного отделения по направлению 42.03.02 «Журналистика». За период обучения проявила себя как ответственный, добросовестный, дисциплинированный, трудолюбивый студент.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Успешно совмещала отличную учебу с активной научно-исследовательской работой. Участвовала в организации и проведении научно-технических конференций. В общении со студентами группы и преподавателями Горелова Дарья вежлива и дружелюбна. Вне учебы профессионально занимается фотографией, рисует, любит читать научно-популярную литературу. Активно участвует в жизни вуза. Является постоянным автором статей в пресс-центре МГТУ, автором материалов на «Зачётном радио» МГТУ, а также является помощником руководителя сайта «Campus74». Характер выдержанный. Умеет добиваться поставленных целей, не упуская из виду работу в команде. Неконфликтна, доброжелательна. На критику реагирует конструктивно. Характеристика дана по месту требования. Куратор группы ИЖб-15-1, доцент кафедры РЯОЯиМК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» О.Е. Чернова **Пример комплексного задания по курсу:** Напишите характеристику на одного из обучающихся вашей группы.
УК-4.2	Ведет деловую переписку на русском и иностранном языках с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий	**Перечень теоретических вопросов:** 1. Нормативный аспект деловой коммуникации. 2. Электронное письмо. 3. Деловые письма. **Тесты:** **1. Жанровая структура деловых писем не включает:** а) письмо-согласие б) письмо-напоминание в) сопроводительное письмо г) письмо-выговор **2. Определите тип делового письма:** *«Руководителям структурных подразделений* *Сообщаю, что на октябрь 2020 года установлены лимиты на потребление дизельного топлива (приложение).* *Всем структурным подразделениям необходимо привести в соответствие заявки по дизельному топливу на октябрь 2020 года в соответствие с установленными лимитами.* *Приложение на 1 л., в 1 экз.*

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Директор по экономике» а) информационное письмо б) письмо-напоминание в) письмо-просьба г) сопроводительное письмо **3. Выделите языковые модели, выражающие коммуникативные цели приведенного ниже делового послания. Определите жанровое наполнение письма:** *«Уважаемый (-ая) [имя получателя]!* *С удовольствием сообщаем, что в Ваш адрес (дата) отправлен очередной контейнер на общую сумму …, в том числе железнодорожные расходы.* *Позвольте обратить Ваше внимание, что по условиям договора данная сумма должна быть оплачена Вами в течение 10 дней с момента получения товара.* *Будем признательны, если Вы найдете время и сообщите конкретную дату прихода контейнера».* а) «сообщение» + «требование» + «доказательство» б) «сообщение» + «напоминание» + «просьба» в) «извещение» + «сообщение» + «благодарность» г) «извещение» + «требование» + «просьба» **Примерные практические задания:** **I.** Определите тип приведенных ниже деловых писем (извещение, подтверждение, напоминание, просьба, ответ, сопроводительное письмо). Ответ обоснуйте. 1. На Ваш запрос сообщаем, что все компоненты автобусных воздушных кондиционеров и транспортных морозильных устройств имеют подтверждение стандарту 130 9001. 2. Просим Вас сообщить, когда и на каких условиях Вы можете поставить нам 200 комбайнов марки В-45. 3. С сожалением сообщаем, что кадровая ситуация в нашем университете не позволяет положительно откликнуться на Ваше предложение о работе у нас. 4. В ответ на Ваш запрос сообщаем, что ООО «Кольмекс» осуществляет поставки в Россию концентрата циркониевого порошкообразного (КЦП) производства Вольногорского ГГМК. Поставки осуществляются в г. Ростове н/Д. партиями по 10–15 т. автомобильным транспортом. 5. Подтверждаем получение Ваших предложений, изложенных в письме № 01-05.326 от 15.03.2004. 6. Напоминаем Вам, что в соответствии с договором 24-16 от (дата) Вы должны завершить разработку проекта до (дата). Просим Вас сообщить о состоянии работы. 7. Высылаем запрошенные Вами сертификаты качества поставленных ранее кондиционеров. Получение

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		просим подтвердить. II. Определите коммуникативные функции данных языковых моделей. Закончите фразы деловых писем. 1. На основании договора о намерениях… 2. В ответ на Вашу просьбу… 3. Считаем необходимым еще раз напомнить Вам… 4. Ставим Вас в известность о… 5. Ваше предложение отклонено… 6. Мы можем предложить Вам… 7. Мы будем весьма признательны Вам за участие в… 8. Убедительно просим Вас… **Пример комплексного задания по курсу:** Составьте информационное письмо о том, что (дата) в 15.00 в кабинете 202 управления кадров (ул. Кирова, 84-а, 2-й этаж) состоится очередной Совет полномочных представителей молодежи ОАО «ММК». Попросите обеспечить явку полномочного представителя молодежи от Вашего подразделения. Напишите повестку дня.
УК-4.3	Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный	**Перечень теоретических вопросов:** 1. Орфоэпические нормы. 2. Акцентологические нормы. 3. Морфологические нормы. 4. Синтаксические нормы. 5. Лексические нормы современного русского языка. 6. Словари современного русского языка. Алгоритм пользования словарями. **Тесты:** *I. Основным свойством литературного языка является:* А) сжатость Б) широкое использование терминологии В) нормированность Г) логичность *II. Какой из подходов к проблеме языковой нормы является ведущим:* А) социальный Б) лингвистический В) динамический

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		III.Совокупность правил, регламентирующих употребление слов, произношение, правописание, образование слов и их грамматических форм, сочетание слов и построение предложений называется … нормой А) литературной Б) орфоэпической В) грамматической Г) словообразовательной **Примерные практические задания:** *I. Дайте оценку использованию лексических средств в приведенных предложениях. Укажите речевые ошибки (неправильный выбор слова, нарушение лексической сочетаемости, речевая недостаточность, плеоназм, тавтология и др.). Исправьте предложения.* 1. Студенты, прошедшие давление и сварку, могут записаться на обработку резанием. 2. На качество направлены многие темы, разрабатываемые учеными. 3. Наша индустрия почти догнала уровень США по количеству выпускаемых изделий. 4. Направление развития экономики в XX веке и у нас, и на Западе приняло ложное направление. 5. Беседа, которую мы с вами провели, подошла к своему завершающему концу. 6. В дальнейшем развитии сюжета нас ожидает немало неожиданностей и интересных сюрпризов. 7. Предполагаемый район геологоразведки изобиловал болотами, несметным количеством комаров. 8. Выбранная тематика весьма актуальна в данный момент времени. *II. Правильные формы именительного падежа множественного числа обоих существительных представлены в рядах (два варианта ответа):* а) диспетчеры, повары б) кремы, куполы в) директоры, ректоры г) бухгалтеры, договоры **Пример комплексного задания по курсу:** *Отредактируйте электронное письмо так, чтобы оно соответствовало требованиям, предъявляемым к данному жанру.* Наташа, привет! Документы за июнь и июль по вчерашним договоренностям отправлены сегодня, и также высылаю еще в приложении закрывающие документы. То, что отправили с курьером сегодня, у вас уже должно быть. Отправили для Петровой Натальи. Как получишь, отпишись, пожалуйста. Если чего-то не хватает, дошлем

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		обязательно. Также сообщи, все ли в порядке с документами в приложении. Еще я не высылал тебе закрывающие документы по клиентам «Экспресс-1» и «Экспресс-2» за июнь-июль. Так как у нас нет от вас денег по ним. Когда ждать от вас денег? По доп.бюджету за июль высылаю закрывающие документы в электронном виде. Можем подписывать, если все нормально. С уважением, Иван Иванов
УК-4.4	Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения	**Перечень теоретических вопросов** 1. Деловая риторика. 1) Специфика жанра информационного сообщения. 2) Специфика жанра критики подчиненного. 3) Специфика жанра предложения. 4) Специфика жанра возражения. 5) Специфика жанра консультации. 6) Специфика жанра мнения. 7) Специфика жанра просьбы. 8) Специфика жанра комплимента. 9) Специфика жанра похвалы. 10) Особенности телефонной коммуникации. **Тесты:** 1. Какой вариант ответа НЕ может быть формулировкой цели публичного выступления? а) проинформировать б) убедить в) доказать г) просто рассказать 2. Выберите правильное продолжение определения: Аргумент – это… а) одна из основных мыслей текста б) доказательство, приводимое в защиту тезиса в) тема текста г) конкретизация цели 3. Что НЕ является логическим аргументом? а) доводы от сочувствия б) статистические данные

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		в) теоретические и эмпирические обобщения и выводы г) аксиомы и постулаты **Примерные практические задания:** Прочитайте консультацию, данную на сайте «Юридической службы по защите прав журналистов и блогеров» (http://media-urist.ru/). Является ли текст информативно насыщенным и доступным для понимания, формирует ли он у адресата четкое и ясное представление о предмете речи? Напишите речь-консультацию на тему в соответствии с вашим родом деятельности (например: «Надо ли выбирать профессию журналиста?», «Где найти информационный повод для студенческого молодежного сайта «Campus74.ru»?» и др.). «***Обязана ли редакция выплачивать авторское вознаграждение журналисту, работающему в штате?*** В силу ст.1295 Гражданского кодекса РФ, исключительное право на служебное произведение принадлежит работодателю, если трудовым или гражданско-правовым договором между работодателем и автором не предусмотрено иное. Если работодатель в течение трех лет начнет использование служебного произведения или передаст исключительное право другому лицу, автор имеет право на вознаграждение. Автор приобретает указанное право на вознаграждение и в случае, когда работодатель принял решение о сохранении служебного произведения в тайне и по этой причине не начал использование этого произведения в указанный срок. Размер вознаграждения, условия и порядок его выплаты работодателем определяются договором между ним и работником, а в случае спора – судом. Право на вознаграждение за служебное произведение неотчуждаемо и не переходит по наследству, однако права автора по договору, заключенному им с работодателем, и не полученные автором доходы переходят к наследникам. Из приведенных норм закона следует, что выплата авторских гонораров а) является обязательной и не может быть поставлена в зависимость от финансового состояния предприятия, б) размер и порядок выплаты авторского гонорара прописывается в локальных актах. При этом, исходя из общих принципов разумности и справедливости, он не должен носить символический (формальный) характер и должен реально компенсировать интеллектуальный авторский труд». *II.* Познакомьтесь с речью-мнением. Сформулируйте суть позиции автора. Оцените речь по следующим параметрам: структура, логичность, последовательность, содержательность и соответствие теме. Исправьте

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		недочеты, если такие имеются. Член Совета Союза Предпринимателей, директор ООО «Бизнес Персонал» Ротанова Юлия Михайловна. «Многие родители, желая дать ребенку возможность попробовать заработать собственные деньги, приучить к труду, пониманию производственных отношений, хотели бы устроить его на посильную ему работу. Но сегодня, к сожалению, официально трудоустраивать подростка мало кто желает. Я недавно принимала участие в обсуждении важного вопроса: «Трудоустройство несовершеннолетних в летний период времени». Все больше организаций не готовы оформить молодежь к себе на предприятие. Причины – большое количество необходимых документов, боязнь проверок, необходимость отдельного учета несовершеннолетних, высокая стоимость медкнижек. В итоге, только каждый седьмой школьник смог в прошлое лето найти подработку. А желающих – только официально зарегистрированных – было в Новгороде больше 1200, то есть по факту раза в два, наверное, больше. Различные ведомства насочиняли столько регламентирующих документов, что работодатели, имея фронт работ и желание взять на работу подростков, не желают окунаться в этот документооборот. Что нужно сделать сегодня, чтобы работодатель был заинтересован выполнять столь важную миссию, как трудоустройство несовершеннолетних? Пока подростки и их родители набегаются с документами, и лето уже проходит. Кто-то из родителей, конечно, выходит из положения, оформляясь по документам сам, а трудовые обязанности поручая ребенку. Работодатели иногда подкидывают работу без документов с оплатой наличными – дети довольны, родители тоже, службы не знают, спят спокойно.... работа сделана, клиенты довольны, чиновники не нужны. Нужен упрощенный порядок работы с подростками. Ведь призывая в очередной раз бизнес выполнять важную социальную функцию, Государство должно предложить мотивационную составляющую, а не надзирательную и карательную. Мотивационной составляющей сегодня нет. А вот перечень законов, которые должен соблюдать работодатель при трудоустройстве подростка, состоит из 13 пунктов. Когда усилится мотивирующая роль Государства в вопросе трудоустройства несовершеннолетних, проблема начнет решаться». **Пример комплексного задания по курсу:** 1. Напишите, а затем произнесите речь-критику подчиненного по поводу его нерадивого отношения к своим обязанностям/неряшливого вида/ошибок в работе и др.
УК-4.5	Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать	**Перечень теоретических вопросов:** 1. Стандарты делового стиля. 2. Правила телефонной коммуникации. **Тесты:** **I. Как Вы отреагируете на конфликтную ситуацию по телефону?**

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	разговор в ходе их обсуждения	1. Выскажу всё, что думаю о собеседнике. 2. Сделаю непонимающий вид. 3. Постараюсь перевести разговор в иное русло. 4. Подберу здравые аргументы, чтобы ответить на все претензии. **II. Вы обещали перезвонить, решив проблему к определенному сроку. Однако решить ее не удается. Что делать?** 1. «Позвоню, когда решу; раз не звоню, значит, не решил еще». 2. «Позвоню и договорюсь о новом сроке». 3. «Если есть нужда, позвонит сам». 4. «Обойдусь». **III. Вы не поняли своего собеседника из-за плохой дикции, Вы ему скажете:** 1. Не понял… что?! 2. Говорите четче. 3. Выражайтесь понятней. 4. Могу ли я задать вам несколько вопросов, чтобы убедиться в правильности моего понимания? **Примерные практические задания:** Прочитайте переписку, данную ниже (сохранена пунктуация и орфография автора). Чем вызвано повторное обращение клиента в компанию? Как называется данная речевая ошибка. Устраните ее, написав 1 письмо-ответ на вопрос клиента. Кому: ТТК Добрый день! Спасибо, что представили все закрывающие документы! Просмотрели акт сверки и все свои чеки и нашли небольшие недочеты. Две оплаты в октябре и ноябре не дошли. Хотя Ваши сотрудники нас уверяли, что оплаты через терминал возможны. Чеки прикрепляем. Ждём Ваших рекомендаций по поводу наших дальнейших действий. Спасибо! Кому: Клиенту Добрый день!

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Документы получила. К сожалению оплата через терминал юридическим лицам не доступна. такие платежи на ЗАО Магинфо не поступают. Убедительная просьба оплачивать услуги интернет с расчетного счета формируя платежное поручение. Платежное поручение можно сформировать с карты физ. лица. Связи с тем что Ваша оплата не поступила на лиц счет я вам делаю перерасчет документы в феврале и марте выставляться не будут. Кому: ТТК Здравствуйте! Хотели бы уточнить. Получается, что те две тысячи рублей, которые мы внесли через терминал, всё-таки поступят нам на счет и сумма нашей задолженности будет равна 3000 рублей (оплата за ноябрь, декабрь и январь), верно? Кому: Клиенту Добрый день! деньги которые вы перечислили на лиц счет поступили на организацию ТТК , а договор у вас заключен на ЗАО МАГИНФО, к сожалению эти деньги перевести мы не можем, поэтому я вам сделала перерасчет с учетом этих 2х платежей. **Пример комплексного задания по курсу:** Напишите ответ на следующее письмо. Тема: Да вы охренели совсем! Как вернуть деньги со счета usLuga.servisclient.net или потратить их на что-нибудь более полезное, чем ваша порнографическая система? Пользуйтесь сами своим долбаным serviscLient.net! Андрей Сидоров
Иностранный язык		
УК-4.1	Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь и	**Перечень практических заданий** 1. Соотнесите слова и выражения с их русскими эквивалентами 2. Исправьте грамматические ошибки в каждом из предложений. 3. Выберите правильный ответ на вопросы лингвострановедческого характера 4. Выберите реплику, соответствующую ситуации общения. 5. Используйте предложенные фразы и составьте собственную автобиографию.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	стиль общения к ситуациям взаимодействия	6. Расположите части резюме в правильной последовательности
УК-4.2	Ведет деловую переписку на русском и иностранном языках с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий	**Перечень практических заданий** 1. Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным. 2. Прочитайте диалоги и заполните пробелы, используя предложенные ниже реплики 3. Прочитайте текст и укажите, какой части текста соответствует информация 4. Дополните минидиалог, используя предложенные ниже реплики 5. Расположите части письма в правильной последовательности 6. Определите тип письма 7. Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения
УК-4.3	Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный	**Перечень практических заданий** 1. Составьте доклад / подготовьте презентацию по пройденным темам, опираясь на соответствующие лексические выражения. 2. Дополните минидиалог, используя предложенные ниже реплики 3. Выпишете предложения из текста, передающие его основную идею. 4. Прочитайте текст и проанализируйте полученную информацию. Ответьте на вопросы к прочитанному тексту. 5.Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным. 6. Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения
УК-4.4	Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения	**Перечень практических заданий** 1.Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения 2.Составьте доклад / подготовьте презентацию по пройденным темам, опираясь на соответствующие лексические выражения. 3. Подготовьте проект по пройденным темам, опираясь на соответствующие лексические выражения.
УК-4.5	Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их	**Перечень практических заданий** 1.Соотнесите слова и выражения с их русскими эквивалентами 2. Выберите правильный ответ на вопросы лингвострановедческого характера 3. Выберите реплику, соответствующую ситуации общения. 4. Дополните минидиалог, используя предложенные ниже реплики 5. Расположите части диалога в правильной последовательности

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	обсуждения	
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах		
Философия		
УК-5.1	Анализирует современное состояние общества на основе знания исторической ретроспективы и основ социального анализа	***Примерный перечень вопросов для индивидуальных (письменных) заданий:*** 1. В чем сущность социальных связей и отношений? 2. В чем отличие законов природы от законов общества? 3. В чем состоят источники саморазвития общества? 4. Проанализируйте динамику развития представлений об обществе и его структурных элементах в западной философии в XIX – XX вв. 5. В чем суть противоречия между личностью и обществом говорил Н. Михайловский: «Пусть общество прогрессирует, но поймите, что личность при этом регрессирует, что если иметь в виду только эту сторону дела, то общество есть первый, ближайший и злейший враг человека, против которого он должен быть постоянно на страже. Общество самим процессом своего развития стремиться раздробить личность, оставить её какое-нибудь одно специальное отправление». 6. В чем заключается диалектическая культура мышления и как она соотносится с социальными действиями? 7. Что такое свобода человека? Какие есть точки зрения по этому вопросу? 8. Когда и при каких условиях она превращается в свою противоположность. Подтвердите примерами. 9. Что необходимо, чтобы осуществить подлинную свободу, избежать ее превращения в несвободу или «бегство от свободы». 10. Выскажите свое отношение к суждению: «Цель оправдывает средства». Приведите примеры, когда эта идея была реализована в истории, жизни.
УК-5.2	Интерпретирует проблемы современности с позиции этики и философских знаний	***Перечень теоретических вопросов к экзамену:*** *1.* Философские концепции человека. Особенности взаимодействия человека с миром. Мировоззрение. *2.* Разумность человека. Космоцентризм античной философии. *3.* Религиозное мировоззрение. Особенности средневековой философии. Конечность существования человека и проблема бессмертия души. *4.* Материализм и идеализм в философии как способы объяснения мира. Механистическая картина мира. *5.* Возникновение диалектической проблемы развития из метафизического понимания мира. Основные законы диалектики. *6.* Проблема пространства и времени в философии. Отличие от научного подхода. Специфика философии Нового времени. *7.* Человек как производящее существо. Марксизм и материалистическое понимание истории.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		8. Свобода как альтернатива природной детерминации. Иррациональная философия как способ объяснения мира. *9.* Экзистенциализм как направление современной философии. Проблема экзистенции и бытия человека. *10.* Проблема бытия в философии. *11.* Проблема субстанции в философии. Философские картины материального единства мира. *12.* Познание как путь движения к истине и основа ориентации в мире. Проблема истины. *13.* Природа сознания. Идеальное как форма информационного отражения. *14.* Проблема биосоциальной природы человека. Проблема социального в философии. Общество. *15.* Экологические риски глобализированного мира. Социальные риски коммуникационного общества. *16.* Философская концепция культуры. Культура и цивилизация.
УК-5.3	Демонстрирует понимание общего и особенного в развитии цивилизации, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных культур	***Примерный перечень тем письменных индивидуальных заданий (эссе):*** *1.* Отношение к бытию современного человека. *2.* Роль эпистемологии в жизни современного человека. *3.* Вопросы этики в деятельности современного человека. *4.* Роль философии в современном обществе. *5.* Софистика в современном мире. *6.* Идеализм Платона в современном мировоззрении. *7.* Телеология Аристотеля в современной теории развития. *8.* Принципы стоицизма в жизни современного человека. *9.* Принципы эпикуреизма в жизни современного человека. *10.* Принципы скептицизма в жизни современного человека. *11.* Вера и разум в мировоззрении современного человека. *12.* Принцип «бритвы Оккама» в современной философии и науке. *13.* Гедонизм как основа современного мировоззрения. *14.* Конфуцианство и индивидуализм. *15.* Философия буддизма и общество потребления. *16.* Рационализм и здравый смысл в поведении современного человека. *17.* Идеи прагматизма и утилитаризма в современном обществе. *18.* Влияние русской философии на развитие российского менталитета. *19.* Влияние идей экзистенциализма на развитие современного человека. *20.* Рациональная и иррациональная составляющие поведения современного человека. *21.* Интуиция и здравый смысл в условиях постмодерна.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		22. Свобода и ответственность личности. *23*. Проблема человека в современном обществе. *24*. Проблема определения смысла жизни. *25*. Смысл существования человека. *26*. Этические проблемы развития науки и техники. *27*. Проблема самоактуализации человека в обществе потребления. *28*. Социальные проблемы развития науки и техники. *29*. Проблема развития и использования технологий. *30*. Социальное и биологическое время жизни человека. *31*. Концепция успеха в современном обществе. *32*. Культура и цивилизация. *33*. Доверие и сотрудничество в современном обществе. *34*. Мифологичность мировоззрения современного человека. *35*. Роль порядка и хаоса в жизни современного человека. *36*. Онтология современного человека. *37*. Эпистемология современного человека. *38*. Этика современного человека. *39*. Аксиология современного общества. *40*. Проблема феномена инновации.
Отечественная история		
УК 5-1	Анализирует современное состояние общества на основе знания исторической ретроспективы и основ социального анализа	Вопросы к зачету: История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки. Первая мировая война и Россия. Россия и мир между двумя мировыми войнами. Вторая мировая война Послевоенное устройство мира в 1946 – 1991 гг. Русь в IX – XII вв. Русские земли в период раздробленности. Борьба русских земель с иноземными захватчиками. Образование и становление русского централизованного государства в XIV– первой трети XVI вв. Иван Грозный: реформы и опричнина. Смутное время в России.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Россия в XVII в. Русская культура в IX – XVII вв. Преобразования традиционного общества при Петре I. Эпоха дворцовых переворотов 1725-1764. Правление Екатерины II. Россия в первой половине XIX в. Россия во второй половине XIX в. Русская культура в XVIII – начале XX вв. Первая российская революция 1905-1907 гг. и ее последствия. Россия в 1917 г. Великая российская революция 1917 и ее основные этапы Гражданская война и интервенция в России. Военный коммунизм. Образование СССР 1922-1941 гг. Внутренняя политика СССР в 1920 – 1930-е гг. СССР в годы Великой Отечественной войны. СССР в 1945-1964 гг.: послевоенное восстановление народного хозяйства и попытки реформирования. СССР в 1965 – 1991 гг. Особенности развития советской культуры. Внутренняя политика Российской Федерации (1991 – 2022-е гг.) Тесты: 1. Куликовская битва: 1. 1237 г.; 2. 1480 г.; 3. 1223 г.; 4. 1380 г. 2. Опричнина: 1. 1565-1572 гг.;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		2. 1598-1605 гг.; 3. 1550-1572 гг.; 4. 1556-1582 гг. 3. Созыв первого Земского собора: 1. 1549 г.; 2. 1497 г.; 3. 1613 г.; 4. 1649 г. 4. Третьиюньская монархия: 1. 1905-1907 гг.; 2. 1894-1917 гг.; 3. 1907-1914 гг.; 4. 1914-1917 гг. 5. Брестский мир: 1. 1917 г.; 2. 1918 г.; 3. 1919 г.; 4. 1920 г. 6. В 1721 г.: 1. отмена крепостного права; 2. провозглашение России империей; 3. присоединением к России Крыма; 4. принятие «Соборного уложения». 7. Год царствования Екатерины II:

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		1. 1721 г.; 2. 1755 г.; 3. 1785 г.; 4. 1801 г. 8. Замена коллегий министерствами: 1. 1718 г.; 2. 1802 г.; 3. 1874 г.; 4. 1881 г. 9. Полтавское сражение: 1. 1702 г. 2. 1709 г.; 3. 1711 г.; 4. 1714 г. 10. Реформа управления государственными крестьянами П.Д. Киселева: 1. 1801-1803 гг.; 2. 1837-1841 гг.; 3. 1861-1863 гг.; 4. 1881-1894 гг. 11. Начало «хождения в народ»: 1. 1863 г.; 2. 1873 г.; 3. 1883 г.; 4. 1895 г. 12. В 1700 г.:

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		1. Северная война; 2. городские восстания; 3. русско-турецкая война; 4. церковный раскол. 13. Декрет о земле: 1. 1917 г.; 2. 1918 г.; 3. 1921 г.; 4. 1924 г. 14. Полное прекращение выкупных платежей крестьянами: 1. 1803 г.; 2. 1861 г.; 3. 1894 г.; 4. 1907 г. 15. Переход к нэпу: 1. 1919 г.; 2. 1921 г.; 3. 1924 г.; 4. 1927 г. 16. Период 1700-1721 гг.: 1. Двадцатилетняя война; 2. Северная война; 3. Отечественная война; 4. русско-турецкая война. 17. Крестьянская война под предводительством Е.И. Пугачева: 1. 1606-1607 гг.;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		2. 1670-1671 гг.; 3. 1707-1708 гг.; 4. 1773-1775 гг. 18. Москва – столица РСФСР: 1. 1917 г.; 2. 1918 г.; 3. 1920 г.; 4. 1922 г. 19. 1922 г. – год образования: 1. РСФСР; 2. СССР; 3. УССР; 4. БССР. 20. Восстание в Кронштадте: 1. 1918 г.; 2. 1920 г.; 3. 1921 г.; 4. 1922 г. 21. Испытание первой атомной бомбы в СССР: 1. 1945 г.; 2. 1949 г.; 3. 1952 г.; 4. 1954 г. 22. Избрание Н.С. Хрущева Первым секретарем ЦК КПСС: 1. 1953 г.;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		2. 1956 г.; 3. 1964 г.; 4. 1972 г. 23. Принятие первой Конституции РСФСР: 1. 1917 г.; 2. 1918 г.; 3. 1924 г.; 4. 1936 г. 24. Первый секретарь (Генеральный секретарь) ЦК партии в 1964-1982 гг.: 1.Ю.В. Андропов; 2. И.В. Сталин; 3. Н.С. Хрущев; 4. Л.И. Брежнев. 25. Принятие христианства на Руси: 1. 962 г.; 2. 988 г.; 3. 989 г.; 4. 991 г. 26. Введение в России нового летоисчисления: 1. 1700 г.; 2. 1721 г.; 3. 1725 г.; 4. 1800 г. 27. Принятие Указа о «вольных хлебопашцах»: 1. 1803 г.;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		2. 1861 г.; 3. 1883 г.; 4. 1894 г. 28. Созыв Учредительного собрания: 1. 1917 г.; 2. 1918 г.; 3. 1919 г.; 4. 1921 г. 29. Съезд князей в Любече: 1. 1097 г.; 2. 1136 г.; 3. 1147 г.; 4. 1199 г. 30. Ливонская война: 1. 1558-1583 гг.; 2. 1565-1572 гг.; 3. 1609-1612 гг.; 4. 1700-1721 гг.
УК- 5.2	Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний	Подготовка сообщений по плану семинара. К примеру, Иван Грозный: Реформы и опричнина. Создание проектов в сервисах открытых социальных сетей (instagram, facebook, telegram) о личности Ивана IV . Студенты представляют себя в роли монарха и конструируют с помощью указанных социальных сетей деятельность Ивана IV. При этом в самом аккаунте «монарха будет заложена не только его реальная деятельность, но и заведомые ошибки, которые остальные студенты должны отыскать во время изучения созданного аккаунта. Те, кто будет готов к семинару по указанной теме, с легкостью найдут спрятанные ошибки. Таким ообразом, почти незаметно для самих себя студенты изучат историю России в 16 веке. Подготовить таймлайн по любой теме, к примеру по теме «Русские земли в период раздробленности. Борьба русских земель с иноземными захватчиками» с помощью программы Timeline JS

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
Практические задания::

Запишите цифры согласно хронологической последовательности событий:
1. издание Манифеста «О даровании вольности и свободы всему российскому дворянству»;
2. проведение губной реформы;
3. строительство белокаменного Московского Кремля;
4. царствование Бориса Федоровича Годунова.
Ответ: _____

2. Распределите события по периодам согласно хронологической последовательности: в группу А – события, связанные с правлением Павла I; в группу Б – события, связанные с правлением Александра I:
1. ограничение свободы книгопечатания;
2. издание Манифеста «О трехдневной барщине»;
3. образование в Санкт-Петербурге тайного общества «Союз спасения»;
4. принятие университетского устава, предоставившего автономию университетам;
5. упразднение дворянских собраний в губерниях.
6. начало создания военных поселений.
<table>
<tr><td colspan="3">Группа А</td><td colspan="3">Группа Б</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
3. Установите соответствие между датами и событиями:
1. 1989; А) объявление СССР войны Японии;
2. 1945; Б) издание Указа об отмене телесных наказаний;
3. 1857; В) начало ликвидации военных поселений;
4. 1863. Г) проведение I съезда народных депутатов СССР;
Д) принятие СССР в Лигу Наций.
Ответ: _____

4. Запишите цифры согласно хронологической последовательности событий:
1. принятие Конституции «развитого социализма»;
2. издание Постановлений ЦК ВКП(б), ЦИК и СНК СССР о борьбе с кулаками;
3. издание Постановления ЦК ВКП(б) «О преодолении культа личности и его последствий»;
4. издание Декрета об установлении 8-часового рабочего дня;
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
5. проведение XIX Всесоюзной партконференции.
Ответ: _____

5. Распределите события по периодам согласно хронологической последовательности: в группу А – события, связанные с правлением Ивана IV; в группу Б – события, связанные с правлением Петра I:
1. основание Петербурга;
2. проведение опричнины;
3. издание Указа о престолонаследии;
4. учреждение Синода;
5. разгром Ливонского ордена;
6. образование «Избранной рады».
<table>
<tr><td colspan="3">Группа А</td><td colspan="3">Группа Б</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

6. Установите соответствие между датами и событиями:
1. 1912 г. А) издание Манифеста о веротерпимости и свободе вероисповедания;
2. 1905 г. Б) проведение Второго съезда РСДРП;
3. 1903 г. В) Ленский расстрел;
4. 1907 г. Г) аграрная реформа П.А. Столыпина;
Д) отмена подушной подати.
Ответ: _____

7. Ранее других произошло:
1. начало возведения Берлинской стены;
2. Карибский кризис;
3. запуск первой в мире атомной электростанции;
4. проведение XXVI съезда КПСС.

8. Укажите ответ с правильным соотношением события и года:
1. 1841 – издание «Городового положения»;
2. 1919 – издание Декрета о ликвидации неграмотности;
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
3. 1918 – создание ВЧК;
4. 1917 – проведение V Всероссийского съезда Советов;
5. 1870 – запрещение продажи крестьян в розницу.

9. Распределите события по периодам согласно хронологической последовательности: в группу А – события, связанные с правлением Ивана III; в группу Б – события, связанные с правлением Ивана IV:
1. путешествие Афанасия Никитина в Индию;
2. проведение Стоглавого собора;
3. создание приказной системы;
4. созыв первого Земского собора;
5. «Стояние на реке Угре»;
6. присоединение к Москве юго-западных русских земель.
<table>
<tr><td colspan="3">Группа А</td><td colspan="3">Группа Б</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
10. Соотнесите события и годы:
1. 1917; А) создание Временного правительства;
2. 1918; Б) конфликт на КВЖД;
3. 1922; В) начало первой пятилетки;
4. 1928. Г) созыв Учредительного собрания;
Д) образование СССР.
Ответ: _____

11. В XV веке княжил:
1. Дмитрий (Донской);
2. Василий II (Темный);
3. Иван II (Красный);
4. Василий III.

12. Укажите событие, произошедшее 29 апреля 1881 года:
1. учреждение Крестьянского поземельного банка;
</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		2. возобновление Союза трех императоров. 3. издание Манифеста «О незыблемости самодержавия»; 4. принятие Положения об обязательном выкупе крестьянских наделов. 13. Событие, произошедшее ранее других в 1917 году: 1. подписание Николаем II в Пскове акта об отречении от престола; 2. открытие Предпарламента; 3. проведение Первого Всероссийского съезда Советов рабочих и солдатских депутатов в Петрограде; 4. начало «хлебных бунтов» в Петрограде; 5. отмена смертной казни на фронте. 14. Укажите вариант ответа с правильным соотношением фамилии и года руководства страной: 1. Брежнев Л.И. 1966 г.; 2. Горбачев М.С. 1974 г.; 3. Сталин И.В. 1954 г.; 4. Хрущев Н.С. 1969 г. 15. Соотнесите имя и год княжения: 1. Игорь А) 970; 2. Владимир Мономах Б) 977; 3. Святослав I В) 1113; 4. Ярополк I Д) 912. Ответ: _____ 16. Запишите цифры согласно хронологической последовательности событий: 1. учреждение Непременного совета; 2. сражение под Аустерлицем; 3. заключение Тильзитского мира; 4. преобразование «Союза спасения» в «Союз благоденствия». 5. замена Конституции Царства Польского «Органическим статутом». Ответ: _____

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
17. Распределите события по периодам согласно хронологической последовательности: в группу А – события, связанные с правлением Павла I; в группу Б – события, связанные с правлением Екатерины II:
1. издание Указа о запрещении ввоза всех иностранных книг;
2. издание Жалованной грамоты дворянству;
3. запрет продавать крестьян без земли с аукционов;
4. восстание Е.И. Пугачева;
5. секуляризация церковных и монастырских земель;
6. запрет отсутствия на службе дворян, приписанных к гвардейским полкам.
<table>
<tr><td colspan="3">Группа А</td><td colspan="3">Группа Б</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Соотнесите событие и год:
1. издание Указа Президента РСФСР о приостановлении деятельности КПСС на территории России; А) 1990;
2. проведение выборов в Совет Федерации и Государственную Думу первого созыва; Б) 1996;
3. избрание М.С. Горбачева Президентом СССР; В) 1989;
4. принятие России в члены Совета Европы; Г) 1991;
Д) 1993.
Ответ: _____

19. Организация, созданная ранее других:
оз борьбы за освобождение рабочего класса»;
ерный союз русских рабочих»;
ля и воля»;
вобождение труда».

20. Запишите цифры согласно хронологической последовательности событий:
1. «Ледовое побоище» на Чудском озере;
2. строительство белокаменного Московского Кремля;
3. княжение Василия I Дмитриевича;
4. княжение Андрея Юрьевича (Боголюбского);
</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		5. съезд князей в Любече. Ответ: _____
УК-5.3	Демонстрирует понимание общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных культур .	В течение семестра студентам предлагается поучаствовать в нескольких проектах . Кейс. Создание исторических мемов. Студент сам выбирает период из курса истории и представляет созданные им самим мемы в соответствии с той темой курса, к которой этой мем был подготовлен. На образовательном портале студенты всей группы имеют возможность также увидеть полностью коллекцию мемов и проголосовать за более понравившийся. Главное условие – это должна быть оригинальная авторская работа. Время выполнения – в течение семестра. 2.Изучение истории семьи с помощью интервью родителей, бабушек и дедушек. Задание рассчитано на 6 недель и должно быть представлено к концу семестра в рамках семинаров по второй половине 20 века, а также должно быть выложено на образовательном портале, где студенты могут также принять участие во взаимооценивании друг друга. Историю семьи студент может представить с помощью: https://www.canva.com/, https://www.mindmeister.com/, https:/omeka.org/, https://timeline.knightlab.com/ и др. Вопросы для самопроверки: 1. В какие годы правила династия Рюриковичей? 2. Кто из князей, и в какие годы правил в Киеве в X в.? Расскажите об их деятельности. 3. Какие главные события происходили на Руси в IX-начале XII вв.? 4. Какими событиями отмечено правление князя Владимира I? 5. Когда и какие правовые акты были приняты в IX-XII вв.? 6. Какие достижения культуры Древней Руси можете назвать? 7. Кто из князей, и в какие годы правил в Киеве в XI в.? Расскажите о их деятельности. 8. Чем прославился князь Ярослав (Мудрый)? 9. Какие важные события происходили в период правления Владимира (Мономаха)? 10. Каковы основные этапы борьбы русских земель с монгольским завоеванием? 11. Каковы особенности правления Ивана (Калиты)? 12. Какими важными событиями отмечен период завершения объединения русских земель вокруг Москвы в конце XV-начале XVI вв.? 13. Чем знаменателен период правления Ивана IV?

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		14. Какие события происходили в Смутное время? 15. Каковы были взаимоотношения России с Речью Посполитой в XVII в.? 16. Какими событиями отмечено царствование Михаила Федоровича и Алексея Михайловича Романовых? 17. Чем были вызваны народные выступления в XVII в.? 18. В чем состояла особенность русско-шведских отношений в XVII-XVIII вв.? 19. Когда и какие основные реформы были проведены Петром I? 20. Какие даты войн России с другими странами в XVIII в. можно назвать? 21. Какие международные договоры заключила Россия в XVIII в.? 22. Какие российские правители пришли к власти путем дворцового переворота в XVIII в.? Расскажите о их деятельности. 23. Какие реформы провела Екатерина II? 24. Каковы достижения российской культуры и науки в XVII-XVIII вв.? 25. Каково содержание мирных договоров России с Османской империей в XVII-XIX вв.? 26. Когда и какие реформы проводили Александр I и Александр II? 27. Какие меры были осуществлены по отмене крепостного права? 28. Какие общественно-политические организации появились в России во второй половине XIX в.? 29. Какие международные договоры были заключены Россией в XIX в.? Расскажите об их содержании. 30. Какие основные события происходили в период царствования Александра III? 31. Какие политические партии, и в какие годы образовались в России в конце XIX-начале XX вв.? 32. Какие важные военные операции были проведены в ходе Первой мировой войны? 33. Каковы временные рамки деятельности Государственных Дум Российской империи и их состав по партийной принадлежности? 34. Как развивались события в стране в 1905-1907 гг.? 35. Какие основные события происходили во время Февральской революции 1917 г.? 36. В течение какого периода действовало каждое из Временных правительств в 1917 г.? 37. Какие правовые акты были приняты в первые годы советской власти?

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		38. Какие внешнеполитические акции характерны для советского государства в 1920-1930-е гг.? 39. Какие события, связанные с репрессиями 1930-1950-х гг., можете назвать? 40. Какие изменения в экономике СССР произошли в годы первых пятилеток? 41. Когда и какие наиболее значимые битвы происходили в годы Великой Отечественной войны? 42. Какие знаменательные даты времени хрущевской «оттепели» можно назвать? 43. Какие Постановления руководства СССР второй половины 1960-х – первой половины 1980-х гг. посвящались экономическим проблемам? 44. Когда были приняты Конституции СССР? 45. Какова роль СССР в послевоенном развитии мира? 46. Каковы основные вехи развития российской культуры в XX вв.? 47. Какие изменения происходили в стране в ходе перестройки? 46. Какие основные события произошли в России в 1990-е гг.? 48. Как изменялись предпочтения избирателей в ходе президентских и думских выборов в 1990-е – 2000-е гг.? 49. Какие научные достижения XX в. прославили Россию? 50. Кто из россиян являлся лауреатом Нобелевской премии? 51. Какие важные события в стране произошли в начале 2000-х гг.?
Отечественная история		
УК 5-1	Анализирует современное состояние общества на основе знания исторической ретроспективы и основ социального анализа	Процесс подготовки Советского Союза к войне: внешнеполитическая деятельность государства. Германия и Советский Союз в преддверии столкновения: экономический потенциал, военная доктрина и состояние вооружённых сил. Причины и начало Второй мировой войны (1939-июнь 1941гг.) Схема сражений начального периода войны и причины поражений. Московская битва: от поражений к контрнаступлению. Контрнаступление Красной Армии (январь-апрель 1942г.). планы сторон на весенне-летнюю кампанию 1942г. Забытые сражения на Ржевском выступе. Поражение Красной армии под Харьковом и в Крыму весной-летом 1942г.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Сталинградская битва. Блокада Ленинграда: споры и оценки. Планы сторон на весенне-летнюю кампанию 1943г. Победа на Курской дуге. Битва за Днепр. Наступательные операции Красной Армии 1944-1945гг. Освобождение Европы от нацизма. Берлинская военная операция. Военная техника Второй мировой войны. Полководцы и солдаты. Герои и подвиги. Участие Советского Союза в боевых действиях против Японии. Оккупационный аппарат управления. Нацистская пропаганда и план «Ост». Нацистский террор. Механизмы уничтожения мирного населения. Холокост: уничтожение, сопротивление, спасение. Проблема военного плена. Движение сопротивления на оккупированных территориях СССР: партизаны и подпольщики. Коллаборационизм в годы Великой Отечественной войны. Эвакуация промышленного потенциала и населения страны в восточные регионы СССР. Развитие экономического и оборонного потенциала СССР в годы войны. Организация управления страной в условиях военного времени. Государство и общество. Повседневная жизнь городского населения и сельских жителей в условиях войны. Идеология и пропагандистская работа. Культура и искусство в условиях военного времени. Великая Отечественная война и Магнитогорск. Становление антигитлеровской коалиции. Конференции союзников и их решения. Итоги Великой отечественной войны и причины победы СССР. Суды над военными преступниками. Нюрнбергский международный трибунал: историческое значение и уроки для современности. Итоги Второй мировой войны и формирование нового миропорядка. Война в памяти поколений россиян.
УК- 5.2	Интерпретирует проблемы современности с	Пример оценочных средств: - Разработайте предложения по созданию музейной экспозиции, посвященной истории Великой

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	позиций этики и философских знаний	отечественной войны (в музее школы или корпоративном музее предприятия) - Дайте собственную оценку событиям Холокоста, подкрепляя ее аргументами. Обоснуйте необходимость сохранения памяти о трагедии Холокоста и воспитательном потенциале толерантного отношения людей друг к другу. - Напишите эссе на тему: «Как в нашей семье хранится память о Великой отечественной войне».
УК-5.3	Демонстрирует понимание общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных культур .	1. К 1943 году относится 1) Московская битва 2) снятие блокады Ленинграда 3) Курская битва 4) Смоленское сражение 2. В первый месяц Великой Отечественной войны упорное сопротивление врагу оказали советские воины в 1) Минске 2) Выборге 3) Риге 4) Бресте 3. Крупнейшее танковое сражение в Великой Отечественной войне произошло в ходе битвы 1) Курской 2) под Москвой 3) Берлинской 4) Сталинградской 4. Что предполагал разработанный Германией план Ост? 1) Принудительное выселение с территории Польши и оккупированных областей СССР до 75–85% населения 2) Молниеносную войну с СССР (в течение трех месяцев дойти до Волги) 3) Окружение и уничтожение советских войск, расположенных в районе Курского выступа 4) Захват Стамбула и открытие морского пути в СССР 5. Прочтите отрывок из докладной записки командования Брянского фронта и укажите общее название вооруженных отрядов, о которых идет речь. «Действуя в тылу противника на его коммуникациях, уничтожая мосты на железных и шоссейных дорогах, пуская под откос железнодорожные эшелоны, уничтожая мелкие гарнизоны противника, средства связи, склады с боеприпасами, горючим, ведя разведку противника как на линии фронта, так и в его тылу и следя за его перегруппировкой войск… отряды практически помогают

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		частям фронта в разгроме противника». 1) войска связи 2) казаки 3) штрафные батальоны 4) партизаны 6. Почетное звание, присваиваемое израильским институтом Катастрофы и Героизма «Яд ва-Шем». Звание присваивают людям, спасавшим евреев в годы нацистской оккупации Европы, рискуя при этом собственной жизнью. 1) праведник народов мира 2) герой Израиля 3) спаситель 4) герой милосердия 7. Прочтите отрывок из документа и укажите термин, которым обозначается описанный процесс. «С июля по ноябрь 1941 г. на Урал, в Сибирь, Среднюю Азию и Казахстан было вывезено более 1500 промышленных предприятий. В тот же период по железным дорогам страны перевезено около 1,5 миллиона вагонов грузов. Эта чёткая работа позволила в кратчайшие сроки создать на востоке страны новую экономическую базу, которая обеспечила рост военного могущества Советского Союза и его победу». 1) депортация 2) эвакуация 3) мобилизация 4) экспроприяция 8. О ком говорится в этом письме: "…Летом 1971 года я получил такое письмо: «Дорогой наш друг, Леонид Осипович... Ваше имя навечно вписано в боевую летопись нашей части. В воздушных победах над фашистскими захватчиками есть большой вклад и лично Ваш и Вашего творческого коллектива. На самолетах-истребителях, подаренных Вашим джаз-оркестром и названных „Веселые ребята“, наши летчики-герои сбили десятки фашистских стервятников и закончили войну над Берлином». 1) Шаляпин

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		2) Вертинский 3) Лундстрем 4) Утесов 9. Когда впервые в мире на Магнитогорском металлургическом комбинате произведена прокатка на блюминге танковой броневой стали на лист 22 июня 1941 28 июля 1941 25 ноября 1941 23 февраля 1942 10. В годы Второй мировой войны СССР получал от союзников, прежде всего от США, бесплатные поставки вооружения и продовольствия. Эта помощь получила название 1) ленд-лиз 2) репарации 3) контрибуции 4) план Маршалла 11. В конце 70-х годов состоялась всемирная телепремьера голливудского многосерийного художественного фильма, посвященного истории вымышленной семьи немецких евреев Вайссов. Именно после выхода этого фильма в США и других странах возникли многочисленные центры и музеи Холокоста. Назовите название фильма. 1) Праведник 2) Холокост 3) Дневник Анны Франк 4) Нюрнбергский эпилог 12. Всегда ли день Победы в СССР был выходным днём? Да, так как 8 мая 1945 года вышел соответствующий указ Президиума Верховного Совета СССР С 1945 по 1947 год — выходной, далее, до 1965 года рабочий, затем снова нерабочий Нет, не всегда, только с 1955 года Это обычный рабочий день
Культурология		

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
УК-5.1	Анализирует современное состояние общества на основе знания исторической ретроспективы и основ социального анализа	**Устный опрос:** 1. В чем состоит проблема определения культуры? Рассмотрите историю понятия «культура» и особенности его употребления в различные исторические периоды. 2. Почему только человек является творцом культуры? Назовите основные функции культуры. 3. Рассмотрите основные понятия культурологии: культура, цивилизация, менталитет, культурная картина мира. 7. Охарактеризуйте проблемы генезиса культуры в свете существующих теорий. 8. Назовите особенности первобытной культуры в контексте проблемы культурогенеза. В чем заключается синкретизм первобытной культуры? 9. Каково значение стабильности и нестабильности в культуре? Рассмотрите понятия «статика» и «динамика» культуры. Охарактеризуйте традиционную культуру. 10. Каковы основы и специфические черты традиционной индо-буддийской культуры? 11. Каковы особенности традиционной культуры древнего и средневекового Китая? 12. Каковы причины культурных изменений и механизмы культурной динамики? 13. Каковы подходы к определению внутреннего строения культуры? Охарактеризуйте материальную и духовную культуру. 14. Рассмотрите особенности развития материальной и духовной культуры на примере культуры Древнего Египта. 15. В чем заключается многомерность современной культуры? Каковы основные характеристики субкультуры, контркультуры, маргинальной культуры? 16. Каковы виды современной культуры, их соотношение и взаимосвязь? Охарактеризуйте массовую, элитарную, этническую, народную и национальную культуру; назовите сферы культуры. 17. Рассмотрите причины многомерности современной культуры – глобализацию и урбанизацию. 18. Охарактеризуйте феномены культуры: технику, науку, искусство и религию. 19. Что называют «языком культуры»? Какова классификация языков культуры? 20. Рассмотрите основные типы знаков и знаковых систем. Каковы символы культуры и культурные коды? 21. В чем заключаются проблемы межкультурной коммуникации? Охарактеризуйте процессы интеграции, ассимиляции или аккультурации. 30. Рассмотрите русскую культуру XVII – первой трети XVIII века в контексте диалога с европейской культурой. 31. Каковы исторические представления о культуре? Охарактеризуйте доклассический период развития культурологии (Античность и Средневековье). 32. Каковы исторические представления о культуре? В чем особенности развития представлений о культуре в

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		эпоху Возрождения и Новое время? 33. Охарактеризуйте неклассический этап становления культурологического знания (вторая половина XIX – начало XX вв.): философия жизни о культуре, эволюционизм, диффузионизм, натуралистическая и социологическая школы, функционализм. 34. Рассмотрите постнеклассический период развития науки о культуре (вторая половина XX в.): этнопсихологическая школа, структурализм, культурный релятивизм и неоэволюционизм в культурной антропологии, пассионарная теория культуры Л.Н. Гумилева. 35. Охарактеризуйте особенности развития русской культуры в XVIII- XIX веках: влияние идей западноевропейского Просвещения и «золотой век» русской культуры. 36. Каковы результаты и значение «Серебряного века» русской культуры? 37. Рассмотрите модернизм и постмодернизм как явления культуры. 38. Определите взаимосвязь развития культуры и возникновения глобальных проблем современности. В чем заключаются основы деятельности Римского клуба? Охарактеризуйте понятия: антиглобализация и антиглобалисты. 39. Объясните смысл понятий: «индивид», «индивидуальность», «личность». Рассмотрите инкультурацию и социализацию как процессы формирования личности. 40. Охарактеризуйте культурные нормы и ценности. **Тестирование:** **Вариант 1** **1. Материальные и нематериальные преобразования человеком окружающей действительности – это…** А) Творчество Б) Эксперимент В) Культура Г) Трудовая деятельность **2. Автором труда «Агрикультура» является…** А) Марк Порций Катон Б) Августин Блаженный В) Марк Туллий Цицерон Г) Джамбаттиста Вико

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		3. В какую эпоху произошел возврат к античному пониманию слова «культура»? А) в Средние века Б) в эпоху Возрождения В) в Новое время Г) в XX веке **4. Продукт культурной деятельности человека, любой искусственно созданный объект – это…** А) Изобретение Б) Артефакт В) Культура Г) Миф **5. Самым длительным этапом каменного века человеческой истории был…** А) палеолит Б) энеолит В) мезолит Г) неолит **6. «Доисторической Сикстинской капеллой» называют пещеру…** А) Ласко Б) Шульган-Таш В) Альтамиру Г) Фон де Гом **7. Основной функцией мифа была …** А) этиологическая (объяснительная) функция Б) коммуникативная функция В) адаптивная функция Г) назидательная функция **8. Кого из перечисленных исследователей называют «отцом культурологии»?** А) Лесли Уайта Б) Эдуарда Тайлора

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		В) Вильгельма Оствальда Г) Иммануила Канта **9. Какой из разделов не входит в состав культурологического знания?** А) прикладная культурология Б) история культуры В) культурная политика Г) культурная антропология **10. Автором орудийно-трудовой концепции происхождения культуры является** А) Л. Мамфорд Б) А. Тойнби В) Ф. Энгельс Г) Э. Кассирер **11. Состояние длительной неизменности культуры, при котором резко ограничиваются или запрещаются нововведения – это …** А) культурный застой Б) культурный кризис В) культурная динамика Г) культурная стабильность **12. Какие ситуации могут приводить к возникновению конфликтов?** А) культурная нестабильность Б) различия в культуре В) культурный застой Г) эволюция культуры **13. Какая из перечисленных религий не является мировой?** А) буддизм Б) индуизм В) христианство Г) ислам

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		14. **Богом разрушителем вселенной в индуистском пантеоне является…** А) Вишну Б) Кама В) Шива Г) Ганеша **15. Какой символ бога индуистов Вишну символизирует любовь к людям?** А) чакра Б) палица В) цветок лотоса Г) боевая раковина **16. Мокша для индуистов – это…** А) закон нравственности Б) обретение удачи и здоровья В) полное освобождение души от череды перевоплощений Г) обретение богатства **17. Как называется священная книга буддистов?** А) «Канон дао и дэ» Б) «Типитака» В) «Веды» Г) «Упанишады» **18. С каким животным в Индии связаны «пять веществ», считающихся священными?** А) с коровой Б) с крысой В) со змеей Г) со слоном **19. В 1950 году американский социолог Дэвид Рисмен ввел понятие …** А) субкультура

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Б) контркультура В) доминирующая культура Г) массовая культура **20. Пограничные культуры, возникающие на грани культурно-исторических эпох, мировоззрений, языков, этнических культур и субкультур имеют название …** А) контркультуры Б) маргинальные культуры В) этнические культуры Г) доминирующие культуры **Практические задания**: 1. Прочитайте фрагмент из работы Р. Итса и сформулируйте свое отношение к его точке зрения. Ответьте на вопросы. *Жизнь наших далеких предков протекала в экстремальных условиях, богатых множеством случайных совпадений, которые воспринимались первобытным сознанием как следствие проявления невидимых и всесильных «чар». Они порождают видимость большой вероятности связи происшедших с человеком несчастий с действиями над его фетишами или реальностью проклятий, заклинаний, колдовства. Если еще добавить сюда сам факт психологического ожидания беды: что-то случилось с твоей чурингой, с твоим фетишем и т. п., то количество совпадений или случайных связей несвязанных причин и следствий увеличится.* • Почему на первых этапах развития человеческого общества появляется вера в абсолютную связь фетиша с судьбой человека? • Подкреплялась ли эта связь общественным сознанием первобытной эпохи? • Почему подобные ситуации часто находили свое подтверждение в окружающем реальном мире? • Приведите известные вам примеры: а) магического обряда; б) тотемных представлений; в) анимистических представлений. 2. Опишите какой-либо известный вам опыт межкультурного взаимодействия. Были ли в вашей жизни проблемы с пониманием поведения представителей другой культуры? Можете ли вы их объяснить? Обратите внимание при объяснении, что поведение человека следует рассматривать в рамках его культуры, а не своей, т. е. следует проявлять больше эмпатии, чем симпатии. Симпатия подразумевает, что человек мысленно ставит себя на место другого, следует «золотому правилу нравственности»: «поступай с людьми так, как хотел бы,

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		чтобы поступали с тобой». Но при симпатии используются свои собственные способы интерпретации поведения других людей. При общении же с носителями других культур следует применять эмпатический подход, т. е. представить себя на месте другого человека, принять его мировоззрение, понять его чувства, желания, поступки, исходить из рамок его культуры. Сущность эмпатического подхода отражает «платиновое правило»: «поступай с другими так, как они поступали бы сами с собой». 3. Определите, в какой историко-культурный период были сделаны следующие высказывания (если возможно, назовите автора): • «Как плодородное поле без возделывания не даст урожая, так и душа. Возделывание души – это и есть философия: она выпалывает в душе пороки, приготовляет души к приятию посева и вверяет ей – сеет, так сказать, только те семена, которые, вызрев, приносят обильнейший урожай»; • «Человек – это слабое, беспомощное, достойное жалости и участия существо. Но в своей слабости он обнаруживает огромную силу. Уповая на Веру, он может сказать «да» хаотическому и страшному миру»; • «Человек, забывший об интересах общества, и правитель, забывший об интересах граждан, – не римляне, а варвары»; • «Культура не воспитание меры, гармонии и порядка, а преодоление ограниченности, как культивирование неисчерпаемости, бездонности личности, как ее постоянное духовное совершенствование»; • «Все эти сказанные художества весьма и весьма различны друг от друга; так что если кто исполняет хорошо одно из них и хочет взяться за другие, то почти никому они не удаются так, как то, которое он исполняет хорошо; тогда как я изо всех моих сил старался одинаково орудовать во всех этих художествах; и в своем месте я покажу, что я добился того, о чем я говорю»; • «И тогда через хаос, через абсурдность, через чудовищность жизни, как солнце через тучи, глянет око Божье. Бога, который имеет личность, и личность, отображенную в каждой человеческой личности»; • «Поступай так, чтобы ты всегда относился к человечеству и в своем лице, и в лице всякого другого так же, как к цели, и никогда не относился бы к нему только как к средству»; • «Начала цивилизации одного культурно-исторического типа не передаются народам другого типа. Каждый тип вырабатывает ее для себя при большем или меньшем влиянии чуждых, ему предшествовавших или современных цивилизаций»; • «Мне хотелось бы словом «гуманность» охватить все, что я до сих пор говорил о человеке, о воспитании его благородства, разума, свободы, высоких помыслов и стремлений, сил и здоровья, господства над силами Земли»; • «Все хорошо, что исходит из рук Творца всех вещей. В руках человека все вырождается»; • «Воспитание человеческого рода – это процесс и генетический и органический; процесс генетический –

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		благодаря передаче, традиции, процесс органический – благодаря усвоению и применению переданного. Мы можем как угодно назвать этот генезис человека во втором смысле, мы можем назвать его культурой, т. е. возделыванием почвы, а можем вспомнить образ света и назвать его просвещением, тогда цепь культуры и просвещения протянется до самой земли. Различие между народами просвещенными и непросвещенными – не качественное, а только количественное»; • «...Что такое человек во Вселенной? Небытие в сравнении с бесконечностью, все сущее в сравнении с небытием, среднее между всем и ничем. Он не в силах даже приблизиться к пониманию этих крайностей – конца мироздания и его начала, неприступных, скрытых от людского взора непроницаемой тайной, и равно не может постичь небытие, из которого возник, и бесконечность, в которой растворяется»; • «Причина всех бедствий и несчастий людей, – состоит в невежестве. Преодолеть свое печальное положение, выйти из него люди могут только через просвещение, а рост его неодолим. В умах идет скрытая и непрерывная революция и... с течением времени само невежество себя дискредитирует»; • «Все, что вне меня, – отныне чуждо мне. У меня нет в этом мире ни близких, ни мне подобных, ни братьев. Я на земле, как на чужой планете, куда свалился с той, на которой жил прежде. Если я и различаю, что вокруг себя, – то лишь скорбные и раздирающие сердце предметы, и на все, что касается и окружает меня, не могу кинуть взгляда без того, чтобы не найти там какого-нибудь повода к презрительному негодованию и удручающей боли»; • «Ход развития культурно-исторических типов всего ближе уподобляется тем многолетним одноплодным растениям, у которых период роста бывает неопределенно продолжителен, но период цветения и плодоношения – относительно короток и истощает раз и навсегда их жизненную силу»; • «Всякая культура (даже материальная) есть культура духа; всякая культура имеет духовную основу – она есть продукт творческой работы духа над природными условиями». 4. Приведите примеры процессов ассимиляции и диверсификации. 5. Каково влияние субкультур на развитие культуры? Приведите примеры изменения норм поведения в связи с доступностью и тиражированием различных субкультур. 6. Определите, кому принадлежат следующие высказывания: • «... Каждой великой культуре присущ тайный язык мирочувствования, вполне понятный лишь тому, чья душа вполне принадлежит этой культуре»; • «Начала цивилизации одного культурно-исторического типа не передаются народам другого типа. Каждый тип вырабатывает ее для себя при большем или меньшем влиянии чуждых, ему предшествовавших или

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		современных цивилизаций»; • «Таким образом, Дьявол обречен на проигрыш не потому, что он сотворен Богом, а потому, что он просчитался. Он играл руками Божьими, испытывая злобную удовлетворенность от вмешательства божественных рук. Зная, что Господь не отвергнет или не сможет отвергнуть предложенного пари. Дьявол не ведает, что Бог молча и терпеливо ждет, что предложение будет сделано. Получив возможность уничтожить одного из избранников Бога, Дьявол в своем ликовании не замечает, что он тем самым дает Богу возможность совершить акт нового творения. И таким образом божественная цель достигается с помощью Дьявола, но без его ведома»; • «У каждой культуры своя собственная цивилизация»; • «Цивилизация есть неизбежная судьба культуры. Будущий Запад не есть безграничное движение вперед и вверх, по линии наших идеалов... Современность есть фаза цивилизации, а не культуры. В связи с этим отпадает ряд жизненных содержаний как невозможных... Как только цель достигнута и... вся полнота внутренних возможностей завершена и осуществлена вовне, культура внезапно коченеет, она отмирает, ее кровь свертывается, силы надламываются — она становится цивилизацией. И она, огромное засохшее дерево в первобытном лесу, еще многие столетия может топорщить свои гнилые сучья»; • «Неминуемость – и закономерное наступление, чередование этих стадий – делает периоды развития всех культур абсолютно тождественными, длительность фаз и срок существования самой культуры – отмеренными, нерушимыми»; • «Ход развития культурно-исторических типов всего ближе уподобляется тем многолетним одноплодным растениям, у которых период роста бывает неопределенно продолжителен, но период цветения и плодоношения – относительно короток и истощает раз и навсегда их жизненную силу»; • «Ни овладение чужой новейшей технологией, ни ревностное сохранение традиционного образа жизни не может быть полным и окончательным Ответом на Вызов чуждой цивилизации». 7. Предшественник Н.Я. Данилевского немецкий профессор Г. Рюккерт впервые высказал мысль о замкнутых на себя исторических образованиях в работе «Учебник по мировой истории в органическом изложении» (1857). Вдумайтесь в название его работы и сформулируйте, исследования в области какой сферы науки повлияли на позиции обоих мыслителей. 8. Сопоставьте точки зрения О. Шпенглера и Н.Я. Данилевского по вопросу о стадиях развития культуры и их судьбах. Сформулируйте, что общего в их концепциях культуры, что различно. 9. Прочитайте цитату и сформулируйте, какую роль в современной культуре отводит О. Шпенглер

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		крестьянству: «Крестьянство, связанное корнями своими с самой почвой, живущее вне стен больших городов, которые отныне – скептические, практические, искусственные – одни являются представителями цивилизации, это крестьянство теперь уже не идет в счет. «Народом» теперь считается городское население, неорганическая масса, нечто текучее. Крестьянин отнюдь не демократ – ведь это понятие также есть часть механического городского существования – следовательно, крестьянином пренебрегают, осмеивают, презирают и ненавидят его. После исчезновения старых сословий, дворянства и духовенства он является единственным органическим человеком, единственным сохранившимся пережитком культуры». *10. Установите, кому из теоретиков культуры принадлежат данные высказывания.* *1. Человек создан, чтобы усвоить дух гуманности и религии. Мне хотелось бы вместить в одно слово – «человечность» – все сказанное о благородном складе человеческого существа, ведь, чтобы говорить о своем предназначении нет слова более благородного, чем «человек», в коем запечатлен образ Творца. Великий закон справедливости стал путеводною нитью для человека: и как не хотите того, чтобы сделали вам люди, так не делайте того и им; и как хотите, чтобы с вами поступали люди, так и вы поступайте с ними. Закон справедливости и правды превращает людей в верных помощников и братьев друг другу, а когда он утвердится совершенно, то и врагов обратит в друзей. Религия – вот высшая гуманность человека. Это упражнение сердца, поклонение Богу, подражание самому высшему и прекрасному, запечатление его в образе человеческом, а вместе с тем наидеятельнейшая доброта и человеколюбие.* *2. Совокупность производственных отношений составляет экономическую структуру общества, реальный базис, на котором возвышается юридическая и экономическая надстройка и которому соответствуют определенные формы общественного сознания. Способ производства материальной жизни обусловливает социальный, политический и духовный процессы жизни вообще.* *3. Ход развития культурно-исторических типов всего ближе уподобляется тем многолетним одноплодным растениям, у которых период роста бывает неопределенно продолжителен, но период цветения и плодоношения – относительно короток и истощает раз и навсегда их жизненную силу.* *4. Культура как совокупность выражения души в жертвах и трудах, как тело ее, смертное, преходящее; культура как историческое зрелище, как образ в общей картине мировой истории; культура как совокупность великих символов жизни, чувствования и понимания: таков язык, которым только и может поведать душа, как она страждет.*

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		5. Общие разряды культурной деятельности таковы: 1) деятельность религиозная, объемлющая собою отношения человека к Богу; 2) деятельность культурная, в тесном значении этого слова, объемлющая отношения человека к внешнему миру, во-первых, теоретическое – научное, во-вторых, эстетическое – художественное; 3) деятельность политическая, объемлющая отношения людей между собою; 4) деятельность общественно-экономическая, объемлющая отношения людей применительно к условиям пользования предметами внешнего мира, добывания и обработки их. *6. Рассмотрим истоки двадцати одной цивилизации, обращая внимание на вызовы, которые делала среда, и на ответы на них. Не будем постулировать никакого единства и не будем пытаться обнаружить какой бы то ни было всеобщий закон, наша задача – исследовать феномены Вызова и Ответа применительно к частным случаям.* *7. Мы достаточно определенно установили истину, согласно которой благоприятные условия враждебны цивилизации, и показали, что чем благоприятнее окружение, тем слабее стимул для зарождения цивилизации. Допустимо, что стимул, побуждающий к строительству цивилизации, возрастает по мере того, как условия проживания становятся все более трудными. Для удобства разделим интересующие нас исторические примеры на две группы. К первой группе отнесем те случаи, когда цивилизация зарождалась под воздействием природной среды, ко второй – те цивилизации, где бóльшее влияние оказывало человеческое окружение.* ***Ключ к заданию*** *И.-Г. Гердер (1744-1803) – немецкий философ эпохи Просвещения, интересовался вопросами философии истории и эстетики. Состоял пастором в Риге и Веймаре. Был другом Гете и одним из теоретиков художественного движения «Буря и натиск», ратовал за национальную самобытность искусства. Автор сочинения «Идеи к философии истории человечества», в котором история трактуется как осуществление идеалов гуманности.* *Ж.-А.-Н. (де) Кондорсе (1743-1794) – французский философ эпохи Просвещения, математик, социолог, политический деятель. Сотрудничал в «Энциклопедии» Д. Дидро и Д'Аламбера. В годы Великой французской революции был избран в Законодательное собрание, затем стал членом Конвента. Как философ Кондорсе является создателем концепции исторического прогресса, в основе которого, по его мнению, лежат достижения человеческого разума в области науки, техники и социальной жизни. Свои идеи Кондорсе изложил в работе «Эскиз исторической картины прогресса человеческого разума» (1794).* *К. Маркс (1818-1883) и Ф. Энгельс (1820-1895) – немецкие мыслители и общественные деятели. Организаторы и идейные вдохновители первого «Союза коммунистов», авторы «Манифеста Коммунистической партии».*

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Общественно-политическая деятельность К. Маркса и Ф. Энгельса в своей основе имела социально-экономическую доктрину, наиболее полно изложенную ими в «Капитале» (1867-1894). Теоретики марксизма разработали принципы материалистического понимания истории: по их мнению, побудительные мотивы исторического развития определяются материальными условиями общественного производства. Производственные отношения представляют собой тот «базис», по отношению к которому все прочие аспекты культуры выступают в качестве идеологизированной «надстройки». Соответственно, исторический процесс рассматривается как закономерная смена общественно-исторических формаций, в результате которой должен утвердиться коммунизм. *Н.Я. Данилевский (1822-1885) – российский публицист и социолог, разделял взгляды славянофилов. В сочинении «Россия и Европа» (1869) выдвинул идею обособленных «культурно-исторических типов» (локальных цивилизаций), каждый из которых должен, подобно живому организму, пройти через периоды становления, расцвета и угасания. Своеобразие культурно-исторических типов Данилевский видел в характерном для каждого из них сочетании доминирующих видов деятельности. Особые надежды возлагал на «славянский» культурно-исторический тип, поскольку считал его «четырехосновным».* *О. Шпенглер (1880-1936) – немецкий математик, историк и философ. Развил учение о культуре как множестве замкнутых «организмов», проходящих определенный жизненный цикл и выражающих «душу» разных народов. Ключ к пониманию своеобразия культуры – «первосимвол», хранящийся в ее «душе» и воплощаемый во всех значимых культурных формах. Когда творческий потенциал культуры иссякает, она в преддверии своей гибели перерождается в «цивилизацию», в которой господствует голый техницизм, лишенный духовного содержания. Главное произведение О. Шпенглера – «Закат Европы» (1918-1922).* *А.Дж. Тойнби (1889-1975) – английский историк и социолог, дипломат и общественный деятель. В культурологическом исследовании «Постижение истории» (1934-1961) обобщил факты из прошлого более чем двадцати разнообразных культур и выдвинул теорию круговорота сменяющих друг друга локальных цивилизаций, каждая из которых проходит аналогичные стадии роста, развития, надлома и разложения. Развитию цивилизаций, по мнению Тойнби, способствуют неблагоприятные обстоятельства, природные или исторические. Именно они становятся стимулом для активизации потенциала «творческой элиты», которая затем увлекает за собой «инертное большинство» – так в ответ на внешний вызов рождается новый тип культуры.* **8. О ком из деятелей культуры могут быть написаны эти строки?** «Он – живое представление эпохи Возрождения о совершенной и гармоничной личности. Как писал о нем известный биограф: «Он был до такой степени исключителен и всеобъемлющ, что, по справедливости, можно было назвать его чудом природы, которая не только изобильно одарила его телесною красотою, но и сделала его

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		обладателем многих редкостных способностей». Во всех своих начинаниях он был исследователем, первооткрывателем, выразителем гуманистических идей. В большей степени он был поглощен научными интересами, скульптурных и живописных работ оставил немного. Но те произведения, которые дошли до наших дней, являются символами эпохи Возрождения».
УК-5.2	Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний	**Устный опрос:** 1. Каковы исторические представления о культуре? Охарактеризуйте доклассический период развития культурологии (Античность и Средневековье). 2. Каковы исторические представления о культуре? В чем особенности развития представлений о культуре в эпоху Возрождения и Новое время? 3. Охарактеризуйте неклассический этап становления культурологического знания (вторая половина XIX – начало XX вв.): философия жизни о культуре, эволюционизм, диффузионизм, натуралистическая и социологическая школы, функционализм. 4. Рассмотрите постнеклассический период развития науки о культуре (вторая половина XX в.): этнопсихологическая школа, структурализм, культурный релятивизм и неоэволюционизм в культурной антропологии, пассионарная теория культуры Л.Н. Гумилева. 5. Охарактеризуйте особенности развития русской культуры в XVIII- XIX веках: влияние идей западноевропейского Просвещения и «золотой век» русской культуры. 6. Каковы результаты и значение «Серебряного века» русской культуры? 7. Рассмотрите модернизм и постмодернизм как явления культуры. 8. Определите взаимосвязь развития культуры и возникновения глобальных проблем современности. В чем заключаются основы деятельности Римского клуба? Охарактеризуйте понятия: антиглобализация и антиглобалисты. 9. Объясните смысл понятий: «индивид», «индивидуальность», «личность». Рассмотрите инкультурацию и социализацию как процессы формирования личности. **Тестирование:** **1. Культура, которая ориентирована на ценности технологического развития, динамичный образ жизни, совершенствование культуры и общества может быть отнесена к … типу культур** А) восточному Б) средневековому В) западному Г) традиционному

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		2. Концепция локальных «культурно-исторических типов» принадлежит … А) Н. Я. Данилевскому Б) О. Шпенглеру В) А. Тойнби Г) К. Ясперсу **3. В чем, по мнению О. Шпенглера, культура схожа с живым организмом?** А) она пребывает в движении Б) она наделена разумом В) у нее есть душа Г) у нее есть потребности **4. Время становления мировой культуры для К. Ясперса – это …** А) дополнительное время Б) осевое время В) срединное время Г) будущее время **5. Иоганн Якоб Бахофен выделяет типы культуры в зависимости от преобладания** … А) деятельного или пассивного начала Б) женского или мужского начала В) духовного или материального начала Г) преобразующего или созерцательного начала **6. Учение о дионисийском и аполлоновском типе культуры сформулировал …** А) Лео Фробениус Б) Фридрих Ницше В) Альфред Кребер Г) Николай Яковлевич Данилевский **7. В каком труде Марк Туллий Цицерон говорит о культуре как о «возделывании души»?** А) «О природе вещей» Б) «Агрикультура»

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		В) «Тускуланские беседы» Г) «О мыслимой красоте» **8. Категорический императив – понятие, которое ввел в научный обиход …** А) Георг Вильгельм Фридрих Гегель Б) Иммануил Кант В) Фридрих Вильгельм Йозеф фон Шеллинг Г) Фридрих Шиллер **9. Создателем русского литературного языка по праву считается …** А) М. В. Ломоносов Б) А. С. Пушкин В) Л. Н. Толстой Г) Ф. М. Достоевский **10. Вяч. Иванов, А. Белый, А. Блок – представители такого направления модернизма в России как …** А) акмеизм Б) модерн В) футуризм Г) символизм **11. «Воля к жизни» – ключевое понятие философии культуры …** А) Ф. Ницше Б) О. Шпенглера В) И. Канта Г) Г. Спенсера **12. Свою концепцию культуры Зигмунд Фрейд основывает на …** А) представлениях о личном бессознательном Б) представлениях о коллективном бессознательном В) представлениях об экстатических состояниях человека Г) представлениях о древнем фетишизме

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		13. Понятие «сверхчеловек» сформировалось в рамках концепции культуры, предложенной … А) И. Кантом Б) Ф. Ницше В) Г. Спенсером Г) Г. Ф. Гегелем **14. Американские ученые Франц Боас, Альфред Луис Кребер доказывают, что культура - это** … А) совокупность моделей поведения Б) традиции и обычаи В) социальная система Г) противоположность цивилизации **15. Л.Н. Гумилев назвал пассионарностью…** А) пассивную созерцательность Б) повышенное стремление к действию (активность) В) рождение культуры Г) развитие культуры **Практические задания:** 1. Проанализируйте существующие определения культуры с точки зрения их отношения к человеку. Является ли культура системой, позволяющей человеку приспособиться к жизни или она враждебна для человека, разрушает его, подавляет его свободу? Предложите собственное понимание культуры. 2. Выдающийся философ XX в. Л. Витгенштейн заявлял: «Пределы моего мира – пределы моего языка». Поразмышляйте вслух на эту тему. 3. Прочитайте любую понравившуюся вам статью, затрагивающую проблемы семиотики, дайте ей оценку, выразив свое согласие или несогласие и обосновав его. Например, можно взять работы Ю.М. Лотмана, посвященные семиотике русского быта и литературы XVIII и XIX вв.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		4. Попробуйте разобрать какое-нибудь литературное или кинематографическое произведение с точки зрения семиотики. Согласны ли вы с объяснением Ю.М. Лотмана отношений между Татьяной, Онегиным и Ленским в романе Пушкина «Евгений Онегин»? Эти персонажи не понимали друг друга потому, что они использовали разные культурные знаковые системы. Онегин был ориентирован на английский байронический романтизм с его культом разочарованности в жизни и трагизмом, Ленский – на немецкий романтизм с его восторженностью и ученостью, Татьяна, с одной стороны, на английский сентиментализм с его чувствительностью, порядочностью и «хорошими концами», а с другой – на русскую народную культуру (поэтому она из всех трех оказалась наиболее гибкой). 5. Обсудите следующие темы: • Какую роль в современном мире играет процесс аккультурации? • Какой тип общественного устройства делает человека более счастливым? • Каково соотношение массовой и элитарной культуры в современном обществе? Сформулируйте свое мнение по вопросу о том, является ли массовая культура явлением положительным или негативным. • Согласны ли вы с тем, что кризис идентичности, идущий в обществах, переживающих системную деформацию, порождает национализм и экстремизм? • Верно ли убеждение некоторых культурологов в том, что религия является основанием любой культуры? • Можно согласиться (не согласиться) с мнением Л. Мамфорда, что в современном обществе гуманизм и социальная справедливость принесены в жертву техническому прогрессу; прогресс стал божеством, наука и техника – религией, ученые – сословием новых жрецов. • Как вы относитесь к выражению: «Хочешь овладеть миром – придумай ему религию»? • Современный человек должен быть похож на человека эпохи Возрождения – сложная личность, творец себя и культуры. • Я считаю (не считаю), что возможно достижение коммунизма на Земле. • «Золотое правило нравственности» – от Канта и до наших дней. • Я разделяю (не разделяю) мнение О. Шпенглера о том, что если культура – это «живое тело души», то цивилизация – ее мумия. • Как я понимаю афоризм А. Тойнби: «Самое оживленное движение часто наблюдается в тупиках истории». • Правы ли были О. Шпенглер и Н.Я. Данилевский, пророча гибель западной культуры? • Можно ли заимствовать чужое без ущерба собственному культурному наследию и стоит ли оставаться

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		на позициях традиционализма, рискуя тем самым оказаться в изоляции? • Человеческими поступками в большей мере движут его сознательные стремления, а не подсознательные влечения (или наоборот). • Взгляд на развитие русского народа с точки зрения теории пассионарности Л.Н. Гумилева. • Современная культура теряет (или увеличивает) игровой элемент в жизни человека. • Роль психоанализа в современной культуре. • Нет и не может быть единой общечеловеческой цивилизации. • Совершенную типологию культуры создать невозможно. • Определяющим для поведения человека является тип его ментальности. 6. Выскажите свое мнение по поводу того, насколько востребованы идеи Ф. Ницше или К. Маркса в современном мире. 7. Согласны ли вы с мнением З. Фрейда о целях человеческих стремлений, о невозможности достижения счастья? Напишите рассуждение на данную тему. 8. Назовите несколько произведений современной литературы или кинофильмов, в которых используется психоаналитическая теория Фрейда; проанализируйте одно из них, с точки зрения теории психоанализа. 9. С. Л. Франк в известной работе «Смысл жизни» пишет, что этот «проклятый вопрос» «о смысле жизни» волнует и мучает в глубине души каждого человека. Человек может на время, даже на очень долгое время, совсем забыть о нем, погрузиться с головой в будничные интересы сегодняшнего дня, в материальные заботы о сохранении жизни, о богатстве, довольстве и земных успехах…. но жизнь уже так устроена, что совсем и навсегда отмахнуться от него не может и самый тупой, заплывший жиром или духовно спящий человек … Этот вопрос - не теоретический, не предмет праздной умственной игры; этот вопрос есть вопрос о смысле самой жизни, он даже страшен – и, собственно, говоря еще гораздо более страшнее, чем при тяжкой нужде вопрос о куске хлеба для утоления голода…». • Что же такое «смысл жизни»? Какие мнения есть по этому вопросу среди философов, теологов, ученых? • Зачем человеку нужно прояснить его для себя? Почему С. Л. Франк называет его практическим вопросом, вопросом всей жизни?

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		• В чем Вы видите смысл своей жизни. Ответ аргументируйте. 10. Высшей подлинной сущностью человека является свобода. Человек всегда стремится к свободе. «Без свободы нет человека», - говорил, Ф.М. Достоевский. В то же время он отмечал, что свобода может привести к эгоизму, неблаговидности и даже безобразию. Тогда она превращается в несвободу. Современный немецкий философ, социолог и психолог Э. Фромм («Бегство от свободы») пишет, что процесс развития человеческой свободы носит диалектический характер. С одной стороны, это «процесс развития человека, овладения природой, возрастания роли разума, укрепления человеческой солидарности. Но, с другой, это – усиление индивидуализации, которая означает усиление изоляции, неуверенности… Вместе с этим растет и чувство бессилия, ничтожности отдельного человека». «Люди утрачивают первичные связи, давшие им осуществление уверенности. Такой разрыв превращает свободу в невыносимое бремя: она становится источником сомнений, влечет за собой жизнь, лишенную цели и смысла. И тогда возникает сильная тенденция избавиться от такой свободы, уйти в подчинение или найти иной способ связаться с людьми и миром, чтобы спастись от неуверенности даже ценой свободы». Что такое свобода человека? Какие есть точки зрения по этому вопросу? • Когда и при каких условиях она превращается в свою противоположность. Подтвердите примерами. • Что необходимо, чтобы осуществить подлинную свободу, избежать ее превращения в несвободу или «бегство от свободы 11. «Ценности упорядочивают действительность, вносят в ее осмысление оценочные моменты, отражают иные по сравнению с наукой аспекты окружающей действительности… Ценности придают смысл человеческой жизни». (П. С. Гуревич). • Что такое ценность? Какие бывают ценности? • Как соотносятся «ценность» и «оценка», «ценность» и «истина», «ценность» и «норма»? •

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Что такое «святыня»? • Назовите святыни человека. Какую роль они играют в его жизни? **Вопросы для проведения устного опроса (обсуждение наиболее значимых проблем современности)** *1.* Какие факторы свидетельствуют о кризисе художественной и эстетической культуры современного российского общества? *2.* Какие задачи призваны решить проекты по стабилизации и развитию художественной культуры населения? *3.* Каковы технологии восстановления интереса к народной культуре со стороны населения и, в частности, подрастающего поколения? *4.* Что, на Ваш взгляд, способствует развитию преемственных связей между поколениями? *5.* Что, на Ваш взгляд, стимулирует развитие творческих способностей детей и юношества? *6.* Какие мероприятия способны разнообразить жизнь города и привлечь к участию молодежь? *7.* Какие культурные объединения должны постоянно поддерживать интерес к творческому самовыражению среди населения, и какова их роль в развитии и охране художественной культуры определенного края? 9. Какие явления свидетельствуют о возможной деградации исторической памяти российского общества? 10. Какие задачи необходимо решать по восстановлению и развитию исторической культуры? 11. Какие проекты могут быть применены в работе с подрастающим поколением в деле развития и охраны его исторической культуры? 13. Какие культурологические знания могут быть использованы в процессе укрепления и охраны семейных отношений? 14. Для чего, с точки зрения культурологической науки, необходимы знания об история города, края, страны?
УК-5.3	Демонстрирует понимание общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий	**Устный опрос:** 1. Каков смысл понятий «тип культуры», «типология культуры», «типологизация культур»? Назовите подходы к построению типологии культуры, существующие в культурологи. 2. Проанализируйте существующие варианты типологии культур (цивилизаций) по историческому типу (концепции Н.Я. Данилевского, О. Шпенглера, А.Д. Тойнби, К. Ясперса, П.А. Сорокина). 3. Каковы основы типологии культур, представленные в работах А.Л. Кребера, И.Я. Бахофена, Л. Фробениуса, Ф. Ницше?

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	и ценностей локальных культур	4. Дайте сравнительный анализ восточного и западного типа культур. 5. Рассмотрите особенности становления и исторического существования христианского вероучения как основы западного типа культуры. 6. Охарактеризуйте ислам как основу восточного типа культуры. Каковы причины возникновения, священные книги и основы вероучения в данной мировой религии? 7. Охарактеризуйте русскую культуру как особый тип. Каковы истоки ее формирования? 8. В чем заключается мессианская сущность русской культуры? Охарактеризуйте русскую культуру в период централизации русского государства. В чем смысл идеи «Москва – третий Рим»? 1. 9. В каких чертах наиболее ярко выражается амбивалентность русской души? 10. Сделайте свой собственный вывод: в чем самое принципиальное отличие русского менталитета от европейского. **Тестирование:** **1. Форма общественной культуры, регулирующая поведение людей в различных ситуациях – это…** А) мораль Б) нравственность В) нормы Г) ценности **2. В период правления какой из династий в Китае появился первый император?** А) Чжоу Б) Цинь В) Ся Г) Шань **3. Колодезная система земледелия в Китае была названа так, поскольку…** А) для земледелия была устроена система колодцев Б) участки орошались с использованием колодезной воды В) наделы земли в целом повторяли очертания иероглифа, обозначающего слово «колодец»

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Г) колодцы были частью мощной ирригационной системы **4. Основателем современной философской герменевтики считался…** А) Н. Я. Данилевский Б) Г. Г. Гадамер В) Й. Хейзинга Г) М. М. Бахтин **5. Когда в русском языке появилось слово «коммуникация»?** А) при Екатерине II Б) при Петре I В) при Николае II Г) при Александре III **6. Концентрация в городах промышленности, развитие культурных и политических функций города – черты общего культурного процесса, который получил название…** А) глобализация Б) урбанизация В) вэстернизация Г) модернизация **7. Процесс усвоения представителями одной этнокультурной группы другой культуры и одновременной утраты собственного культурного облика называется …** А) аккультурация Б) коммуникация В) интеграция Г) ассимиляция **8. С чем Конфуций сравнивал государство?** А) с огромной машиной

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Б) с космосом В) с большой семьей Г) с императорской армией **9. Какой из найденных археологами памятников Древнего Египта дал материал для расшифровки письменности древних египтян?** А) Розеттский камень Б) Палермский камень В) Палетка фараона Нармера Г) Зодиакальный круг из храма Дендера **10. В культуре Древнего Египта канопа – это …** А) ритуальный сосуд Б) божество В) фигурка слуги Г) литературный жанр **11. Главный догмат христианства связан с …** А) верой в триединого Бога Б) верой в чудеса Христа В) верой в воскрешение после смерти Г) верой в святых **12. Какая часть Библии считается историей народа?** А) Ветхий Завет Б) Новый Завет В) Откровение Иоанна Богослова Г) Евангелие от Матфея **13. По представлениям древних египтян двойником человека является…**

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		А) Ба Б) Ка В) Ах Г) Рен **14. Как называется ежедневная пятикратная молитва мусульман?** А) закят Б) хадж В) намаз Г) джихад **15. Самой великой пирамидой Древнего Египта является…** А) пирамида Миккерина Б) пирамида снофру В) пирамида Джосера Г) пирамида Хеопса **16. В каком веке появилось такое направление христианской церкви как протеставнтизм?** А) в XI веке Б) в XVI веке В) в XII веке Г) в XVIII веке **17. Как называется город, где находится главная святыня мусульман – Кааба?** А) Стамбул Б) Мекка В) Медина Г) Иерусалим

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		18. В чем главная цель христианина? А) богатство Б) земные блага и наслаждения В) забота о душе Г) совершение обрядов **19. Когда возник ислам?** А) в VII в. н. э. Б) в I в. н. э. В) в I в. до н. э. Г) в VII в. до н. э. **20. Слово «ислам» в переводе с арабского означает** А) милость Б) покорность В) радость Г) откровение **Практические задания:** 1. Составьте развернутую характеристику личности, используя знания, полученные в рамках изучения курса «Культурология»: а) «Западный человек». б) «Восточный человек». 2. Составьте основные пункты рассуждения по теме: «Русский характер» 3. Рассмотрите мировые религии по трем основным моментам: -религиозное сознание, -культовая деятельность и -религиозные организации. Имейте в виду, что они тесно связаны, взаимодействуют и образуют целостную религиозную систему.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни		
Личностно-профессиональное саморазвитие		
УК-6.1	Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	**Перечень теоретических вопросов к зачету:** **Тест:** Выберите правильный ответ 1. Постоянное откладывание дел на потом, нежелание выполнять определенные обязанности – это: а) перфекционизм; б) абьюзерство; в) прокрастинация; г) тайм-менеджмент. 2. Умение по собственной инициативе ставить цели и находить пути их решения характеризует человека как: а) решительного; б) целеустремленного; в) настойчивого; г) самостоятельного. **Тематика сообщений и докладов** *Матрица Эйзенхауэра (принцип Эйзенхауэра или Метод Эйзенхауэра)* *Принцип Парето (закон Парето или принцип 20/80)* *Хронометраж* *Список задач или to do list.* *Постановка целей по схеме SMART.* **Практическое задание** Подберите блок диагностических методик, способных отследить личностно-профессиональное саморазвитие работника направления, по которому Вы обучаетесь. Обоснуйте.
УК-6.2:	Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального	**Перечень теоретических вопросов к зачету:** **Тест:** Выберите правильный ответ 1. Подлинная (достигнутая) идентичность является показателем психической … человека, его способности самостоятельно решать проблемы, которые ставит перед ним жизнь, и самому нести ответственность за принятые решения. а) зрелости;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	роста	б) инфантильности; в) кризисности; г) молодости. 2. Человека как индивида характеризует: а) индивидуальный стиль деятельности; б) мотивационная направленность; в) моральные качества; г) средний рост. **Тематика сообщений и докладов** 1. Понятие профессионально-личностное саморазвитие в трудах отечественных и зарубежных исследователей. 2. Особенности профессионального самосознания у представителей разных профессий. 3. Стадии профессионального развития. 4. Самоактуализация как высший уровень саморазвития личности. 5. Стадии профессионального развития Д. Сьюпера. 6. Адаптационная модель саморазвития. 7. Причины профессиональной деформации. 8. Профилактика профессиональной деформации. 9. Кризис профессионального саморазвития: причины, пути развития. 10. Креативная личность: понятие, признаки, приемы развития профессиональной креативности. 11. Стресс: его причины и профилактика. **Практическое задание** Какие решения можете принять Вы, как директор предприятия того направления, по которому Вы обучаетесь, по мотивации личностно-ориентированного саморазвития работников. Обоснуйте.
УК-6.3:	Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного	**Перечень теоретических вопросов к зачету** **Тест:** Выберите правильный ответ 1. Оценка личностью себя, своих возможностей, личностных качеств и места в системе межличностных отношений называется: а) самопрезентацией; б) сомовосприятием; в) самоощущением; г) самооценкой.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	профессионального роста	2. К качествам, определяющим … , относятся гибкость, профессиональная мобильность, умение «презентовать себя»; владение методами решения большого класса профессиональных задач, способность справляться с различными профессиональными проблемами, уверенность в себе, ответственность, ориентация на успех, готовность постоянно обогащать свой опыт. а) опыт специалиста; б) профессиональную деформацию специалиста в) конкурентоспособность специалиста; г) другое. **Тематика задания** На основании составленного психологического автопортрета составьте траекторию собственного профессионального роста в соответствии с требования рынка труда. **Практическое задание** Продиагностируйте себя минимум по семи диагностическим методикам и составьте психологический автопортрет по следующему плану: Название теста. Результат теста. Распишите как этот результат проявляется именно у вас; Пропишите рекомендации себе для личностно-ориентированного саморазвития.
УК-7 – Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
Физическая культура и спорт		
УК-7.1	Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей	**Теоретические вопросы к зачету** 1. Назвать причины возникновения физической культуры и спорта. 2. Перечислить средства физической культуры. 3. Дать характеристику уровням сформированности физической культуры личности. 4. Связь физического воспитания с другими видами воспитания. 5. Назвать методические принципы физического воспитания. 6. Перечислить методы физического воспитания. 7. Особенности организации самостоятельных занятий по физической культуре.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	организма и условий реализации профессиональной деятельности	8. Название и задачи профессионально-прикладной физической подготовки. 9. Цель и задачи производственной физической культуры. 10. Формы производственной физической культуры. 11. Основные требования к составлению комплексов производственной физической культуры с учетом профессии. 12. Физические качества и их роль в профессиональной подготовке студентов. 13. Определение силы и способы ее воспитания. 14. Определение гибкости и способы ее воспитания. 15. Определение выносливости и способы ее воспитания. 16. Определение координационных способностей и способы их воспитания. 17. Определение быстроты и способы ее воспитания. 18. Определение спорта и его роль в профессиональной подготовке студентов. 19. Комплекс ГТО и его роль в физическом воспитании человека. 20. Дать характеристику современным оздоровительным технологиям
УК-7.2	Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности	***Практические задания:*** 1. Определить с помощью критериев свой уровень сформированности физической культуры личности; *Критериями, по которым можно судить о сформированности физической культуры личности, выступают объективные и субъективные показатели.* *Опираясь на них, можно выявить существенные свойства и меру проявления физической культуры в деятельности. К ним относятся:* *1.степень сформированности потребности в физической культуре и способы ее удовлетворения;* *2.интенсивность участия в физкультурно-спортивной деятельности (затрачиваемое время, регулярность);* *3характер сложности и творческий уровень этой деятельности;* *4.выраженность эмоционально-волевых и нравственных проявлений личности в физкультурно-спортивной деятельности (самостоятельность, настойчивость, целеустремленность, самообладание, коллективизм, патриотизм, трудолюбие, ответственность, дисциплинированность);* *5.степень удовлетворенности и отношение к выполняемой деятельности;* *6.проявление самодеятельности, самоорганизации, самообразования, самовоспитания и*

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		самосовершенствования в физической культуре; *7.уровень физического совершенства и отношение к нему;* *8.владение средствами, методами, умениями и навыками, необходимыми для физического совершенствования;* *9.системность, глубина и гибкость усвоения научно-практических знаний по физической культуре для творческого использования в практике физкультурно-спортивной деятельности;* *10.широта диапазона и регулярность использования знаний, умений, навыков и опыта физкультурно-спортивной деятельности в организации здорового стиля жизни, в учебной и профессиональной деятельности.* 2. Составить комплекс производственной гимнастики с учетом профессиональной деятельности и характера труда, включив упражнения для профилактики профессиональных заболеваний. При составлении необходимо придерживаться методики. *Методика производственной гимнастики* включает два компонента: методику составления комплексов производственной гимнастики и методику их проведения в режиме рабочего дня. Методики составления и проведения комплексов в различных видах производственной гимнастики имеют существенные отличия. Если место вводной гимнастики определено четко — до начала работы, то время проведения других видов производственной гимнастики во многом зависит от динамики работоспособности человека в течение трудового дня. Типовая схема вводной гимнастики разработана ведущим специалистом производственной гимнастики Нифонтовой включает: 1. упражнения организующего характера; 2. упражнения для мышц туловища, рук и ног; 3. упражнения общего воздействия; 4. упражнения для мышц туловища, рук, ног с маховыми элементами; 5—8. специальные упражнения. Для людей, занятых тяжелым физическим трудом, в комплекс вводной гимнастики рекомендуется включать простые по координации движения динамического характера. Они позволяют последовательно вовлекать в активную деятельность различные группы мышц. Общая нагрузка при выполнении упражнений постепенно увеличивается к последней четверти комплекса. Лицам, занятым трудом средней тяжести, подойдут динамические с широкой амплитудой

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		упражнения для группы мышц, которые во время работы не задействованы. Максимум нагрузки должен приходиться на середину комплекса. Для тех, чей труд связан с длительным напряжением внимания, зрения, но не отличается большими физическими усилиями, вводная гимнастика насыщается комбинированными динамическими упражнениями, в которых заняты различные группы мышц. Максимальная физическая нагрузка приходится на первую треть комплекса. Если предстоит интенсивная умственная работа, то чтобы сократить период врабатывания, рекомендуется произвольное напряжение мышц конечностей умеренной или средней интенсивности в течение 5—10 с. Если нужно быстро настроиться и включиться в работу, дополнительное напряжение скелетных мышц в специальных упражнениях должно быть выше. Условия труда, рабочая поза могут неблагоприятно влиять на организм. В этих случаях рекомендуется включать упражнения, имеющие профилактическую направленность. К примеру, работа, выполняемая с постоянным наклоном туловища вперед, может привести к повышенному искривлению позвоночника в грудной части, поэтому комплекс упражнений должен быть направлен на то, чтобы улучшать осанку и препятствовать появлению «круглой» спины. Для вводной гимнастики часто используют упражнения с возрастающим темпом движений — от медленного до умеренного, от умеренного до повышенного. При этом рекомендуется развивать темп, превышающий средний темп работы. Но чтобы выполнение комплекса вводной гимнастики не вызывало чувства усталости, необходимо соблюдать определенные правила: 2. во время упражнений занимающиеся испытывают чувство посильной и приятной мышечной работы; 3. важно создавать легкое тонизирующее состояние основных работающих мышечных групп; 4. вводную гимнастику следует заканчивать двумя упражнениями, одно из которых снимет излишнее возбуждение, а другое — поможет настроиться на предстоящую работу. 5. после выполнения всего комплекса у занимающихся не должно появляться желание отдохнуть. 3. Подобрать упражнения, направленные на развитие физических качеств, необходимых в профессиональной деятельности.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
УК-7.3	Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	***Комплексные задания:*** 1.Составить и выполнить комплекс производственной гимнастики с учетом профессиональной деятельности и характера труда, включив упражнения для профилактики профессиональных заболеваний; *Производственная гимнастика* — это комплексы специальных упражнений, применяемых в режиме рабочего дня, чтобы повысить общую и профессиональную работоспособность, а также с целью профилактики и восстановления. Видами (формами) производственной гимнастики являются: вводная гимнастика, физкультурная пауза, физкультурная минутка, микропауза активного отдыха. При построении комплексов упражнения необходимо учитывать: рабочую позу (стоя или сидя), положение туловища (согнутое или прямое, свободное или напряженное); рабочие движения (быстрые или медленные, амплитуда движения, их симметричность или асимметричность, однообразие или разнообразие, степень напряженности движений); характер трудовой деятельности (нагрузка на органы чувств, психическая и нервно-мышечная нагрузка, сложность и интенсивность мыслительных процессов, эмоциональная нагрузка, необходимая точность и повторяемость движений, монотонность труда); степень и характер усталости по субъективным показателям (рассеянное внимание, головная боль, ощущение болей в мышцах, раздражительность); возможные отклонения в здоровье, требующие индивидуального подхода при составлении комплексов производственной гимнастики; санитарно-гигиеническое состояние места занятий (обычно комплексы проводятся на рабочих местах). *Пример составления комплекса гимнастики для лиц, занятых малоподвижным трудом:* *1.Упр. 1. Исходное положение - основная стойка. Ходьба на месте 25—30 с.* *2.Упр. 2. И. п. - о. с. 1 - дугой внутрь, правую руку вверх (+). 2 - то же левой, встать на носки, потянуться вверху руками (+). 3-4 —-и. п. (-). Повторить 2—3 раза.* *3.Упр. 3. И. п.- руки на поясе, 1 - прыжок, ноги скрестно. 2 - прыжок, ноги врозь. Скрестное положение ног менять поочередно. 15—20 с. Ходьба на месте 15—20 с* *4.Упр. 4. И. п. - о. с. 1 - встречный мах руками: левая вверх, правая назад, 2 - изменить положение рук. Окончание движения рук закончить небольшим рывком. Повторить 6-8 раз.Упр. 5. И.*

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
п.- стойка ноги врозь, кисти сплетены. 1-4 - руки вверх, круг туловищем вправо. То же в другую сторону. Повторить 6-8 раз в каждую сторону.
5.Упр. 6. И. п. 1 - с небольшим поворотом туловища направо, мах левой согнутой ногой назад, правой рукой коснуться голеностопного сустава, левой рукой произвольное движение, способствующее удержанию равновесия. -2 - то же в другую сторону. Повторить 8-10 раз.
6.Упр. 7. И. п. - о. с. 8-10 небольших махов вперед и назад расслабленной ногой с «мазком» носком по полу. В конце каждого маха приподняться на носке. Руки произвольно в стороны для удержания равновесия. То же, стоя на другой ноге. По окончании упражнения выполнить 2-3 парных дыхания.
7.Упр. 8. И. п. - о. с. 1 - руки в стороны, правую ногу вперед на носок. 2 — слегка приседая на левой ноге, правую с несильным пристукиванием на пятку. Руки повернуть ладонями кверху. 3 - с пристукиванием ступней правую ногу поставить рядом с левой и приподнять левую, руки на пояс. «И» - пристукнуть левой ступней, приподнять правую ступню. 4 — пристукнуть правой ступней.

2.Выполнить упражнения, направленные на развитие профессионально важного физического качества, комплекса контрольных упражнений;
3. Выполнить комплекс утренней гигиенической гимнастики. Заполнить таблицу самоконтроля: измерить ЧСС до и после выполнения комплекса и оценить самочувствие
Таблица самоконтроля
<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td colspan="3">Дата</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>ЧСС (до выполнения)</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>ЧСС (после)</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Самочувствие</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td colspan="3">Элективные курсы по физической культуре и спорту</td></tr>
<tr><td>УК-7.1</td><td>Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа</td><td>
Тестовые вопросы:
1. Показателем хорошего самочувствия является?
указание учителя
желание заниматься спортом
анкетирование
</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	учебная успеваемость 2. С возрастом максимальные показатели частоты сердечных сокращений: растут не меняются снижаются изменяются по временам года 3. Кто в футбольной команде может играть руками? бек форвард голкипер хавбек 4. Лыжные гонки – это: бег на лыжах по дистанции спуск с горы на лыжах бег на лыжах со стрельбой катание на лыжах за буксиром 5. Как определять пульс? пальцами на артерии у лучезапястного сустава глядя на себя в зеркало положив руку на солнечное сплетение сжав пальцы в замок 6. Оздоровительная тренировка позволяет добиться: Максимального расслабления Улучшение физических качеств Рекордных на мировом уровне спортивных результатов Сокращения рабочего дня 7. С какого расстояния пробивается пенальти в футболе? От 3-х до 5-ти метров 7 метров 11 метров от 15-ти до 20-ти метров 8. В какие спортивные игры играют с мячом? бильярд

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>большой теннис
бадминтон
керлинг
9. Гиревой спорт – это вид спорта, направленный на развитие следующих качеств:
скоростные качества
силовые способности
координационные способности
гибкость
10. Какие действия игрока разрешены правилами баскетбола?
бег с мячом в руках
передачи и броски мяча
столкновения, удары, захваты, толчки, подножки
разговоры с судьей во время игры
11. Каковы отличительные черты соревновательной деятельности?
наличие телевизионной трансляции
выявление сильнейшего
предварительное информирование о соревнованиях в газетах
красивая форма на спортсменах</td></tr>
<tr><td>УК-7.2</td><td>Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности</td><td>Примерный перечень практических заданий:
1. Составьте комплекс упражнений для плечевого пояса.
2. Составьте комплекс упражнений для мышц туловища.
3. Измерьте ЧСС в начале и после тренировочного занятия, проанализируйте полученные данные.
4. Составьте комплекс упражнений для специальной медицинской группы.
5. Составьте и обоснуйте индивидуальный комплекс физических упражнений и доступных средств физической культуры (с указанием примерной дозировки).
6. Выполнение нормативов общефизической подготовленности для соответствующей группы.
7. Заполнение дневника самоконтроля:
<table>
<tr><td rowspan="2">Показатели</td><td colspan="12">Числа месяца</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Пульс (утром лежа)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Пульс (утром стоя)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Пульс (вечером)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Вес до тренировки и после тренировки</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Самочувствие</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Жалобы</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Сон</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Аппетит</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Желание заниматься</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>УК-7.3</td><td>Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности</td><td>Задания из профессиональной области:
Нормативы VI ступени ВФСК ГТО для мужчин</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*

Нормативы испытаний (тестов)
Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса
«Готов к труду и обороне» (ГТО)

VI СТУПЕНЬ
(возрастная группа от 18 до 29 лет)*
МУЖЧИНЫ

№ п/п	Испытания (тесты)	Нормативы					
		от 18 до 24 лет			от 25 до 29 лет		
Обязательные испытания (тесты)							
1.	Бег на 30 м (с)	4,8	4,6	4,3	5,4	5,0	4,6
	или бег на 60 м (с)	9,0	8,6	7,9	9,3	9,1	8,2
	или бег на 100 м (с)	14,4	14,1	13,1	15,1	14,8	13,8
2.	Бег на 5000 м (мин, с)	14.30	13.40	12.00	15.00	14.40	12.50
3.	Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз)	10	12	15	7	9	13
	или сгибание и разгибание рук в упоре лёжа на полу (количество раз)	28	32	44	22	25	39
	или рывок гири 16 кг (количество раз)	21	25	45	19	23	40
4.	Наклон вперёд из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – см)	+6	+8	+13	+5	+7	+12
Испытания (тесты) по выбору							
5.	Челночный бег 3х10 м (с)	8,0	7,7	7,1	8,2	7,9	7,4
6.	Прыжок в длину с разбега (см)	370	380	430	–	–	–
	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	210	225	240	205	220	235
7.	Метание спортивного снаряда весом 700 г (м)	33	35	37	33	35	37

Нормативы VI ступени ВФСК ГТО для женщин

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*

Нормативы испытаний (тестов)
Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса
«Готов к труду и обороне» (ГТО)

VI СТУПЕНЬ
(возрастная группа от 18 до 29 лет)*
ЖЕНЩИНЫ

№ п/п	Испытания (тесты)	Нормативы					
		от 18 до 24 лет			от 25 до 29 лет		
Обязательные испытания (тесты)							
1.	Бег на 30 м (с)	5,9	5,7	5,1	6,4	6,1	5,6
	или бег на 60 м (с)	10,9	10,5	9,6	11,2	10,7	9,9
	или бег на 100 м (с)	17,8	17,4	16,4	18,8	18,2	17,0
2.	Бег на 2000 м (мин.с)	13.10	12.30	10.50	14.00	13.10	11.55
3.	Подтягивание из виса лёжа на низкой перекладине 90 см (количество раз)	10	12	18	9	11	17
	или сгибание и разгибание рук в упоре лёжа на полу (количество раз)	10	12	17	9	11	16
4.	Наклон вперёд из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – см)	+8	+11	+16	+7	+9	+14
Испытания (тесты) по выбору							
5.	Челночный бег 3х10 м (с)	9,0	8,8	8,2	9,3	9,0	8,7
6.	Прыжок в длину с разбега (см)	270	290	320	–	–	–
	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	170	180	195	165	175	190
7.	Подтягивание туловища из положения лёжа на стене (количество раз за 1 мин)	32	35	43	24	29	37

Тесты промежуточного контроля физической подготовленности студентов 1-4 курсов специального медицинского отделения (юноши)

№п/п	Контрольные упражнения	Оценка				
		5	4	3	2	
1.	Бег 30 м (сек)	5,5	5,9	6,3	6,7	
2.	12-минутный бег (м)	2100	1950	1800	1500	1
3.	Прыжки в длину с места (см) или приседание на 2-х ногах для студентов с опущением внутренних органов (кол-во раз)	230	220	210	200	1
		70	60	50	40	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*

4.	Подтягивание в висе (кол-во раз)	8	6	4	2	1
5.	Поднимание туловища из положения лежа на спине, ноги согнуты в коленях, руки за головой(кол-во раз)	40	30	20	10	5
6.	Наклон вперед, стоя на гимнастической скамейке, ноги прямые на ширине ступни. Пальцы рук ниже или выше уровня скамейки (см)	5	0	+5	+10	+15

Примечание: для студентов с черепно-мозговой травмой или миопией свыше – 8D упр. 5 исключается, прыжок в длину с места заменяется приседанием.

Для студентов с пороком сердца упр. 1 исключается, а упр. 2 выполняется в объеме 70% от принятых норм.

Тесты промежуточного контроля физической подготовленности студентов 1-4 курсов специального медицинского отделения (девушки)

№п/п	Контрольные упражнения	Оценка			
		5	4	3	2
1.	Бег 30 м (сек)	6,4	7,0	7,4	7,8
2.	12-минутный бег (м)	1200	1050	900	600
3.	Прыжки в длину с места (см) или	160	150	140	130
	приседание на 2-х ногах для студентов с опущением внутренних органов (кол-во раз)	50	40	30	20
4.	Сгибание и разгибание рук в положении лежа на животе (кол-во раз)	50	40	30	20

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>5.</td><td>Поднимание туловища из положения лежа на спине, ноги согнуты в коленях, руки за головой (кол-во раз)</td><td>30</td><td>20</td><td>15</td><td>10</td><td>5</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Наклон вперед, стоя на гимнастической скамейке, ноги прямые на ширине ступни. Пальцы рук ниже или выше уровня скамейки (см)</td><td>10</td><td>5</td><td>0</td><td>+5</td><td>+10</td></tr>
</table>
Примечание: для студентов с черепно-мозговой травмой или миопией свыше – 8D упр. 5 исключается, прыжок в длину с места заменяется приседанием.
Для студентов с пороком сердца упр. 1 исключается, а упр. 2 выполняется в объеме 70% от принятых норм.

Примерная тематика рефератов:
1. Диагноз и краткая характеристика заболевания студента.
2. Влияние заболевания на личную работоспособность и самочувствие.
3. Медицинские противопоказания при занятиях физическими упражнениями и применение других средств физической культуры при данном заболевании (диагнозе).
4. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке специалиста.
5. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества.
6. Основы здорового образа жизни.
7. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания.
8. Основы оздоровительной физической культуры.
9. Общие положения, организация и судейство соревнований.
10. Допинг и антидопинговый контроль.
11. Массаж, как средство реабилитации.
12. Лечебная физическая культура: средства и методы.
13. Подвижная игра, как средство и метод физического развития.
14. Тестирование уровня физического развития студентов.
15. Современные проблемы физической культуры и спорта.
16. Комплекс ГТО: история и современность.
</td></tr>
<tr><td colspan="3">Адаптивные курсы по физической культуре и спорту</td></tr>
<tr><td>УК-7.1</td><td>Выбирает</td><td>Тестовые вопросы:</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	1. Показателем хорошего самочувствия является? указание учителя желание заниматься спортом анкетирование учебная успеваемость 2. С возрастом максимальные показатели частоты сердечных сокращений: растут не меняются снижаются изменяются по временам года 3. Кто в футбольной команде может играть руками? бек форвард голкипер хавбек 4. Лыжные гонки – это: бег на лыжах по дистанции спуск с горы на лыжах бег на лыжах со стрельбой катание на лыжах за буксиром 5. Как определять пульс? пальцами на артерии у лучезапястного сустава глядя на себя в зеркало положив руку на солнечное сплетение сжав пальцы в замок 6. Оздоровительная тренировка позволяет добиться: Максимального расслабления Улучшение физических качеств Рекордных на мировом уровне спортивных результатов Сокращения рабочего дня 7. С какого расстояния пробивается пенальти в футболе? От 3-х до 5-ти метров 7 метров

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>11 метров
от 15-ти до 20-ти метров
8. В какие спортивные игры играют с мячом?
бильярд
большой теннис
бадминтон
керлинг
9. Гиревой спорт – это вид спорта, направленный на развитие следующих качеств:
скоростные качества
силовые способности
координационные способности
гибкость
10. Какие действия игрока разрешены правилами баскетбола?
бег с мячом в руках
передачи и броски мяча
столкновения, удары, захваты, толчки, подножки
разговоры с судьей во время игры
11. Каковы отличительные черты соревновательной деятельности?
наличие телевизионной трансляции
выявление сильнейшего
предварительное информирование о соревнованиях в газетах
красивая форма на спортсменах</td></tr>
<tr><td>УК-7.2:</td><td>Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности</td><td>Примерный перечень практических заданий:
1. Составьте комплекс упражнений для плечевого пояса.
2. Составьте комплекс упражнений для мышц туловища.
3. Измерьте ЧСС в начале и после тренировочного занятия, проанализируйте полученные данные.
4. Составьте комплекс упражнений для специальной медицинской группы.
5. Составьте и обоснуйте индивидуальный комплекс физических упражнений и доступных средств физической культуры (с указанием примерной дозировки).
6. Выполнение нормативов общефизической подготовленности для соответствующей группы.
7. Заполнение дневника самоконтроля:
<table><tr><td>Показатели</td><td>Числа месяца</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>8</td><td>9</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Пульс (утром лежа)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Пульс (утром стоя)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Пульс (вечером)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Вес до тренировки и после тренировки</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Самочувствие</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Жалобы</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Сон</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Аппетит</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Желание заниматься</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>УК-7.3:</td><td>Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности</td><td>
Задания для текущего и итогового контроля:

Тесты текущего и итогового контроля физической подготовленности студентов 1-4 (юноши) для лиц с нарушениями слуха
<table>
<tr><th rowspan="2">п/п</th><th rowspan="2">Контрольные упражнения</th><th rowspan="2">Месяц</th><th colspan="5">Оценка</th></tr>
<tr><th>5</th><th>4</th><th>3</th><th>2</th><th>1</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>Ходьба (м)</td><td>дек, май</td><td>2100</td><td>1950</td><td>1800</td><td>1500</td><td>1200</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Приседание на 2-х ногах (кол-во раз)</td><td>окт, март</td><td>70</td><td>60</td><td>50</td><td>40</td><td>30</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*							
		3.	Подтягивание на низкой перекладине (Юноши)	дек, май	8	6	4	2	1
		4.	Наклон вперед, стоя на гимнастической скамейке, ноги прямые на ширине ступни. Пальцы рук ниже или выше уровня скамейки (см)	окт, март	5	0	+5	+10	+15
		5.	Поднимание туловища из положения лежа на спине, ноги согнуты в коленях, руки за головой (кол-во раз	Нояб, апр.	20	15	10	5	1
		Тесты текущего и итогового контроля физической подготовленности студентов 1-4 (Девушки) **для лиц с нарушениями слуха**							
		п/п	Контрольные упражнения	Месяц	Оценка				
					5	4	3	2	1
		1.	Ходьба (м)	дек, май	2100	1950	1800	1500	1200
		2.	Приседание на 2-х ногах (кол-во раз)	окт, март	70	60	50	40	30
		3.	Подтягивание на низкой перекладине (Девушки)	дек, май	6	4	3	2	1
		4.	Наклон вперед, стоя на гимнастической скамейке, ноги прямые на ширине ступни. Пальцы рук ниже или выше уровня скамейки (см)	окт, март	10	5	0	+5	+10
		5.	Поднимание туловища из положения лежа на спине, ноги согнуты в коленях, руки за головой (кол-во раз	нояб, апр.	15	10	5	3	1
		Тесты текущего и итогового контроля физической подготовленности студентов 1-4 (юноши) **для лиц с**							

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
нарушениями зрения
<table>
<tr><th rowspan="2">п/п</th><th rowspan="2">Контрольные упражнения</th><th rowspan="2">Месяц</th><th colspan="5">Оценка</th></tr>
<tr><th>5</th><th>4</th><th>3</th><th>2</th><th>1</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>Ходьба (м)</td><td>дек, май</td><td>2100</td><td>1950</td><td>1800</td><td>1500</td><td>1200</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Приседание на 2-х ногах (кол-во раз)</td><td>окт, март</td><td>70</td><td>60</td><td>50</td><td>40</td><td>30</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Подтягивание на низкой перекладине (Юноши)</td><td>дек, май</td><td>8</td><td>6</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>
Тесты текущего и итогового контроля физической подготовленности студентов 1-4 (девушки) для лиц с нарушениями зрения
<table>
<tr><th rowspan="2">п/п</th><th rowspan="2">Контрольные упражнения</th><th rowspan="2">Месяц</th><th colspan="5">Оценка</th></tr>
<tr><th>5</th><th>4</th><th>3</th><th>2</th><th>1</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>Ходьба (м)</td><td>дек, май</td><td>1200</td><td>1050</td><td>900</td><td>600</td><td>300</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2.</td><td rowspan="2">Приседание на 2-х ногах (кол-во раз)</td><td rowspan="2">окт, март</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>50</td><td>40</td><td>30</td><td>20</td><td>10</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Подтягивание на низкой перекладине (Девушки)</td><td>дек, май</td><td>6</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>
Тесты текущего и итогового контроля физической подготовленности студентов 1-4 курсов для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (ДЦП) при повреждениях нижних конечностей
<table>
<tr><th rowspan="2">п/п</th><th rowspan="2">Контрольные упражнения</th><th rowspan="2">Месяц</th><th colspan="5">Оценка</th></tr>
<tr><th>5</th><th>4</th><th>3</th><th>2</th><th>1</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>Подтягивание на низкой перекладине (Девушки)</td><td>дек, май</td><td>6</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Подтягивание на низкой перекладине (Юноши)</td><td>дек, май</td><td>8</td><td>6</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td></tr>
</table>
Тесты текущего и итогового контроля физической подготовленности студентов 1-4 курсов для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (ДЦП) при повреждениях верхних конечностей
<table>
<tr><th rowspan="2">п/п</th><th rowspan="2">Контрольные упражнения</th><th rowspan="2">Месяц</th><th colspan="5">Оценка</th></tr>
<tr><th>5</th><th>4</th><th>3</th><th>2</th><th>1</th></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Код индикатора</td><td>Индикатор достижения компетенции</td><td>Оценочные средства</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>1.</td><td>Приседание на 2-х ногах (кол-во раз) (Юноши)</td><td>окт, март</td><td>40</td><td>30</td><td>20</td><td>10</td><td>5</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Приседание на 2-х ногах (кол-во раз) (Девушки)</td><td>окт, март</td><td>30</td><td>20</td><td>15</td><td>10</td><td>5</td></tr>
</table>

Примерная тематика рефератов:
1. Диагноз и краткая характеристика заболевания студента.
2. Влияние заболевания на личную работоспособность и самочувствие.
3. Медицинские противопоказания при занятиях физическими упражнениями и применение других средств физической культуры при данном заболевании (диагнозе).
4. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке специалиста.
5. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества.
6. Основы здорового образа жизни.
7. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания.
8. Основы оздоровительной физической культуры.
9. Общие положения, организация и судейство соревнований.
10. Допинг и антидопинговый контроль.
11. Массаж, как средство реабилитации.
12. Лечебная физическая культура: средства и методы.
13. Подвижная игра, как средство и метод физического развития.
14. Тестирование уровня физического развития студентов.
15. Современные проблемы физической культуры и спорта.
16. Комплекс ГТО: история и современность.
</td></tr>
<tr><td colspan="3">УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</td></tr>
<tr><td colspan="3">Безопасность жизнедеятельности</td></tr>
<tr><td>УК-8.1</td><td>Анализирует и идентифицирует факторы опасного и вредного влияния</td><td>Перечень теоретических вопросов к экзамену:
1. Название, цель, задачи изучения дисциплины. Теоретическая база БЖД.
2. Принципы обеспечения безопасности. Методы и средства обеспечения безопасности.
3. Характеристика нервной системы человека. Зрительный анализатор. Осязание, температурная</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	чувствительность. Обоняние, восприятие вкуса, мышечное чувство. Болевая чувствительность, слуховой анализатор и вибрационная чувствительность. 4. Формы трудовой деятельности. 5. Микроклимат. Действие параметров микроклимата на человека. Нормирование параметров микроклимата. Нормирование теплового облучения. Способы нормализации микроклимата производственных помещений. Защита от теплового облучения. 6. Промышленная вибрация. Количественные характеристики вибрации. Действие вибрации на организм человека. Защита от вибрации 7. Производственное освещение. Характеристики освещения. Виды производственного освещения. Нормирование производственного освещения. Устройство и обслуживание систем искусственного освещения. 8. Риск как количественная оценка опасности. Основные положения теории риска. Концепция приемлемого риска. 9. Характеристика ионизирующих излучений. Биологическое действие ионизирующих излучений. Защита от ионизирующих излучений. 10. Электромагнитные поля промышленной частоты. Постоянные магнитные поля. Электромагнитные поля радиочастот. Защита от электромагнитных полей. 11. Воздействие негативных (вредных и опасных) факторов на организм человека. Классификация. Причины и следствия. 12. Перечислите характеристики опасностей природного происхождения 13. Перечислите характеристики опасностей техногенного происхождения 14. Перечислите характеристики опасностей социального происхождения **Примерные практические задания:** Задание № 1 Пусть, число работающих в химической промышленности составляет 300 тыс. чел. Ежегодно на предприятиях химической промышленности в результате несчастных случаев погибает в среднем 150 чел. Определите величину индивидуального риска. Превышает ли расчетное значение величину приемлемого риска для развитых стран. Задание № 2 Индивидуальный риск 3* относится к транспорту: а) автомобильному б) водному

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		в) железнодорожному г) воздушному
УК-8.2	Выявляет проблемы, связанные с нарушением техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	**Перечень теоретических вопросов к экзамену:** 1. Эргономические основы БЖД. Профессиональная пригодность человека. Причины ошибок и нарушений человека в процессе труда. 2. Производственная среда и условия труда. Тяжесть и напряженность труда 3. Молниезащита промышленных объектов. 4. Статическое электричество. Средства защиты от статического электричества. 5. Обучение работающих по безопасности труда. Надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде. Ответственность за нарушения законодательства о труде. 6. Основные причины поражения человека электрическим током. Действие тока на человека. Факторы, определяющие действие электрического тока на организм человека. Защитное заземление. Зануление. Защитное отключение. Организационные мероприятия, обеспечивающие безопасную работу в электроустановках. 7. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве. Анализ травматизма. **Примерные практические задания:** Задание № 1 Определите КЕО (%) если освещенность в данной точке помещения составляет 200лк, наружная освещенность - 10000лк. Задание № 2 На сколько классов подразделяются условия труда? А.3 Б.4 В.2 Г.1 Задание № 3 Итоговый класс (подкласс) условий труда на рабочем месте устанавливают ….. А. по наиболее высокому классу (подклассу) вредности и (или) опасности одного из имеющихся на рабочем месте вредных и (или) опасных факторов Б. по самому низкому классу (подклассу) вредности и (или) опасности одного из имеющихся на рабочем месте вредных и (или) опасных факторов.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		В. по процентному соотношению Г. по обеспеченности СИЗ Задание № 4 Определите суммарный уровень звукового давления в помещении, в котором установлены четыре работающих источника со следующими уровнями звукового давления: 1источник – 67дБ 2 источник – 78дБ 3 источник – 65дБ 4 источник – 65дБ. Задание № 5 Определите скорость движения воздуха на рабочем месте, используя термоанемометр (или чашечный анемометр), и установите соответствие фактического значения требуемым нормам. Задание № 6 На предприятии произошел пожар, обнаружен пострадавший. Он предъявляет жалобы на наличие раны в области правой руки, на сильную боль в области раны. Общее состояние удовлетворительное, на передней части поверхности руки отмечается рана размером 4 х 3 см. Какие средства индивидуальной медицинской защиты необходимо применить при оказании медицинской помощи пострадавшему? Задание № 7 В организме человека радиоактивный плутоний и лантан концентрируются в: а) в скелете б) в печени в) в мышцах г) в легких Задание № 8 Соотнесите вид излучения с коэффициентом относительной биологической эффективности: 1. Рентгеновское и у-излучение 2. Нейтроны с энергией меньше 20кЭв 3. Протоны с энергией меньше 10 мэВ

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
4. Тяжелые ядра отдачи
а) 1
б) 3
в) 10
г) 20

Комплексные задания:
Задание № 1
В учреждении, где вы работаете, имеются легкие защитные костюмы Л-1, противогазы гражданские ГП-5 и пакеты индивидуальные перевязочные на каждого из сотрудников. По системе оповещение РСЧС получена информация о радиационном заражении территории и скорой эвакуации. Определите порядок ваших действий.

Задание № 2
По каждому фактору установить класс условий труда на рабочем месте по представленным данным:
<table>
<tr><td>Химическое вещество и его фактическая концентрация, мг/м^3</td><td>Кислота серная 2,4</td></tr>
<tr><td>Энергозатраты, Вт</td><td>270</td></tr>
<tr><td>Температура воздуха, °С</td><td>18</td></tr>
<tr><td>Относительная влажность, %</td><td>40</td></tr>
<tr><td>Скорость движения воздуха, м/с</td><td>0,3</td></tr>
<tr><td>Шум (эквивалентный уровень звука), дБА</td><td>75</td></tr>
<tr><td>Вибрация локальная, эквивалентный корректированный уровень виброускорения, дБ</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Вибрация общая, эквивалентный корректированный уровень виброускорения, дБ, ось Z</td><td>90</td></tr>
<tr><td>Освещенность, лк / разряд и подразряд зрительной работы (искусственное освещение)</td><td>100
Vб</td></tr>
<tr><td>Электрические поля промышленной частоты 50 Гц Время, ч / Напряженность, кВ/м</td><td>8/5</td></tr>
<tr><td>Масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, кг (Подъем и перемещение тяжести постоянно в течение рабочего дня (смены) (мужчина) (более 2 раз в час)</td><td>7</td></tr>
<tr><td>Напряженность трудового процесса (Число производственных объектов</td><td>6</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		одновременного наблюдения, ед)
		Установить общую оценку условий труда с учетом комплексного воздействия вредных и (или) опасных факторов, тяжести и напряженности труда.
УК-8.3	Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	**Перечень теоретических вопросов к экзамену:** 1. Чрезвычайная ситуация. Классификации ЧС. Ликвидация последствий ЧС. Управление ЧС. 2. Огнетушащие вещества. Установки пожаротушения. Организация пожарной охраны на предприятии. 3. Безопасность жизнедеятельности как наука. Понятия «опасность» и «безопасность», их роль и значение в жизнедеятельности человека и общества. 4. Критерии и классификация чрезвычайных ситуаций. 5. Классификация чрезвычайных ситуаций природного характера, причины и следствия 6. Литосферные чрезвычайные ситуации. Причины их возникновения, следствия, меры безопасности 7. Гидросферные чрезвычайные ситуации. Причины их возникновения, следствия, меры безопасности 8. Атмосферные чрезвычайные ситуации. Причины их возникновения, следствия, меры безопасности 9. Природные пожары. Опасности и порядок действий при угрозе, причины их возникновения, следствия, меры безопасности. 10. Биологические чрезвычайные ситуации. Понятие эпидемии и пандемий. 11. Военные чрезвычайные ситуации. 12. Классификация чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Правила поведения при угрозе или их возникновении. 13. Аварии с выбросом (угрозой выброса) радиоактивных веществ. Правила поведения и действия населения при радиационных авариях и радиоактивном загрязнении местности. 14. Аварии с выбросом (угрозой выброса) химически опасных веществ и их характеристика. Поражающие факторы. Правила поведения и действия населения. 15. Транспорт и его опасности. Транспортные аварии и катастрофы. 16. Пожары и взрывы. Пожарная безопасность. 17. Чрезвычайные ситуации социального характера. 18. Чрезвычайные ситуации криминального характера и защита от них. Общественная опасность экстремизма и терроризма. Безопасность поведения в толпе и при массовой панике Психологические аспекты чрезвычайной ситуации. 19. Гражданская оборона, основные понятия, её задачи. Организация гражданской обороны в образовательных учреждениях. 20. Первая доврачебная помощь при поражениях в чрезвычайных ситуациях мирного времени. 21. Что такое чрезвычайная ситуация?

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		22. Классификация ЧС 23. Опасные факторы различных ЧС 24. Что такое первая доврачебная помощь? 25. Основные приемы первой доврачебной помощи при различных случаях 26. Какова государственная политика в области подготовки и защиты населения в условиях ЧС? **Примерные практические задания:** Задание № 1 Из предложенного перечня ответов выбрать правильные. Комплекс сердечно-легочной реанимации включает в себя: 1) измерение артериального давления; 2) наложение на раны стерильных повязок; 3) наложение шин на поврежденные конечности; 4) непрямой массаж сердца; 5) искусственную вентиляцию легких. Задание № 2 Напишите эссе на тему «Террористические акты - преступления против человечности». При написании используйте примеры террористических актов, которые произошли в России и за рубежом. Задание № 3 Устройство, предназначенное для перевозки людей и (или) грузов – это ... Задание № 4 Необходимые действия населения при экологической катастрофе ... а) отстаивание питьевой воды б) для снижения возможностей отравления следует дышать носом в) проверка газоснабжения, водопровода, канализации г) проветривать квартиру в городах следует только днём д) нельзя применять продукты, имевшие контакт с водой е) осторожное обращение с растворителями, ядохимикатами, моющими и чистящими средствами **Комплексные задания:** Задание № 1 В 30 км от вашего постоянного места жительства произошла авария на химически опасном объекте. Возникла угроза заражения людей и местности АХОВ (хлором). Определите порядок действий.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Задание № 2 По системе оповещения РСЧС был получен сигнал об опасности обширного подтопления территории в районе вашего проживания. Из сообщения понятно, что ваш дом попадет в зону подтопления. Определите порядок действий в сложившейся ситуации. Задание № 3 Авария на хладокомбинате города, в котором вы проживаете, привела к утечке аммиака. Управление по делам ГО ЧС города передало сообщение об эвакуации населения, проживающего вблизи хладокомбината. Определите порядок ваших действий и применение современных средств защиты. Задание № 4 В результате аварии на очистном сооружении в городской водопровод попало значительное количество хлора. Возникла угроза массового поражения населения. Определите порядок ваших действий и применение современных средств защиты. Задание № 5 Из-за взрыва бытового газа обрушилась часть соседнего жилого дома, погибли жильцы, многие были ранены, несколько человек оказались заблокированы в магазине подвального помещения. Ваш дом находится в зоне риска. Определите порядок ваших действий. Задание 6 Произошел крупный пожар, который был вызван неосторожным применением пиротехники. По заключению следствия жертвы пожара погибли преимущественно из-за отравления угарным газом и продуктами горения, ожогов и давки. К какому виду ответственности должно быть привлечено руководство за нарушение правил пожарной безопасности? Укажите последовательность осуществления первой медицинской помощи при отравлении угарным газом. Как называется неконтролируемый процесс горения, причиняющий материальный ущерб, вред жизни и здоровью людей, интересам общества и государства? Задание 7 В результате схода лавины погибли четверо туристов. Двум участникам группы удалось спастись. Их попытки самостоятельно откопать пострадавших оказались безуспешными. По данным МЧС, ориентировочно в горном массиве сошло 2,1 тыс. $м^3$ снега: ширина лавины составила 7 метров, глубина – 3 метра и длина – 100 метров. Как называется удушье, обусловленное кислородным голоданием и избытком углекислоты в крови и тканях? Укажите последовательность осуществления первой медицинской помощи при сильном обморожении конечностей. Если скорость лавины составляет 200 км/ч, а дальность ее выброса – 1 км, то время (в секундах), за которое лавина сойдет с горного массива, составит …? Задание 8 В районе аэропорта потерпел катастрофу пассажирский самолет. 44 человека погибло, 1 – пострадал.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Официальное расследование катастрофы провел Межгосударственный авиационный комитет (МАК). Непосредственной причиной катастрофы названа ошибка пилотирования. Как называется уменьшение давления в салоне самолета? Укажите последовательность действий человека в случае возникновения аварийной ситуации в самолете. Если в 2011 году в России в авиакатастрофах погибло 120 человек, что составляет 24 % от общего количества всех погибших, то во всем мире за этот год в результате авиакатастроф погибло … человек.
ESG стратегия		
УК-8.1	Анализирует и идентифицирует факторы опасного и вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	**Перечень теоретических вопросов к зачету:** 1. Экология и экологическая безопасность. 2. Классификация экологических проблем. 3. Природные и иные факторы, усугубляющие экологическую ситуацию (на примере любого региона). 4. Воздействие на атмосферный воздух от стационарных источников. 5. Воздействие на атмосферный воздух от транспорта. 6. Качество атмосферного воздуха. 7. Качество питьевых вод. 8. Состояние поверхностных вод и подземных вод. 9. Проблема рекультивации нарушенных земель, в особенности загрязненных тяжелыми металлами земель. 10. Использование лесных ресурсов. Состояние лесных ресурсов. 11. Заповедники, заказники и другие ООПТ. 12. Объекты размещения отходов производства и потребления. Раздельный сбор отходов. 13. Переработка коммунальных и промышленных отходов.
УК-8.2	Выявляет проблемы, связанные с нарушением техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных	**Примерные практические задания для зачета:** **Комплексные задания:** 1. Подготовьте сообщение по острейшим экологическим проблемам России. Используйте карту для определения локализации экопроблем. 2. По данным официальных сайтов муниципальных образований приготовьте устное сообщение (примерно на 3 минуты) по острейшим экологическим проблемам района или города Челябинской области, или населенного пункта откуда вы приехали. 3. Подготовить сообщения на тему «Энергоэффективность коммунального сектора экономики Челябинской области. Централизованное или децентрализованное

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	ситуаций	энергоснабжение и теплоснабжение?». Теплоэлектростанции, работающие на ископаемом топливе, относятся к крупнейшим источникам загрязнения воздуха в городах Челябинской области. Изучите возможности экологизации системы энерго- и теплоснабжения в городах Челябинской области. Не забудьте обсудить вопросы использования альтернативных источников энергии в Челябинской области.
УК-8.3	Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	Выполнить биологический мониторинг предприятия для этого разрабатываются системы раннего оповещения, проводится диагностика, составляются прогнозы. Создание систем раннего оповещения подразумевает наличие важных этапов, на которых отбираются подходящие организмы и разрабатываются автоматизированные системы, способные максимально точно подавать сигналы отклика. При диагностике занимаются выявлением, распознаванием и определением насыщенности биотической составляющей загрязняющими веществами с помощью организмов-индикаторов (в переводе с латин. indicare – указывать). Прогнозирование проводится с помощью биотестирования и экотоксикологии. Метод, при котором применяются организмы-индикаторы, называется биоиндикацией.
УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах		
Социальное партнерство		
УК-9.1	Понимает экономические законы, категории и принципы, возможности их использования в различных областях жизнедеятельности	**Вопросы для подготовки к зачету** 30. Сущность и содержание социального партнерства 31. Базовые категории в теории социального партнерства 32. Роль социального консенсуса в социальном партнерстве 33. Социальное партнерство в сфере занятости населения 34. Социальное партнерство в сфере образования 35. Социальное партнерство в третьем секторе 36. Социальное партнерство в сфере медико-социальной работы 37. Опыт социального партнерства за рубежом и в России 38. Деятельность Международной организации труда в сфере социального партнерства 39. Зарубежные модели социального партнерства 40. Социальное партнерство в России

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		41. Основные формы участия работников в управлении организацией. 42. Роль механизмов социального партнерства в предупреждении трудовых споров. 43. Индивидуальные трудовые споры как виды трудовых конфликтов: пути разрешения. 44. Возможности участия представителей сторон социального партнерства в разрешении индивидуальных трудовых споров. 45. Коллективные трудовые споры и порядок их разрешения в России. 46. Особенности примирительных процедур при разрешении коллективных трудовых споров. Право на забастовку и его ограничения. 47. Групповая сплоченность как консолидация членов команды. 48. Влияние психологических характеристик индивидов на сплоченность команды. 49. Управление психологическим климатом в команде. 50. Командообразование как фактор эффективной совместной деятельности 51. Теоретические аспекты, этапы, способы командообразования. 52. Характеристика понятия команды, роль личности в ней. 53. Стратегическое мышление руководителя как форма делового проектирования. 54. Процесс формирования руководителем управленческой команды. 55. Психологические основы профессионального лидерства в команде. 56. Социально-психологические средства повышения креативности команды. 57. Социально-психологические методы повышения эффективности совещаний. 58. Социально-психологические методы обеспечения эффективности переговорного процесса. 31.Этапы развития команд в организации.
УК-9.2	Использует экономические знания для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	Подготовка к дискуссии на семинаре по заданиям: 4. Изучить истории развития и существующих моделей социального партнерства. Составить таблицы форм, уровней и субъектов социального партнерства. 5. Ответственность в социальном партнерстве: правовое регулирование, недостатки, направления совершенствования. Изучение норм об ответственности, практики применения норм об ответственности (составы, размер штрафов, сроки привлечения, процедура). 6. Анализ текста коллективного договора для участия в совместном обсуждении на семинаре.
Безопасность жизнедеятельности		
УК-9.1	Понимает	**Перечень теоретических вопросов к экзамену:**

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	экономические законы, категории и принципы, возможности их использования в различных областях жизнедеятельности	1. Понятие «инвалидность» 2. Что такое «нозологическая группа инвалидов»? 3. Характеристики групп, выделяемых врачебно-трудовой экспертной комиссией у взрослых 4. Ограничения функциональности инвалидов по категориям, связанным с отклонениями деятельности той или иной системы 5. Особенности различных видов патологий (нарушение зрения, патологии слуха, нарушение интеллекта, изменения со стороны опорно-двигательного аппарата, нарушение речи)
УК-9.2	Использует экономические знания для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	**Перечень теоретических вопросов к экзамену:** 1. Нормативно-правовые основы системы обеспечения доступности для инвалидов объектов социальной, инженерной, транспортной инфраструктур, объектов сферы обслуживания и других организаций 2. Структурно-функциональные зоны и элементы объекта, основные требования к обеспечению их доступности 3. Основные виды стойких нарушений функций, понятие о барьерах окружающей среды и способах их преодоления 4. Технические средства обеспечения доступности, порядок их эксплуатации, включая требования безопасности 5. Основные правила и способы информирования инвалидов, в том числе граждан, имеющих нарушения слуха, зрения, умственного развития 6. Порядок взаимодействия сотрудников организации социального обслуживания при предоставлении услуг инвалиду 7. Понятие «независимая жизнь» 8. Правила этикета при общении с людьми с ОВЗ
УК-10 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
Экономика		
УК-10.1	Понимает экономические законы, категории и принципы, возможности их	**Перечень теоретических вопросов к зачету:** 1. Определение экономики, основные понятия и определения. 2. Факторы производства. 3. Структура экономики. 4. Границы производственных возможностей общества.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	использования в различных областях жизнедеятельности	5. Спрос и предложение. Равновесная цена. Государственное вмешательство в рыночное ценообразование и его формы. 6. Эластичность спроса и предложения. 7. Основы потребительского поведения. 8. Основы теории производства. Производственная функция. 9. Издержки производства: понятие, виды. Выручка. Прибыль. Рентабельность. 10. Определение цены и объема производства. 11. Рынок ресурсов: особенности их экономического анализа. 12. Особенности рынка совершенной конкуренции. 13. Три типа рынков несовершенной конкуренции. Антимонопольное регулирование. 14. Система национальных счетов (СНС) как способ единообразного о писания различных сторон макроэкономики. 15. Основные макроэкономические показатели. 16. Совокупный спрос, совокупное предложение. 17. Модели макроэкономического равновесия. 18. Циклическое развитие экономики. 19. Инфляция: сущность, оценка, причины возникновения, формы, социально-экономические последствия. Антиинфляционное регулирование. 20. Безработица: сущность, формы, оценка. 21. Финансовая система и финансовая политика государства. Налоги: сущность, функции. 22. Кредитно-денежная система государства. Теоретические основы кредитно-денежной политики. 23. Предприятие в рыночной среде. Классификация предприятий. Формы объединения предприятий. 24. Основные средства предприятия. Состав и виды основных средств. Оценка и учет основных средств. 25. Износ и амортизация основных средств. Нормы амортизации. Способы начисления амортизации. 26. Показатели эффективности использования основных средств предприятия и пути их повышения. 27. Оборотные средства. Состав и структура оборотных средств предприятия. 28. Показатели эффективности использования оборотных средств и пути ускорения их оборачиваемости. 29. Трудовые ресурсы предприятия: количественная и качественная характеристика. 30. Фонды рабочего времени. Показатели их использования 31. Показатели эффективности использования трудовых ресурсов. Производительность труда. 32. Оплата труда на предприятии: сущность, функции. Системы сдельной и повременной оплаты труда.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		33. Расходы и затраты предприятия. Экономические элементы затрат и калькуляционные статьи. 34. Расходы и затраты предприятия. Постоянные и переменные, прямые и косвенные, основные и накладные затраты. 35. Себестоимость продукции предприятия и структура затрат. Калькулирование себестоимости продукции предприятия. 36. Цены и ценообразование на предприятии. Состав и структура цены. 37. Прибыль как основной показатель деятельности предприятия. Виды прибыли и методы ее расчета. 38. Рентабельность продукции и общая рентабельность предприятия: показатели и пути их повышения. 39. Точка безубыточности и запас финансовой прочности. 40. Основные экономические школы **Задания в тестовой форме «выбор одного ответа из предложенных».** Задание 1 (укажите один вариант ответа). Невозможность удовлетворения потребностей всех членов общества одновременно и в полном объеме определяется в экономической теории как … Варианты ответов: 1) ограниченность ресурсов 2) чрезмерность потребностей 3) доминирование псевдопотребностей 4) отсутствие природных ресурсов Задание 2 (укажите один вариант ответа). Исходной стадией процесса общественного воспроизводства является … Варианты ответов: 1) производство 2) распределение 3) обмен 4) потребление Задание 3 (укажите один вариант ответа). Взаимосвязь экономических интересов продавцов и покупателей обеспечивается выполнением рынком _____ функции. Варианты ответов: 1) посреднической 2) стимулирующей

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		3) ценообразующей 4) информационной Задание 4 (укажите один вариант ответа). Рыночные барьеры на рынке совершенной конкуренции … Варианты ответов: 1) отсутствуют 2) низкие 3) высокие 4) непреодолимые Задание 5 (укажите один вариант ответа). К физическому капиталу относятся … Варианты ответов: 1) здания, сооружения, машины и оборудование 2) денежные средства, акции, облигации 3) предметы труда, которые ранее не подвергались обработке 4) нематериальные активы (торговые марки, патенты и др.) Задание 6 (укажите один вариант ответа). Суммарная стоимость всех рыночных и нерыночных продуктов и услуг, произведенных в стране в отчетном периоде, в системе национальных счетов получила название … Варианты ответов: 1) валового выпуска 2) валового внутреннего продукта 3) чистого внутреннего продукта 4) валовой добавленной стоимости Задание 7 (укажите один вариант ответа). Инвестиции, осуществляемые с целью восстановления изношенного капитала, называют … Варианты ответов: 1) инвестициями в модернизацию (реновацию) 2) портфельными инвестициями 3) индуцированными инвестициями 4) инвестициями в жилищное строительство Задание 8 (укажите один вариант ответа). Инфляция приведет к …

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Варианты ответов: 1) росту цен 2) увеличению реальных доходов кредиторов 3) увеличению денежных сбережений населения в банках 4) росту реальных доходов населения Задание 9 (укажите один вариант ответа). К безработным **не относят** … Варианты ответов: 1) недееспособных граждан старше 16 лет 2) дееспособных граждан старше 16 лет 3) не имеющих работы 4) ищущих работу Задание 10 (укажите один вариант ответа). Бюджет государства представляет собой … Варианты ответов: 1) финансовый план, в котором представлены доходы и расходы государства 2) организацию бюджетных отношений на различных уровнях государственного устройства 3) совокупность экономических отношений по образованию и распределению денежных фондов государства 4) государственное имущество, принадлежащее государству на праве собственности, не закрепленное за государственными предприятиями и учреждениями Задание 11 (укажите один вариант ответа). Фактором спроса на деньги является … Варианты ответов: 1) скорость обращения денег в экономике 2) состояние баланса центрального банка страны 3) поступление налогов и сборов 4) экспортно-импортное сальдо торгового баланса страны Задание 12 (укажите один вариант ответа). Для прогнозирования динамики изменения денежной массы вследствие изменения нормы резервирования, устанавливаемой для коммерческих банков центральными банками, требуется расчет такого показателя, как мультипликатор … Варианты ответов: 1) денежный

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		2) инвестиционный 3) совокупных расходов 4) «цена/выручка»
УК-10.2	Использует экономические знания для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	**Практические задания** 1. Марья Ивановна – домработница. Она тратит по 15 мин. на стирку рубашки и по 45 мин. – на мытье окна. Нарисуйте линию производственных возможностей Марьи Ивановны в рамках 9-ти часового рабочего дня. Как изменится график, если в результате совершенствования технологии на мытье окна Марья Ивановна станет тратить 20 мин.? 2. В экономике производится 200 тыс. т молока и 300 тыс. т пшеницы. Альтернативные издержки производства молока = 5. Найти максимально возможный выпуск пшеницы после увеличения выпуска молока на 10%. 3. Функция спроса на благо Qd = 15 – P, функция предложения Qs = –9 + 3P. Определите равновесие на рынке данного блага. Что произойдет с равновесием, если объем спроса уменьшится на 1 единицу при любом уровне цен? 4. Зависимость спроса и предложения выражена формулами Qd = 94 – 7P, Qs = 15P – 38. Найти равновесную цену и равновесный объём продаж. Чему равен дефицит или избыток товара при цене 4 рубля за единицу товара? 5. В результате роста цены с 4 до 7 долл., объем спроса на товар X упал с 1000 до 800 штук. Определите коэффициент эластичности спроса по цене. 6. Цена на товар A выросла со 100 до 200 ден. ед. Спрос на этот товар упал с 3000 до 1000 штук. Спрос на товар B вырос с 500 до 1000. Определите коэффициенты эластичности товара A и B. О каких коэффициентах идет речь? 7. Коэффициент перекрестной эластичности Ex/y = (–2). Цена товара Y равна 100 у. е. Определите спрос на товар X, если цена товара Y увеличится на 10 %, а первоначальный спрос на товар X равен 80 т. 8. Владелец небольшого магазина ежегодно платит 3 тыс. у. е. аренды, 20 тыс. у. е. заработной платы, 100 тыс. у. е. за сырье, 10 тыс. у. е. за электроэнергию. Стоимость установленного оборудования составляет 200 тыс. у. е., срок его службы 10 лет. Если бы эти средства он положил в банк, то ежегодно получал бы 16 тыс. у. е. дохода. Определите бухгалтерские и экономические издержки. 9. Известно, что при L = 30 достигается максимум среднего продукта труда, и такое количество ресурса позволяет фирме произвести 120 единиц продукции. Каким будет предельный продукт труда, если занято 29 единиц труда? 10. Фирма платит 200 тыс. руб. в месяц за аренду оборудования и 100 тыс. руб. заработной платы. При

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>этом она использует такое количество труда и капитала, что их предельные продукты соответственно равны 0,5 и 1. Использует ли фирма оптимальное сочетание факторов производства с точки зрения максимизации прибыли?
11. Фирма работает по технологии, характеризующейся производственной функцией . Во сколько раз увеличится выпуск продукции фирмой, если она в 4 раза увеличит использование обоих ресурсов?
12. Функция общих издержек фирмы имеет вид TC=30Q – Q2. Эта фирма реализует продукцию на рынке совершенной конкуренции по цене 90 руб. Подсчитайте, какую она получает прибыль?
13. Определите, какой объем лучше выпускать предприятию, продающему товар по цене, равной 15 у. е., и имеющему следующие затраты на производство и реализацию продукции (см. таблицу). Определите максимальную прибыль.
<table>
<tr><td>Q</td><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td></tr>
<tr><td>TC</td><td>50</td><td>65</td><td>75</td><td>84</td><td>92</td><td>102</td><td>114</td><td>129</td><td>148</td><td>172</td><td>202</td><td>252</td></tr>
</table>
14. Спрос на продукцию конкурентной отрасли $Q_d = 50 - P$, а предложение $Q_S = 2P - 1$. Если у одной фирмы отрасли восходящий участок кривой предельных издержек MC = 3Q + 5, то при каких цене и объеме производства фирма будет максимизировать прибыль?
15. Фирма по производству автомобилей приобрела прокат у сталелитейной фирмы на сумму 1500 тыс. долл., покрышки у шинного завода на сумму 600 тыс. долл., комплектующие у различных фирм на сумму 1200 тыс. долл., выплатила заработную плату своим рабочим в размере 1000 тыс. долл., потратила 300 тыс. долл., на замену изношенного оборудования и продала изготовленные 200 автомобилей нпо 30 тыс. долл. каждый, при этом прибыль фирмы составила 400 тыс. долл. Определить величину добавленной стоимости автомобильной фирмы.
16. Если в экономике страны располагаемый личный доход составляет 550 млрд. долл., чистые инвестиции – 70 млрд. долл., государственные закупки товаров и услуг – 93 млрд. долл., косвенные налоги – 22 млрд. долл., личные сбережения – 13 млрд. долл., амортизация – 48 млрд. долл., экспорт – 27 млрд. долл., импорт – 15 млрд. долл. Определить ВВП.
17. В результате роста совокупных расходов номинальный ВВП страны в 2009 г. стал равен 5250 млрд. долл., и темп изменения ВВП по сравнению с 2008 г. составил 5%. Известно, что в 2008 г. номинальный ВВП был равен 4600 млрд. долл., а дефлятор ВВП – 1,15. Определите фазу цикла и темп инфляции 2009 г.
18. Потенциальный ВВП составляет 500 млрд. долл., фактический ВВП – 455 млрд. долл., а фактический уровень безработицы – 10%. Когда фактический ВВП сократился на 20%, уровень безработицы вырос на 9,1%. Определите величину коэффициента Оукена и естественный уровень безработицы.</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		19. Функция сбережений имеет вид S = -50 + 0.1Y, автономные инвестиции I = 25. Каким будет равновесный уровень национального производства и дохода Y? а) На основе этой функции составьте функцию потребления. б) Поясните взаимосвязь двух методов определения равновесия логически, аналитически и графически 20.Объем производства в цехе в прошлом месяце составил 6500 т. Вся произведенная продукция была продана в том же месяце. Цех выпускает только один вид продукции. Цена единицы выпускаемой цехом продукции составляет 14 000 руб. Среднесписочная численность работников цеха за прошлый месяц составила 524 человека. Определите производительность труда в денежном и натуральном выражении. 21. Среднегодовая стоимость основных производственных фондов составила 1200 тыс. руб. в том числе здания и сооружения 337 тыс. руб., оборудование и машины 743 тыс. руб., прочие фонды 120 тыс. руб. Норма амортизации соответственно определены в 2,5%, 8% и 5%. Рассчитать структуру основных производственных фондов и годовые амортизационные отчисления. По зданиям и прочим фондом амортизация начислялась линейным методом, а по оборудованию и машинам методом уменьшаемого остатка (коэффициент ускорения взять равным 2). 22. Скорость оборота оборотных средств составляет 6 оборотов за год, объем реализованной продукции предприятия за год составил 854 тыс. руб. Определить сумму денежных средств, находящихся в обороте фирмы. 23. В результате реконструкции на предприятии увеличится объем производства на 20% и составит 25600 ед. Рассчитать, как изменится себестоимость единицы продукции, если до реконструкции она составляла 1050 руб., условно-постоянные расходы в себестоимости составляют 60%. 24 Рассчитать чистую прибыль организации, если цена реализации единицы продукции – 267 руб., в т.ч. НДС, общая сумма затрат за месяц – 15000 руб. Объем производства – 100 единиц продукции. 25. Выручка от реализации продукции составила 219 млн. руб. Полная себестоимость – 168 млн. руб. Определите рентабельность реализованной продукции. **Задания как закрытой, так и открытой тестовой формы.** Задание 1 (укажите один вариант ответа). Предоставляя обществу знания о социально-экономическом поведении людей и их групп, экономика выполняет _____ функцию. Варианты ответов: 1) теоретическую 2) практическую 3) методологическую

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		4) идеологическую Задание 2 (укажите один вариант ответа). На ранних этапах экономического развития общества, когда человек полностью зависит от окружающей среды, имел место _____ технологический способ производства. Варианты ответов: 1) присваивающий 2) простой 3) производящий 4) постоянный Задание 3 (укажите один вариант ответа). Больше всего условиям совершенной конкуренции соответствует рынок … Варианты ответов: 1) пшеницы 2) стали 3) услуг парикмахерских 4) автомобилей Задание 4 (выберите не менее двух вариантов). Особенностями рынка с монополистической конкуренцией являются … Варианты ответов: 1) наличие множества продавцов и покупателей 2) влияние на уровень цен в довольно узких рамках 3) отсутствие товаров-заменителей 4) несовершенная информированность продавцов и покупателей об условиях рынка Задание 5 (выберите не менее двух вариантов). Если в рамках модели «AD–AS» кривая совокупного спроса пересекает кривую совокупного предложения на горизонтальном участке, то увеличение совокупного спроса … Варианты ответов: 1) увеличит реальный объем производства 2) не изменит уровня цен 3) не изменит реального объема производства 4) повысит цены Задание 6 (выберите не менее двух вариантов). Инвестиции в запасы …

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Варианты ответов: 1) осуществляются с целью сглаживания колебаний объемов производства при неизменном объеме продаж 2) осуществляются в связи с технологическими особенностями производства 3) связаны с расходами домашних хозяйств на приобретение домов, квартир 4) связаны с расширением применяемого основного капитала **Кейс-задания, состоящие из описания ситуации и вопросов к ней.** **Кейс 1** В государстве Ардения уровень инфляции за последние три года составил соответственно: 100 %, 130 % и по итогам текущего года – 150 %. Реальный уровень объема производства за рассматриваемый период снизился в пять раз и стабилизировался в этой точке. Величина государственного долга на начало последнего в рассматриваемом периоде года равна 200 аграм, номинальная ставка процента по которому равна 35 %. Состояние бюджета характеризуется также тем, что номинальные государственные расходы без платежей по обслуживанию долга выросли на 100% и по итогам последнего года составили 50 агров, номинальные налоговые поступления снизились и составили за последний год 80 агров. **Задание 1:** Номинальная величина сальдо государственного бюджета данной страны в текущем году равна _____ агров. **Задание 2:** Экономическая ситуация, сложившаяся в Ардении, называется … 1) стагфляцией 2) стагнацией 3) спадом 4) естественной инфляцией **Задание 3:** В измерении итогов экономической деятельности за тот или иной период времени существуют номинальные и реальные стоимостные величины. К последним относятся … Укажите один вариант ответа 1) уровень безработицы, темп инфляции, значение коэффициенты Оукена 2) общая величина доходов государственного бюджета, величина процентов, идущих на обслуживание внешнего долга, изменение заработной платы наемных работников без учета изменения уровня цен 3) доходы государственного бюджета от таможенных пошлин, уплачиваемые по внешнему долгу проценты, выплаты материнского капитала в будущем, на период трех лет 4) общие расходы государственного бюджета, поступления от уплаты косвенных налогов, изменение пенсий и

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		социальных пособий относительно прошлых периодов с учетом индекса инфляции ***Кейс* 2** Спрос и предложение на сигареты описываются уравнениями: $P_d = 50 - Q_d$ и $P_s = 10 + Q_s$, где Pd – цена спроса, Ps – цена предложения, Qd – объем спроса, Qs – объем предложения. Государство, имея возможность регулирования рыночного ценообразования, решило использовать косвенный метод регулирования – ввести налог в размере 2 ден. единицы с каждой единицы проданного товара. ***Задание 1:*** Подобное вмешательство государства в процесс рыночного ценообразования преследует цель … Укажите один вариант ответа 1) увеличения производства и потребления сигарет 2) снижения производства и потребления сигарет 3) поддержать потребителей сигарет 4) поддержать производителей сигарет ***Задание 2:*** Подобное вмешательство государства в рыночное ценообразование приведет к сдвигу кривой _____ и _____ равновесного объема продаж. Выберите не менее двух вариантов 1) сокращению 2) предложения вправо вниз 3) увеличению 4) предложения влево вверх **Задание 3:** В результате государственного вмешательства в процесс рыночного ценообразования путем введения налога бюджет будет пополнен на сумму ____ ден. единиц. **Кейс 3.** Известно, что в общественной жизни экономические отношения занимают особое место, формируя своим содержанием, в том числе, тип экономической системы. Экономика как хозяйственная деятельность общества имеет свои причины и особенности, являющиеся предметом изучения многих ученых на протяжении последних тысячелетий.

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Кейс 4
Средняя стоимость основных средств предприятия по группа в текущем году составляла (в млн. руб.): здания – 25, сооружения – 5, машины и оборудование 50, в том числе установленное в начале года - 10.
Норма амортизации для пассивной части составляет 5%, для активной – 15%. Метод амортизации – линейный. Для нового. Работающего 1 год оборудования, применяется метод суммы числе лет.
Численность работающих на предприятии приведена в таблице:
<table>
<tr><td>Категория</td><td>Численность, чел.</td><td>Среднемесячная заработная плата, руб.</td></tr>
<tr><td>Основные рабочие</td><td>50</td><td>25000</td></tr>
<tr><td>Вспомогательные рабочие</td><td>30</td><td>22000</td></tr>
<tr><td>Руководители</td><td>10</td><td>40000</td></tr>
<tr><td>Специалисты</td><td>12</td><td>35000</td></tr>
<tr><td>Служащие</td><td>2</td><td>20000</td></tr>
</table>
Страховые взносу в государственные внебюджетные социальные фонды – 30%.
Годовой объем производства составляет 1000000 единиц продукции. На производство единицы продукции затрачено сырья, материалов в и энергетических ресурсов на сумму 152 руб. прочие затраты – в структуре себестоимости составляют 20%.
Вся продукция была реализована по средней цене 250 руб. за единицу.
Рассчитайте фондоотдачу, производительность труда, себестоимость единицы продукции, прибыль предприятия, критический выпуск (доля условно-постоянных расходов – 25%), рентабельность продукции.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Экономика организации</td></tr>
<tr><td>УК-10.1</td><td>Понимает экономические законы, категории и принципы, возможности их использования в различных областях жизнедеятельности</td><td>Перечень теоретических вопросов к зачету:
1. Предмет экономики. Главная экономическая проблема и роль предприятия в ее решении.
2. Производственное предприятие, их классификация и структура.
3. Внутренняя и внешняя среда предприятия.
4. Организационно - правовые формы предприятия: акционерное общество.
5. Организационно - правовые формы предприятия: общество с ограниченной ответственностью.
6. Организационно - правовые формы предприятия: товарищества.
7. Организационная структура управления производством.
8. Стили руководства.
9. Содержание и стадии процесса принятия решений.
10. Понятие основных фондов предприятия.
11. Состав и структура основных средств.</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		12. Учет и оценка основных фондов. 13. Амортизация основных фондов. 14. Показатели эффективности использования основных средств. 15. Понятие оборотных средств. 16. Состав и структура оборотных средств. 17. Источники формирования оборотных средств. 18. Кругооборот оборотных средств. 19. Нормирование оборотных средств. 20. Показатели эффективности использования оборотных средств. 21. Понятие кадров предприятия. 22. Классификация кадров предприятия. 23. Состав и структура кадров предприятия. 24. Виды заработной платы. 25. Функции заработной платы. 26. Формы оплаты труда работников. 27. Тарифная форма оплаты труда. 28. Отражение в себестоимости продукции расходов предприятия, связанных с использованием рабочей силы. 29. Состав и структура затрат на производство и реализацию продукции . 30. Смета затрат на производство. 31. Классификация затрат на производство по различным признакам. 32. Пути снижения себестоимости продукции. 33. Формирование финансового результата предприятия. Прибыль. Рентабельность.
УК-10.2	Использует экономические знания для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	***Примерные практические задания:*** 1. Рассчитать снижение объёмов выпуска продукции из-за поступления материалов плохого качества. Отходы на фактический объём выпуска продукции в пределах нормы – 24 тыс. руб., фактические отходы составили 32,5 тыс. руб. Норма расхода материала на единицу изделия – 0,6 руб. 2. Необходимо: 1. Заполнить пропуски в таблице. 2. Определить влияние факторов (удельного веса активной части основных средств,

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>среднегодовой стоимости машин и оборудования, объема изготовленной продукции) на изменение фондоотдачи, используя методы факторного анализа.
3. Сделать выводы.
Исходные данные:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>План</th><th>Факт</th><th>Абсолютное отклонение</th></tr>
<tr><td>1. Объем изготовленной продукции, тыс. шт.</td><td>175</td><td>220</td><td></td></tr>
<tr><td>2. Цена за единицу, ден. ед.</td><td>10</td><td>12</td><td></td></tr>
<tr><td>3. Среднегодовая стоимость промышленно-производственных основных средств, тыс. ден. ед.</td><td>58</td><td>72</td><td></td></tr>
<tr><td>4. Фондоотдача</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5. Фондоемкость</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6. Среднегодовая стоимость машин и оборудования, ден. ед.</td><td>35000</td><td>38000</td><td></td></tr>
<tr><td>7. Фондоотдача активной части фондов</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8. Удельный вес активной части основных средств, %</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
2. Предприятие выпустило 1000 единиц продукции, 800 единиц были проданы в том же месяце. Незавершенного производства нет. При изготовлении одной единицы продукции организация понесла следующие затраты (в денежных единицах):
1. прямые переменные расходы – 400 000;
2. затраты на оплату труда основных производственных рабочих (включая страховые взносы) – 250 000;
3. расходы на ремонт оборудования – 50 000;
4. расходы на рекламу – 15 000;
5. амортизация основных средств – 55 000;
6. заработная плата аппарата управления – 40 000;
7. арендная плата – 25 000;
8. постоянные расходы на продажу – 60 000.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
Задание: определите себестоимость остатка произведенной, но не проданной партии продукции используя метод учета полных затрат.

3. План производства продукции предприятия составляет 950 млн. руб., услуг промышленного характера 35 млн. руб. Стоимость изготовленных полуфабрикатов составит по плану 20 млн. руб., из них 40% для нужд собственного производства. Остатки полуфабрикатов на начало периода 10 млн. руб., на конец периода – 8 млн. руб. Размер незавершенного производства на конец периода увеличится на 38 млн. руб. Остатки готовой продукции на складе на начало периода 80 млн. руб., на конец периода – 20 млн. руб. Определить объем валовой, товарной и реализованной продукции предприятия.
1. Используя исходную информацию о степени экономического износа и движения (обновления и выбытия) основных производственных фондов предприятия за последние несколько лет определить:
среднегодовую стоимость основных фондов и их динамику за несколько лет;
коэффициенты экономического износа, выбытия, экстенсивного и интенсивного обновления основных фондов за оцениваемый период.
Показатели экономического износа и движения основных фондов, тыс. ден. ед.
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>2015</th><th>2016</th><th>2017</th><th>2018</th></tr>
<tr><td>Стоимость основных фондов на начало года</td><td>75300</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Сумма накопленной амортизации на конец года</td><td>22590</td><td>27265</td><td>31760</td><td>36480</td></tr>
<tr><td>Движение основных фондов:</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>введение</td><td>7500</td><td>8200</td><td>8900</td><td>9500</td></tr>
<tr><td>выбытие</td><td>3765</td><td>4500</td><td>4620</td><td>4750</td></tr>
</table>
4. Выполнить диагностику рентабельности производственно-хозяйственной деятельности предприятия по данным таблицы:
<table>
<tr><th>Показатели, тыс. ден. ед.</th><th>На начало года</th><th>На конец года</th></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>1. Чистая прибыль</td><td>96</td><td>111</td></tr>
<tr><td>2. Прибыль от обычной деятельности до налогообложения</td><td>121</td><td>129</td></tr>
<tr><td>3. Прибыль от операционной деятельности</td><td>114</td><td>138</td></tr>
<tr><td>4. Валовая прибыль</td><td>150</td><td>168</td></tr>
<tr><td>5. Себестоимость реализованной продукции</td><td>306</td><td>312</td></tr>
<tr><td>6. Чистая выручка от реализации продукции</td><td>465</td><td>480</td></tr>
<tr><td>7. Валюта баланса</td><td>450</td><td>435</td></tr>
<tr><td>8. Собственный капитал</td><td>300</td><td>312</td></tr>
</table>
5. Определить абсолютную величину текущего (комплексного) и перспективного резервов увеличения объема производства на основе следующих данных, относящихся к разным группам потребляемых ресурсов:
<table>
<tr><th>Наименование резерва</th><th>Сумма, тыс. руб.</th></tr>
<tr><td>1. Увеличение коэффициента сменности оборудования</td><td>2000</td></tr>
<tr><td>2. Устранение причин простоев оборудования</td><td>415</td></tr>
<tr><td>3. Устранение целодневных простоев оборудования</td><td>736</td></tr>
<tr><td>4. Устранение причин внутрисменных простоев рабочих</td><td>378</td></tr>
<tr><td>5. Полезное использование отходов основного производства</td><td>512</td></tr>
<tr><td>6. Снижение чистого веса изделий при условии осуществления невыполненных оргтехмероприятий</td><td>1205</td></tr>
<tr><td>7. Снижение трудоемкости при условии осуществления невыполненных мероприятий по сокращению вспомогательного времени</td><td>250</td></tr>
</table>
Представить подробные расчеты и выводы.

6. Выполнить диагностику производственно-хозяйственной деятельности предприятия после внедрения системы маркетингу и логистики.
Расходы на создание этой системы составили 1200 тыс. ден. ед. Благодаря этому рынок продаж
</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		предприятия увеличился на 18%. Базовый уровень продаж составил 45 млн. ден. ед. Себестоимость реализованной продукции – 39 млн. ден. ед. За счет увеличения объемов продажи себестоимость единицы продукции снизилась на 3,5%. Обосновать целесообразность внедрения системы маркетинга и логистики на предприятии. 7. Выбрать вариант, где предприятие более рискованно: а) операционный рычаг равен 2,4; б) операционный рычаг равен 6,6. **8.** Имеются следующие данные о производстве продукции: - условно-постоянные расходы — 50 тыс. руб.; - переменные расходы на единицу продукции — 55 руб.; - цена единицы продукции — 65 руб. Требуется: а) определить критический объем продаж; б) рассчитать объем продаж, обеспечивающий доход пред- приятию в размере 20 тыс. руб. **9.** Анализ качества продукции 1. Себестоимость забракованной продукции - 500 тыс. руб. 2. Расходы по исправлению брака - 80 тыс. руб. 3. Стоимость брака по цене возможного использования - 150 тыс. руб. 4. Сумма удержания с виновных лиц - 10 тыс. руб. 5. Потери от брака (стр1 + стр2 – стр3 – стр4) = 420 Для определения потерь продукции нужно знать фактический уровень рентабельности. Путь для нашего примера стоимость товарной продукции в действительных ценах составляет 104300 т. руб., а ее себестоимость 94168 тыс. руб. Определить потери товарной продукции.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
Проектная деятельность		
УК-10.1	Понимает экономические законы, категории и принципы, возможности их использования в различных областях жизнедеятельности	***Перечень теоретических вопросов к экзамену:*** 1. Основные понятия проектирования упаковочного и полиграфического производства. 2. Этапы, виды и содержание проектных работ упаковочного производства. 3. Задачи и этапы проектирования производственных систем. 4. Этапы и содержание проектирования технологических процессов. 5. Состав проекта производственной системы. 6. Методы проектирования. Фонды времени работы оборудования. 7. Основные параметры производственного процесса. 8. Расчёт потребности основного технологического оборудования. 9. Расчёт площадей предприятия. 10. Компоновка цехов, планировка оборудования и рабочих мест. Основные элементы конструкции производственных зданий и их назначение.
УК-10.2	Использует экономические знания для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	***Примерные практические задания:*** 1. Выбрать технологическую схему производства комбинированной упаковки для пищевых продуктов. 2. Выбрать оптимальную технологию процесса печати на обертках для кондитерских изделий. 3. Разработать оптимальную технологическую схему утилизации отходов упаковки в композиты.
Финансы, денежное обращение и кредит		
УК-10.1	Понимает экономические законы, категории и принципы, возможности их использования в различных областях жизнедеятельности	**Теоретические вопросы:** ***Перечень теоретических вопросов к экзамену:*** 1. Органы управления финансами в РФ. 2. Бюджетный процесс и его основные этапы. 3. Порядок подготовки проекта закона «О бюджете» 4. Порядок рассмотрения и утверждения проекта закона «О бюджете». 5. Порядок и особенности исполнения бюджета. 6. Порядок подготовки и утверждения правительства об исполнении бюджета 7. Особенности функционирования органов общей компетенции в системе управления государственными финансами. 8. Функции Президента России в процессе управления финансовыми отношениями.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		9. Функции Государственной думы Р.Ф. в процессе управления финансовыми отношениями. 10. Функции Совета федерации Р.Ф. в процессе управления финансовыми отношениями. 11. Цели, задачи и особенности функционирования Счетной палаты России. 12. Основные задачи Правительства России в процессе управления финансовыми отношениями. 13. Основные задачи и функции Министерства финансов Р.Ф. 14. Основные задачи и функции органов федерального казначейства. 15. Основные задачи и функции контрольно – ревизионных органов. 16. Основные задачи и функции федеральной налоговой службы. 17. Основные задачи и функции центрального банка России в процессе управления финансовыми отношениями.
УК-10.2	Использует экономические знания для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	**Примерные аудиторные практические работы:** 1. Вычисление плановой прибыли методом прямого счета исходя из производственной программы предприятия. Коммерческие расходы планируются в размере 10% к производственной себестоимости товарной продукции. Остатки продукции на начало года - 5 тыс. штук, план производства продукции - 150 тыс. штук, остаток на конец года — 2 тыс. штук. Производственная себестоимость единицы продукции - 900 руб. Отпускная цена единицы продукции - 1300 руб. 2. Решение задач. 2.1 Гражданин заключил договор страхования жизни (S) на 100000 руб. с временной франшизой: выплата за травмы производится, начиная с 7-го дня лечения. Тариф по договору (Т) 1,5%. Застрахованный сломал руку и ему наложен гипс на 30 дней. Определите стоимость договора страхования (Р) и размер подлежащего выплате обеспечения (В), если по условиям договора за 1 день нетрудоспособности начисляется 0,5% от страховой суммы. 2.2 Банк имеет закрытые валютные позиции. В течение дня он купил 1300 евро за доллары США по курсу 1,3 дол.США за 1 евро и 600 долларов за фунты стерлингов по курсу 1,5 дол.США за 1 фунт. Определить величину валютных позиций по евро, фунтам и долларам США к концу дня. 2.3 Как изменился реальный курс евро к рублю (РК евро), если номинальный курс (НК евро) вырос с 40 до 40,7 руб. за евро, а цены увеличились в странах евро зоны на 5%, в России – на 7%?

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
Ценообразование и система налогообложения		
УК-10.1	Понимает экономические законы, категории и принципы, возможности их использования в различных областях жизнедеятельности	**Теоретические вопросы:** 1. Статистические системы и их особенности. Принципы построения и интерпретации математических моделей стохастических систем. Интуитивное и алгоритмическое планирование эксперимента. 2. Определение понятий: активный и пассивный эксперимент. Основные этапы планирования и организации эксперимента. 3. Основные идеи и методы статистического планирования эксперимента (Основная идея метода наименьших квадратов и общие положения регрессионного анализа). 4. Недостатки метода пассивного эксперимента. 5. Основные особенности планирования и организации активного многофакторного эксперимента. Требования, предъявляемые к отдельным факторам и их совокупности. 6. Принципы построения матрицы планирования для активного эксперимента типа 2^n, где n – число факторов. Кодирование факторов. Ортогональная матрица планирования. Полный факторный эксперимент. 7. Дробные реплики полного факторного эксперимента. В каких случаях эффективно использование дробных реплик полного факторного эксперимента и каковы их принципиальные недостатки? 8. Особенности регрессионного анализа результатов реализации полного факторного эксперимента и дробных реплик. Достоинства ортогонального планирования полного факторного эксперимента в сравнении с другими вариантами планирования эксперимента. 9. Планирование эксперимента при поиске оптимальных условий. Особенности организации поиска оптимума путем сочетания полного факторного эксперимента с процедурой шагового движения по градиенту в стационарную область поверхности отклика. 10. Эволюционное планирование экстремальных экспериментов. 11. Статистические модели распределения случайных величин. Основные принципы подбора статистических моделей. 12. Выборочные распределения. 13. Метод максимума правдоподобия. Метод наименьших квадратов. Проверка статистических

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		гипотез. 14. Методы многомерного статистического анализа (дисперсионный анализ, регрессионный анализ). 15. Факторный анализ, анализ главных компонент. 16. Планирование эксперимента при изучении источников рассеяния. 17. Рандомизированное блочное планирование экспериментов. 18. Планирование экспериментов по типу латинского квадрата 19. Критерии оценивания в больших выборках.
УК-10.2	Использует экономические знания для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	**Практические задания:** 1. Составить матрицу планирования для получения математической модели, отражающей зависимость выхода брака при упаковывании продукции от выбранных значений технологических факторов, характеризующих процесс. 2. Провести оптимизацию технологических процессов на основе сочетания полного факторного эксперимента с процедурой шагового движения по градиенту в стационарную область поверхности отклика. 3. Провести анализ результатов исследования с целью оценки их патентоспособности.
Бизнес-планирование на предприятиях торговли		
УК-10.1	Понимает экономические законы, категории и принципы, возможности их использования в различных областях жизнедеятельности	***Примерные практические задания к зачету:*** Задание 1. Рассчитайте величину плановой рентабельности проекта и срок окупаемости проекта для следующих условий. Общая стоимость проекта – 20 000 000 руб. Загрузка - рассчитано на 14 двухместных номеров (28 мест), 12 люксов (28-56 мест), 2 VIP люкса (4 – 12 мест). В целом, по ценовой политике, усреднено для простоты расчетов, можно взять общее количество мест - 96. Средняя стоимость одного места - полный пансион (проживание, питание) в день – 2100 руб. (75 $). Учитывая сезонный характер эксплуатационного периода, а также необходимость понижающего коэффициента заполняемости – 0.7, примем за количество рабочих дней в месяц – 20 дней. Как правило, общая сумма себестоимости услуг, а также различные налоги и отчисления составляют не более 50% от суммы дохода.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Задание 2. Цена продажи одного изделия 10 руб., переменные затраты на производство составляют 8 рублей шт., условно постоянные затраты составили 140 тысяч 23 23 рублей. Какое минимальное количество изделий необходимо продать, чтобы предприятие не имело убытков. Задание 3. Прибыль от операций предприятия составила 21103 д.ед., амортизационные отчисления – 4647 д.ед., инвестиционные затраты – 9390 д.ед., налоговые выплаты – 8105 д.ед. Определить чистый доход инвестиционного проекта и оценить его эффективность, если норма рентабельности инвестиционных затрат должна быть не менее 80%. Задание 5 Дать заключение о целесообразности инвестиционного проекта на основе следующих данных: - на реализацию проекта необходимо 120 т.д.ед.; 27 27 - средний ежегодный доход при реализации проекта ожидается в размере 40 т.д.ед., в том числе 1 год – 25 т.д.ед., 2 год –35 т.д.ед., 3 год – 48 т.д.ед., 4 год и далее – 52 т.д.ед.; - банковский процент – 13% годовых; - приемлемый срок окупаемости проекта для инвесторов составляет 3.5 года.
УК-10.2	Использует экономические знания для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	***Расчетно-аналитическая работа:*** Целью данной работы является разработка бизнес-плана предприятия, обоснование его целесообразности и эффективности. В рамках данной цели необходимо поставить и решить следующие задачи: 1. Проведение маркетингового исследования рынка пива. 2. Проектирование организационной структуры предприятия. 3. Расчёт затрат предприятия. 4. Прогноз реализации продукции.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		5. Определение показателей эффективности. 6. Выявление и оценка рисков бизнес-плана.
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности		
Правоведение		
УК-11.1	Определяет круг рисков экстремистской, террористической, коррупционной активности в рамках поставленной цели и предлагает способы их устранения, оценивает с позиции законодательства	***Примерные практические задания:*** Проанализируйте статьи Уголовного кодекса Российской Федерации, Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, Трудового кодекса Российской Федерации и выявите содержащиеся в них антикоррупционные нормы.
УК-11.2	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм законодательства	***Примерные практические задания:*** Используя ресурсы сети Интернет, найдите информацию о фактах коррупции в интересующей вас хозяйственной отрасли. Сделайте устное сообщение на практическом занятии.
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
ОПК-1 Способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения		
Проектная деятельность		
ОПК-1.1	Использует	***Перечень теоретических вопросов к экзамену:***

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	основные положения и методы экономических наук; основные понятия и методы естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико- химических и биологических методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров	1. Технологические требования к производственным зданиям. 2. Противопожарные требования к зданиям. 3. Принципы проектирования производственных цехов и участков. 4. Планировка допечатных, послепечатных и печатных подразделений. 5. Производственное водоснабжение и очистка сточных вод. 6. Вентиляция и кондиционирование воздуха в производственных помещениях. 7. Снабжение силовой и осветительной электроэнергией. 8. Отопление производственных помещений. 9. Складское хозяйство предприятия.
ОПК-1.2	Применяет экономические знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения	***Примерные практические задания:*** 1. Определить, сколько требуется автоматов III класса для упаковки 27,5 т хлеба в сутки при непрерывной трёхсменной работе. Масса одной буханки хлеба 0,55 кг. Скорость ленты конвейера – 0,1 м/с. Расстояние между изделиями на конвейере – 10 см. Продолжительность простоев каждого автомата в течение смены – 20 мин. Коэффициент использования производительности автомата – 0,85. 2. Определить, сколько требуется автоматов II класса для упаковки 30 т макаронных изделий в сутки при непрерывной трёхсменной работе. Масса одной упаковки макаронных изделий 0,40 кг. Скорость ленты конвейера – 0,1 м/с. Расстояние между упаковками на конвейере – 20 см. Продолжительность простоев каждого автомата в течение смены – 20 мин. Коэффициент использования производительности автомата – 0,90.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	социальных и профессиональных задач; естественнонаучные методы для решения товароведных задач; физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент профессиональной деятельности	
ОПК-1.3	Выбирает социально-экономические методы для анализа тенденций развития современного общества; методы оценки качества товаров; физическими, химическими, физико-химическими биологическими методами анализа;	***Примерная тематика проектных работ:*** 1. Разработка проекта производства упаковки Tetra Pak. 2. Разработка проекта производства широкогорлой стеклянной тары. 3. Разработка проекта производства упаковки DoyPak и розлива в нее соусов. 4. Разработка проекта производства по фасованию пищевых сыпучих продуктов. 5. Разработка проекта производства гофротары. 6. Разработка проекта цеха по производству рукавной пленки. 7. Разработка проекта цеха по допечатной подготовке. 8. Разработка проекта цеха флексографической печати. 9. Разработка проекта цеха послепечатной обработке полиграфической продукции. 10. Разработка проекта полиграфического предприятия. При выборе тематик творческих заданий учитывается возможность студента проявить готовность к изменению вида и характера профессиональной деятельности. Темы творческих проектов формулируются и выбираются индивидуально и корректируются ежегодно.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	методами идентификации и выявления фальсификации товаров	
Математика		
ОПК-1.1	Использует основные положения и методы экономических наук; основные понятия и методы естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико- химических и биологических методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров	1. Матрицы. Действия над матрицами и их свойства. 2. Определители и их свойства. 3. Обратная матрица и ее свойства. 4. Ранг матрицы. 5. Системы линейных алгебраических уравнений. Матричная запись. Методы решения: формулы Крамера, матричный способ, метод Гаусса. 6. Исследование СЛАУ на совместность. Теорема Кронекера – Капелли. 7. Дифференциальные уравнения первого порядка. Основные определения. Теорема Коши. Задача Коши. 8. Основные виды интегрируемых в квадратурах дифференциальных уравнений: с разделяющимися переменными, однородные, линейные, способы их решения. 9. Понятие дифференциальных уравнений высших порядков. Общее решение, частное решение. Теорема Коши. Задача Коши. 10. Функции нескольких переменных. Основные определения. Линии уровня функции двух переменных. 11. Частные производные функции нескольких переменной Производная по направлению. 12. Градиент функции и его свойства. 13. Экстремум функции двух переменных. Необходимое и достаточное условия существования точек экстремума. 14. Условный экстремум. 15. Алгебраическая форма комплексных чисел и действия над ними. 16. Тригонометрическая форма комплексных чисел и действия над ними. 17. Числовая последовательность и ее предел. Свойства сходящихся последовательностей. 18. Функция одной переменной. Предел функции в точке и бесконечности. Условие

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		существования предела. Односторонние пределы. 19. Бесконечно малые и бесконечно большие функции и их свойства. Теорема о связи предела и бесконечно малой. Первый и второй замечательные пределы. 20. Непрерывность функции в точке. Свойства функций, непрерывных в точке. Точки разрыва функций и их классификация. 21. Производная. Механический, геометрический и экономический смысл производной. Связь непрерывности и дифференцируемости функции. 22. Дифференциал функции, его свойства и применение в приближенных вычислениях. 23. Правило Лопиталя и его применение для вычисления пределов. 24. Монотонность функции. Достаточное условие возрастания и убывания функции. Экстремум функции. Необходимое и достаточное условия существования точек экстремума. 25. Выпуклость, вогнутость функции. Достаточное условие выпуклости и вогнутости функции. Точки перегиба. Необходимое и достаточное условия существования точек перегиба. 26. Асимптоты графика функции: вертикальные, горизонтальные и наклонные асимптоты и условия их существования. 27. Первообразная. Неопределенный интеграл и его свойства. 28. Методы интегрирования (метод замены переменной, метод интегрирования по частям). 29. Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла (о площади криволинейной трапеции, о пройденном пути, об объеме произведенной продукции). 30. Определенный интеграл и его свойства. 31. Интеграл с переменным верхним пределом и его свойства. 32. Формула Ньютона – Лейбница. 33. Несобственные интегралы первого рода и их свойства.
ОПК-1.2	Применяет экономические знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения	***Примерные практические задания и задачи*** **Задание 1.** Составьте алгоритм решения ….. задачи. **Задание 2.** Вычислите приближенно y = $\sqrt[5]{x^2}$ при x = 1,03. **Задача 3.** Вычислите предел по правилу Лопиталя $\lim\limits_{x\to 2} \dfrac{\arcsin(2x-4)}{x^2-4}$. **Задание 4.** Сформулируйте необходимое условие экстремума функции одной переменной.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	социальных и профессиональных задач; естественнонаучные методы для решения товароведных задач; физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент профессиональной деятельности	**Задача 5.** Исследовать функцию и построить её график: $y = 2 + \frac{12}{x^2 - 4}$. **Задача 6.** Каков геометрический смысл определенного интеграла от данной функции в данном интервале в декартовой системе координат? **Задание 7**. Укажите верное утверждение о функции двух переменных: а).градиент перпендикулярен касательной плоскости; б).градиент является производной по направлению; в).градиент является касательной к линии уровня; г).градиент определяет направление максимальной скорости изменения функции.
ОПК-1.3	Выбирает социально-экономические методы для анализа тенденций развития современного общества; методы оценки качества товаров; физическими, химическими, физико-химическими биологическими методами анализа;	***Примерные практические задания и задачи*** **Задача 1.**Пусть темп инфляции составляет 1% в день. На сколько уменьшится первоначальная сумма через полгода? **Задача 2.**Зависимость между издержками производства C и объемом продукции Qвыражается функцией $C = 30Q - 0{,}08Q^3$. Определить средние и предельные издержки при объеме продукции Q = 5 ед. **Задача 3.** Функции спроса D и предложения Sот цены p выражаются соответственно уравнениями $D = 9 - p,\ S = 1 + p.$ Найти эластичность спроса и предложения при равновесной цене, а также изменение дохода (в процентах) при увеличении цены на 10%.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	методами идентификации и выявления фальсификации товаров	
Неорганическая химия		
ОПК-1.1	Использует основные положения и методы экономических наук; основные понятия и методы естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико- химических и биологических методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров	***Перечень теоретических вопросов:*** 1. Основы химической термодинамики: система, термодинамические параметры системы, функции состояния системы. Первый закон термодинамики. 2. Энергетика химических процессов. 3. Энтальпия. Закон Гесса и следствия из него. 4. Энтропия. Уравнение Больцмана. Второй и третий законы термодинамики. 5. Энергия Гиббса. Направления химических процессов. 6. Химическая кинетика. Скорость химической реакции. Средняя и истинная скорости реакции. Кинетическая кривая. 7. Скорость реакции и методы её регулирования. 8. Влияние температуры на скорость реакции. Правило Вант-Гоффа. 9. Энергия активации. Активированный комплекс. Уравнение Аррениуса. 10. Катализаторы и каталитические системы. Гомогенный катализ. 11. Катализаторы и каталитические системы. Гетерогенный катализ. 12. Химическое равновесие. Константа химического равновесия. 13. Смещение химического равновесия. Принцип Ле Шателье. 14. Растворы. Способы выражения концентрации растворов. 15. Растворы электролитов. Степень и константа электролитической диссоциации. Закон разбавления Оствальда. 16. Диссоциация кислот, оснований, солей. Амфотерные электролиты. 17. Растворимость. Произведение растворимости. Условие образования и растворения осадков. 18. Диссоциация воды. Ионное произведение воды. pH. 19. Гидролиз солей. Степень и константа гидролиза. 20. Дисперсные системы. Классификация. Лиофильные и лиофобные коллоиды.

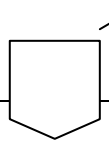
Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		21. Строение коллоидных частиц. 22. Коагуляция коллоидных растворов. 23. Окислительно-восстановительные свойства веществ. Классификация окислительно-восстановительных реакций. 24. Электрохимические системы. Законы Фарадея. Электродный потенциал. 25. Гальванический элемент Даниэля Якоби. 26. Электрохимические системы: электролиз расплавов. Применение электролиза. 27. Электролиз. Анодный и катодный процессы при электролизе растворов. Применение электролиза. Коррозия. Виды коррозии. Способы защиты металлов от коррозии.
ОПК-1.2	Применяет экономические знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач; естественнонаучные методы для решения товароведных задач; физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент	***Примерные практические задания:*** 1. Написать электронные уравнения электродных процессов, уравнение суммарной токообразующей реакции, вычислить ЭДС гальванического элемента, если концентрации ионов металлов равны: $[Al^{3+}]=0,001$ моль/л, $[Co^{2+}]=0,1$ моль/л. 2. Написать ионные и молекулярные уравнения реакций гидролиза солей: K_3PO_4; Na_2SO_4; $ZnCl_2$. 3. Закончить уравнения реакций, написав их в молекулярной и ионной формах: $Al(OH)_3 + NaOH \rightarrow$, $K_2CO_3 + H_2SO_4 \rightarrow$, $H_2S + KOH \rightarrow$. 4. В 2 л раствора гидроксида кальция содержится 478,8 г $Ca(OH)_2$. Плотность раствора 1,14 г/мл. Рассчитайте: $\omega(Ca(OH)_2)$; C_M; $C_{эк}$; C_m; $N(Ca(OH)_2)$ и N (H_2O); T. 5. Составьте уравнения окислительно-восстановительных реакций: $K_2Cr_2O_7 + FeSO_4 + H_2SO_4 \rightarrow$, $KMnO_4 + Na_2SO_3 + H_2O \rightarrow$. 6. Написать электронные уравнения электродных процессов, уравнение суммарной токообразующей реакции, вычислить ЭДС гальванического элемента, если концентрации ионов металлов равны: $[Mn^{2+}]=0,01$ моль/л, $[Au^{3+}]=0,1$ моль/л. 7. Закончить уравнения реакций, написав их в молекулярной и ионной формах: $NH_4OH + HNO_3 \rightarrow$, $Zn(OH)_2 + NaOH \rightarrow$, $AlPO_4 + Na_2SO_4 \rightarrow$. 8. Написать уравнения реакций гидролиза в молекулярном и ионном виде: $Al_2(SO_4)_3$, KCl, Na_2SO_3. 9. Написать электронные уравнения электродных процессов, уравнение суммарной

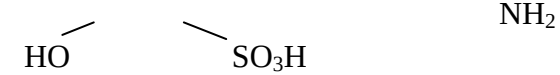
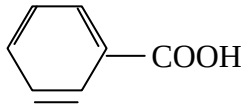
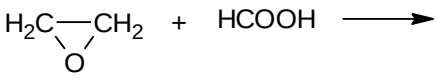
Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	профессиональной деятельности	токообразующей реакции, вычислить ЭДС гальванического элемента, если концентрации ионов металлов равны: $[Zn^{2+}]$=0,01 моль/л, $[Cu^{+}]$=1,0 моль/л. 10. Сульфат алюминия массой 36,4 г растворили в 100 г воды. Плотность полученного раствора 1,32 г/мл. Рассчитайте: $\omega(Al_2(SO_4)_3)$; C_M; $C_{эк}$; C_m; $N(Al_2(SO_4)_3)$ и N (H_2O); T. 11. Написать электронные уравнения электродных процессов, уравнение суммарной токообразующей реакции, вычислить ЭДС гальванического элемента, если концентрации ионов металлов равны: $[Mn^{2+}]$=0,01 моль/л, $[Ag^{+}]$=1,0 моль/л. 12. Закончить уравнения реакций, написав их в молекулярном и ионном виде: $MnS + H_2SO_4 \rightarrow$, $Fe(OH)_3 + NaOH \rightarrow$, $NH_4Cl + KOH \rightarrow$. 13. Определите термодинамическую возможность протекания реакции $CaO_{(к)} + 2\ C_{(к)} = CaC_{2\ (к)} + CO_{(г)}$, ΔH_r = 460 кДж при стандартных условиях. Рассчитайте температуру начала реакции, если S(CaO)=38 Дж/моль·К; S(C)=6 Дж/моль·К; $S(CaC_2)$= 70 Дж/моль·К; S(CO)=197 Дж/моль·К. 14. Составьте уравнения окислительно-восстановительных реакций: $KMnO_4 + NaNO_2 + H_2SO_4 \rightarrow$, $Cr_2(SO_4)_3 + Br_2 + NaOH \rightarrow$. 15. Определите термодинамическую возможность протекания реакции $2\ Cl_{2\ (г)} + 2\ H_2O_{(г)} = 4\ HCl_{(г)} + O_{2\ (г)}$, ΔH_r = 115,6 кДж при стандартных условиях. Рассчитайте температуру начала реакции, если $S(Cl_2)$=223 Дж/моль·К; $S(H_2O)$=189 Дж/моль·К; S(HCl)= 187Дж/моль·К; $S(O_2)$=205 Дж/моль·К. 16. Написать уравнения реакций гидролиза в молекулярном и ионном виде: $CrCl_3$, $NaNO_3$, K_2CO_3. 17. Составьте уравнения окислительно-восстановительных реакций: $K_2Cr_2O_7 + Na_2SO_3 + H_2SO_4 \rightarrow$, $KMnO_4 + NaNO_2 + H_2O \rightarrow$. 18. Гомогенная реакция протекает по уравнению $H_{2\ (г)} + I_{2\ (г)} = 2\ HI_{(г)}$. Начальная концентрация водорода 2,1 моль/л, иода 1,5 моль/л. Во сколько раз изменится скорость реакции, когда прореагирует 30% водорода? 19. В 640 мл воды растворили 160 г хлорида железа (III). Плотность полученного раствора 1,032 г/мл. Рассчитайте: $\omega(FeCl_3)$; C_M; $C_{эк}$; C_m; $N(FeCl_3)$ и N (H_2O); T. 20. Определите термодинамическую возможность протекания реакции $CS_{2\ (ж)} + 3\ O_{2(г)} = CO_{2\ (г)} + 2\ SO_{2\ (г)}$, ΔH_r = -1075 кДж при стандартных условиях. Рассчитайте температуру начала реакции, если $S(CS_2)$=151 Дж/моль·К; $S(O_2)$=205 Дж/моль·К; $S(CO_2)$= 213 Дж/моль·К; $S(SO_2)$=248 Дж/моль·К. 21. Реакция идет по уравнению: $2\ H_{2\ (г)} + S_{2\ (г)} = 2\ H_2S_{(г)}$. Начальная концентрация водорода 2 моль/л, серы 1,5 моль/л. Определите во сколько раз изменится скорость реакции к моменту, когда

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		прореагирует 0,7 моль/л водорода? 22. Определите термодинамическую возможность протекания реакции 2 $ZnS_{(к)}$ + 3 $O_{2(г)}$ = = 2 $ZnO_{(к)}$ + 2 $SO_{2(г)}$, ΔH_r = -890 кДж при стандартных условиях. Рассчитайте температуру начала реакции, если S(ZnS)=58 Дж/моль·К; S(O_2)=205 Дж/моль·К; S(ZnO)= 44 Дж/моль·К; S(SO_2)=248 Дж/моль·К. 23. Начальные концентрации исходных веществ в реакции: 2 $SO_{2(г)}$ + $O_{2(г)}$ = 2 $SO_{3(г)}$ были равны 1,8 моль/л SO_2 и 2,4 моль/л O_2. Во сколько раз изменится скорость реакции к моменту, когда прореагирует 0,8 моль/л SO_2? 24. В растворе ортофосфорной кислоты массой 1200 г и плотностью 1,153 г/мл содержится 312 г H_3PO_4. Рассчитайте: ω(H_3PO_4); C_M; $C_{эк}$; C_m; N(H_3PO_4) и N (H_2O); Т.
ОПК-1.3	Выбирает социально-экономические методы для анализа тенденций развития современного общества; методы оценки качества товаров; физическими, химическими, физико-химическими биологическими методами анализа; методами идентификации и	***Примерные практические задания из профессиональной области:*** 1. Для реакции $CH_{4(г)}$ + $CO_{2(г)}$ = 2 $CO_{(г)}$ + 2 $H_{2(г)}$ определите возможное направление самопроизвольного течения реакции при стандартных условиях и при температуре Т =927^0C, если тепловой эффект реакции до заданной температуры не изменится. Укажите: а) выделяется или поглощается энергия в ходе реакции; б) причину найденного изменения энтропии. Рассчитайте температуру начала реакции. 2. Выразите через концентрации реагентов константы равновесия следующих реакций $N_{2(г)}$ + 3 $H_{2(г)}$ = 2 $NH_{3(г)}$, ΔH = -92,2 кДж. Укажите направление смещения химического равновесия этих реакций: а) при понижении температуры, если давление постоянно; б) при повышении давления, если температура постоянна. 3. Сколько миллилитров 96%-ного раствора серной кислоты с плотностью 1,84 г/мл потребуется для приготовления 2 л 0,25М раствора? 4. Какие из следующих солей подвергаются гидролизу: Na_2SiO_3. $Cu(NO_3)_2$. KBr? Составьте ионные и молекулярные уравнения гидролиза соответствующих солей. Какое значение pH (≤ или≥ 7) имеют растворы этих солей?

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	выявления фальсификации товаров	5. Золь гидроксида магния получен путем смешивания 0,02 л 0,01н. раствора $MgCl_2$ и 0,028 л 0,005 н. раствора NaOH. Определите заряд частиц полученного золя и напишите формулу его мицеллы. 6. Рассчитайте электродвижущую силу и определите направление самопроизвольного протекания реакции при стандартных условиях, используя значения окислительно-восстановительных потенциалов $HJ + H_3PO_4 \rightarrow J_2 + H_3PO_3 + H_2O$. 7. Приведите схемы электродных процессов и молекулярные уравнения реакций, протекающих при электрохимической коррозии гальванопары Co/Ni: а) в кислой среде; б) во влажном воздухе. Определите убыль массы анода при коррозии в кислой среде за 20 мин, если скорость коррозии составила 0,01 г/ч. 8. Составьте электронно-ионные уравнения электродных процессов (анод инертный) и молекулярное уравнение реакции, происходящей при электролизе раствора $CoSO_4$. Вычислите фактическое количество металла, полученного на катоде при электролизе $Co(NO_3)_2$, если электролиз проводили в течении 1 ч. Выход металла по току составил 85%. Укажите возможные причины уменьшения выхода металла по сравнению с расчетным.
Органическая химия		
ОПК-1.1	Использует основные положения и методы экономических наук; основные понятия и методы естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для	***Перечень теоретических вопросов:*** **1.**Теоретические представления в органической химии. 2.Валентное состояние атома углерода. Гибридизация и пространственная структура молекул. 3.Химическая связь в органических молекулах. 4.Изомерия органических соединений. Понятие о конформациях. 5.Основные принципы классификации органических соединений. Функциональные группы. 6.Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты. 7.Классификация и механизмы химических реакций в органической химии. 8.Механизм реакции свободно-радикального замещения.

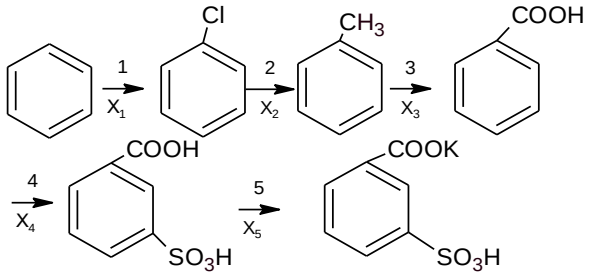
Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико- химических и биологических методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров	9.Механизм электрофильного и нуклеофильного присоединения . 10. Механизм электрофильного и нуклеофильного замещения. 11. Алканы: строение, изомерия, способы получения. 12. Алканы: физические и химические свойства, применение. 13. Алкены: строение, изомерия, способы получения. 14. Алкены: физические и химические свойства, применение. 15. Алкины: строение, изомерия, способы получения. 16. Алкины: физические и химические свойства, применение. 17. Алкадиены: строение, изомерия, способы получения, физические и химические свойства, особенности реакций присоединения в диенах с сопряжёнными связями, применение. 18. Циклоалканы: строение, изомерия, способы получения. 19. Циклоалканы:физические и химические свойства, применение. 20. Ароматические соединения: строение, изомерия, способы получения. 21. Ароматические соединения: физические и химические свойства, применение. 22. Механизмы реакций электрофильного замещения в ароматическом ряду. 23. Гомологи бензола: строение, химические свойства, способы получения и применение. 24. Правила ориентации заместителей в бензольном кольце. 25. Одноатомные спирты: строение, изомерия, способы получения. 26. Одноатомные спирты: физические и химические свойства, применение. 27. Многоатомные спирты: строение, изомерия, способы получения, физические и химические свойства, применение. 28. Фенолы: строение, способы получения. 29. Фенолы: физические и химические свойства, применение. 30. Альдегиды: классификация, изомерия, номенклатура, методы получения,. 31. Альдегиды: физические и химические свойства, применение. 32. Кетоны: классификация, изомерия, номенклатура, методы получения,

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		33. Кетоны: физические и химические свойства, применение. 34. Предельные карбоновые кислоты: классификация, изомерия, номенклатура, методы получения. 35. Предельные карбоновые кислоты: физические и химические свойства, применение. 36. Функциональные производные карбоновых кислот: сложные эфиры, амиды и нитрилы (строение, номенклатура, получение, свойства). 37. Функциональные производные карбоновых кислот: ангидриды и галогенангидриды карбоновых кислот (строение, номенклатура, получение, свойства). 38. Дикарбоновые кислоты: получение, свойства и применение. 39. Ароматические карбоновые кислоты: получение, физические свойства, строение и химические свойства. 40. Непредельные моно- и дикарбоновые кислоты: получение, свойства и применение. 41. Аминокислоты: состав, классификация, номенклатура, строение, получение, свойства. 42. Гидроксикислоты: номенклатура, изомерия, получение и свойства. 43. Галогенкарбоновые кислоты: номенклатура, методы получения, свойства. 44. Альдегидо- и кетокислоты: : получение, свойства и применение. 45. Амины алифатические: номенклатура получение и свойства. 46. Ароматические амины: получение, строение и свойства. 1. Гетероциклические соединения
ОПК-1.2	Применяет экономические знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач;	***Примерные практические задания:*** 1. По названию вещества составьте его структурную формулу: а) метилдипропилуксусная кислота, б) 3,4,5-триметил-3-гидроксициклогексен-5-он-1 2. Назовите соединения, структурные формулы которых приведены ниже: а)  б) $(CH_3)_2CH - CH - COOH$

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	естественнонаучные методы для решения товароведных задач; физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент профессиональной деятельности	 3. Напишите структурную формулу изомера 2,2,5,5-тетраметилгексана, имеющего в качестве заместителей при основной цепи только этильные радикалы. 1. Охарактеризуйте способы передачи взаимного влияния атомов в следующих органических молекулах: а) $CH_3 – CH_3 – COOH$; б) $CH_2 = CH – COOH$; в)  4. Закончите уравнения реакций. Назовите исходные вещества и продукты: г) $(CH_3)_2S + CH_3I \xrightarrow{t}$ д) $(CH_3CH_2)_2S + H_2O_2 \xrightarrow{CH_3COOH}$ е)  5. С какими из перечисленных ниже реагентов может взаимодействовать пропин: а) бромная вода; б) вода; в) подкисленный раствор перманганата калия; д) фенол; е) водно – аммиачный раствор хлорида меди (I).

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		6. Рассмотрите основные этапы синтеза следующих соединений: ⟶ *м*-бромбензойная кислота; ⟶ хлоридэтиламмония; ⟶ уксусный ангидрид; ⟶ 2,4,6 – тринитротолуол; ⟶ этилформиат; ⟶ бромид диметиламмония; Рассмотрите механизмы осуществления превращений. 7. Напишите уравнения возможных реакций, назовите продукты, укажите условия протекания химических процессов. При написании уравнений используйте структурные формулы органических веществ.
ОПК-1.3	Выбирает социально-экономические методы для анализа тенденций развития современного общества; методы оценки качества товаров; физическими, химическими, физико-химическими биологическими методами анализа;	***Примерные практические задания:*** 1. Приведите промышленные методы получения углеводородов: а) бензола б) толуола в) этилбензола г) кумола (изопропилбензола) д) стирола. 2. Получите пентен-2 из следующих соединений: а) 2-бромпентан; б) пентанол-2; в) 2,3-дибромпентан; г) пентин-2. Напишите уравнения реакций, укажите условия протекания химических процессов. При написании уравнений используйте структурные формулы органических веществ. 3. В результате озонолиза углеводорода состава C_6H_{10} получили формальдегид и бутандиаль.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	методами идентификации и выявления фальсификации товаров	Составьте структурную формулу углеводорода и напишите уравнение реакции озонолиза. 4. Из пропена и неорганических реагентов предложите схему получения: а) пропанола-2; б) пропана; в) пропандиола-1,2; г) полипропилена. 5. В результате озонолиза углеводорода состава C_5H_8 получили формальдегид, уксусный альдегид и этандиаль. Составьте структурную формулу углеводорода и напишите уравнение реакции озонолиза. 6. Предложите схему синтеза метилизопропилкетона из ацетоуксусного эфира. Напишите уравнения реакций. Укажите условия их протекания. 7. Предложите технологическую схему для осуществления следующих превращений: Ацетилен $\longrightarrow$ 2,4,6 – трибромanилин; Оксид углерода (II) $\longrightarrow$ формальдегид; Пропен $\longrightarrow$ пропилпропионат; Метан $\longrightarrow$ N,N – диметиланилин; Углерод $\longrightarrow$ бензилацетат; Оксид углерода (II) $\longrightarrow$ триметиламин; Ацетилен $\longrightarrow$ анилин; Пропанол – 1 $\longrightarrow$ аланилглицин. Укажите параметры осуществления процессов, условия возможных протеканий побочных реакций. 8. Рассмотрите основные этапы синтеза конечного соединения. Обоснуйте контролируемые технологические параметры процессов.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		
Аналитическая химия и ФХМА		
ОПК-1.1	Использует основные положения и методы экономических наук; основные понятия и методы естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико- химических и биологических методов для оценки показателей	***Теоретические вопросы*** 1. Методы аналитической химии 2. Качественный анализ 3. Количественный анализ 4. Титриметрический анализ 5. Гравиметрический анализ 6. Сущность фотометрического метода анализа. 7. Сущность рефрактометрического метода анализа. 8. Сущность электрогравиметрического анализа. 9. Сущность потенциометрического анализа. 10. Сущность кондуктометрического метода анализа. 11. Сущность хроматографического анализа. 12.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	качества и безопасности потребительских товаров	
ОПК-1.2	Применяет экономические знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач; естественнонаучные методы для решения товароведных задач; физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент профессиональной деятельности	***Примерные практические задания:*** 1. Из навески технического сульфида натрия массой 0,3000 г после окисления сульфида д сульфата получили 0,8250 г $BaSO_4$. Рассчитайте массовые доли серы и сульфида натрия и сравните их теоретическим содержанием. 2. Сколько миллилитров 96% раствора серной кислоты (плотностью 1,84 г/мл) необходимо для приготовления 100 мл 0,5 н раствора кислоты? Вычислите титр этого раствора. 3. Навеску стали 0,25 *г* растворили, объем довели до 50,0 $см^3$. В две мерные колбы вместимостью 25,0 $см^3$ поместили аликвоты по 10,0 $см^3$ этого раствора, в одну из них добавили стандартный раствор, содержащий 0,20 *мг* титана, затем в обе колбы добавили H_2O_2 и H_3PO_4 и разбавили до метки дистиллированной водой. Определите массовую массовую долю (%) титана в стали, если при измерении оптической плотности растворов получены следующие результаты A_x = 0,13; $A_{x+ст}$ =0,19. 4. При электрогравиметрическом определении свинца в руде для проведения анализа взята навеска 0,6280 *г*. Масса анода до электролиза 11,8492 *г*, после электролиза исследуемого раствора 12,1086 *г*. Вычислите процентное содержание свинца в образце руды. Приведите схемы процессов, протекающих на катоде и аноде, ионное и молекулярное уравнения реакций электролиза. 5. Для ряда стандартных растворов уксусной кислоты получены следующие значения удельной электропроводности:

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>$C_{(CH_3COOH)}$, моль/л</td><td>,083</td><td>,42</td><td>,83</td><td>1,25</td><td>,67</td></tr>
<tr><td>æ , См·см$^{-1}$</td><td>,75</td><td>,73</td><td>,45</td><td>0,32</td><td>,24</td></tr>
</table>
Построить график и найти титр кислоты, если удельная электропроводность равна 1,00 См·см$^{-1}$.

6. К 50 см^3 0,05 н раствора Cd(NO$_3$)$_2$ прибавили 3 г катионита в Н–форме. После установления равновесия концентрация уменьшилась до 0,003 моль/дм^3. Определить обменную емкость (ммоль/г) катионита
</td></tr>
<tr><td>ОПК-1.3</td><td>Выбирает социально-экономические методы для анализа тенденций развития современного общества; методы оценки качества товаров; физическими, химическими, физико-химическими биологическими методами анализа; методами идентификации и выявления</td><td>
Примерные практические задания из профессиональной области:
1. Для определения натрия в молоке 5 см^3 его разбавили в мерной колбе на 100 см^3 и фотометрическим методом проанализировали его и два стандартных раствора. В результате анализа были получены следующие данные:
<table>
<tr><td>C (Na^+), мкг/см^3</td><td>15</td><td>30</td><td>x</td></tr>
<tr><td>I, мкА</td><td>42,5</td><td>70,5</td><td>61</td></tr>
</table>
Рассчитать содержание натрия в молоке, (мг/дм^3)

2. 100 г сыра озолили, полученную золу растворили в мерной колбе вместимостью 50 см^3. Затем 5 см^3 полученного раствора перенесли в мерную колбу вместимость 25 см^3, добавили молибдат аммония и воды до метки и измерили оптическую плотность при длине волны 360 нм в кювете толщиной 10 мм. Рассчитать содержание фосфора в 100 г сыра, если молярный коэффициент поглощения равен 4800. а оптическая плотность полученного раствора – 1,15.

3. Для определения массовой доли сахара в сиропе была приготовлена серия стандартных растворов сахарозы и измерены их показатели преломления:
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Код индикатора</td><td>Индикатор достижения компетенции</td><td>Оценочные средства</td></tr>
<tr><td></td><td>фальсификации товаров</td><td>
<table>
<tr><td>W, %</td><td>10</td><td>20</td><td>30</td><td>40</td><td>50</td></tr>
<tr><td>N</td><td>1,3513</td><td>1,3684</td><td>1,3880</td><td>1,4074</td><td>1,4262</td></tr>
</table>
Определить массовую долю сахара в сиропе, если показатель преломления после разбавления его в два раза был равен 1,3782.

4. Рассчитать массовую долю ионов натрия в рассоле, если потенциал индикаторного натрий-селективного электрода, измеренный по отношению насыщенному каломельному электроду, при 20°С равен – 57,6 мВ. Плотность рассола 1,147 с/см^3.

5. Для разделения смеси аминокислот методом бумажной хроматографии были получены три пятна с площадью S_1 = 0,78 см^2, S_2 = 0,92 см^2, S_3 = 0,54 см^2. пробег пятен равен соответственно $l_1 = 10$, $l_2 = 13$, l_3 = 15 см.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Общая микробиологии</td></tr>
<tr><td>ОПК-1.1</td><td>Использует основные положения и методы экономических наук; основные понятия и методы естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических,</td><td>Вопросы для подготовки к экзамену:
Свойства, структура и функционирование генетического аппарата эукариотической и прокариотической клетки.
Строение и функционирование структурного гена прокариот и эукариот.
Биологический код. Свойства биологического кода.
Генетика – наука о наследственности и изменчивости живых организмов. Задачи генетики.
Технология рекомбинантных генов. Типы плазмид.
Технология рекомбинантных генов. Рестрицирующие эндонуклеазы.
Основные свойства плазмид, позволяющие использовать в качестве клонирующего вектора.
Схема образования рекомбинантной молекулы и способы её идентификации.
Генетическая инженерия. Получение трансгенных животных.
Получение трансгенных растений. Основные направления исследований.
Превращение энергии в живых системах. Типы питания.
Основные группы, различающиеся по энергообеспечению.
Субстратное фосфорилирование. Эффективность субстратного и окислительного фосфорилирования</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	химических, физико- химических и биологических методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров	(брожения и дыхания). Две стадии брожения. Гликолиз. Молочнокислое брожение. Гомоферментативное и гетероферментативное. Спиртовое брожение. Организмы его осуществляющие. Эффективность спиртового брожения. Пропионовокислое брожение. Организмы его осуществляющие. Маслянокислое брожение. Пентозофосфатный путь сбраживания углеводов. Фотофосфорилирование. Организмы его осуществляющие. Деятельность электрон-транспортной системы. Состав и строение микробной клетки. Отличие от эукариотической клетки. Форма и размеры бактериальной клетки. Полиморфизм. Клеточная стенка бактерий. Окраска по Граму. Размножение микроорганизмов. Споры. Запасные вещества бактерий. Факторы среды, закономерности их воздействия на микроорганизмы. Поверхностные структуры (капсулы, ворсинки, жгутики). Таксисы – движение бактерий. Размножение и рост микроорганизмов в периодической и проточной культуре. Явление диауксии (двухфазный рост). Классификация прокариот: искусственная, естественная. Теория М. В. Гусева. Грибы. Особенности строения. (Mucor, Penicilinum, Aspergellius). Неклеточные формы жизни. Вирусы и значение их в жизни человека. Фаги.
ОПК-1.2	Применяет экономические знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач;	Перечень лабораторных работ: 1. Техника безопасности при работе в микробиологической лаборатории. Оборудование, посуда и реактивы; 2. Приготовление сред, методы стерилизации. Устройство микроскопа и техника микроскопирования; 3. Техника приготовления фиксированного препарата «мазок». Строение растительной, животной и бактериальной клеток; 4. Морфологическое разнообразие бактерий. Простые методы окрашивания бактерий; 5. Клеточная стенка бактерий. Окраска по Граму; 6. Экспресс метод определения грам-типа бактерий;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	естественнонаучные методы для решения товароведных задач; физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент профессиональной деятельности	7. Морфология бифидобактерий. Определение кислотоустойчивости бактерий по Циль-Нильсену.
ОПК-1.3	Выбирает социально-экономические методы для анализа тенденций развития современного общества; методы оценки качества товаров; физическими, химическими, физико-химическими биологическими методами анализа; методами идентификации и выявления	**Задание:** Приготовить мазок из предложенной культуры микроорганизмов; Провести фламбирование Окрасить мазок по Граму Микроскопировать препарат на световом микроскопе; Зарисовать морфологические особенности бактерий, определить грам-тип микроорганизмов. **Задание:** Провести пересев предложенной культуры микроорганизмов с жидкой питательной среды на твердую; Настроить термостат на определенную температуру; Правильно установить чашку Петри в термостат; Объяснить причину такой установки.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	фальсификации товаров	
Физиология питания		
ОПК-1.1	Использует основные положения и методы экономических наук; основные понятия и методы естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико- химических и биологических методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров	**Перечень теоретических вопросов к зачету:** 1. Физиология питания как наука. Значение питания для жизнедеятельности организма человека. Питание и здоровье. 2. Пищеварение. Основные функции пищеварительной системы. Типы пищеварения у человека. Регуляция процессов пищеварения. Влияние пищевых факторов на состояние пищеварительной системы. 3. Пищеварение в ротовой полости. Строение и функции ротовой полости. Состав и свойства слюны. Влияние пищевых факторов на состояние и функции ротовой полости. 4. Желудок. Строение и функции. Пищеварение в желудке. Желудочный сок, состав и свойства. Влияние пищевых факторов на состояние и функции желудка. 5. Двенадцатиперстная кишка. Особенности строения и функции. Роль поджелудочной железы в пищеварении. Состав и свойства поджелудочного сока. Значение печени в пищеварении. Состав и свойства желчи. Влияние пищевых факторов на секрецию поджелудочного сока и желчи. 6. Тонкий кишечник (тощая и подвздошная кишка). Особенности строения и функции. Пищеварение в тонком кишечнике. Влияние пищевых факторов на состояние и функции тонкого кишечника. 7. Толстый кишечник. Особенности строения и функции. Процессы пищеварения в толстом кишечнике. Микрофлора кишечника и ее значение для организма. Влияние пищевых факторов на состояние и работу толстого кишечника. 8.Обмен веществ и энергии. Основные программы обмена веществ у человека. Виды суточных энергозатрат и их характеристика. Методы определения энергозатрат. 9. Энергетический баланс организма человека. Физиологическая характеристика различных видов энергетического баланса. 10. Энергетическая ценность пищи. Энергетические коэффициенты пищевых веществ. Энергетическая ценность различных пищевых продуктов. Физиологические принципы нормирования энергетической ценности рационов питания. 11. Белки. Роль белков в процессах жизнедеятельности организма. Белковая недостаточность и

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		избыточное белковое питание. Азотистый баланс и его физиологическая характеристика. 12. Аминокислотный состав белков пищи. Биологическая ценность белков. Степени биологической ценности пищевых белков и их значение. 13. Химические и биологические методы оценки качества белков. Пути повышения белковой ценности пищи. Источники белков в питании. Потребность и нормирования белков в рационах питания. 14. Жиры. Значение жиров в процессах жизнедеятельности. Жирнокислотный состав жиров. Биологическая эффективность жиров. 15. Влияние различных жирных кислот, свежести жиров и транс-изомеров жирных кислот на здоровье человека. 16. Жироподобные вещества. Физиологическая характеристика фосфатидов. Источники фосфатидов в питании. 17. Жироподобные вещества. Физиологическая характеристика стеринов. Холестерин и его значение. Атеросклероз и антисклеротические факторы. Источники стеринов в питании. 18. Источники жиров в питании. Потребность человека в жирах и принципы нормирования жиров в рационах питания. 19. Углеводы. Значение углеводов в процессах жизнедеятельности. Классификация углеводов. Потребность человека в углеводах и принципы нормирования в питании. 20. Моносахариды и дисахариды и их физиологическая характеристика. Источники простых углеводов в питании. 21. Полисахариды и их физиологическая характеристика. Пищевые волокна и их значение для организма. Источники сложных углеводов в питании. 22. Витамины, общие свойства и значение для организма. Классификация витаминов. 23. Витаминная недостаточность организма, ее разновидности и причины. Профилактика витаминной недостаточности. 24. Водорастворимые витамины, их физиологическая характеристика. Факторы, влияющие на потребность организма в водорастворимых витаминах. Источники в питании. 25. Жирорастворимые витамины, их физиологическая характеристика. Факторы, влияющие на потребность организма в жирорастворимых витаминах. Источники в питании. 26. Минеральные вещества, их роль в питании. Классификация. Причины неадекватной

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		обеспеченности организма минеральными веществами. 27. Макроэлементы. Значение отдельных макроэлементов для организма человека. Факторы, определяющие их уровень потребности. Источники в питании. 28. Железо. Значение для организма человека. Факторы, определяющие уровень потребности и источники в питании. Ликвидация железодефицитных состояний. 29. Йод. Значение для организма человека. Факторы, определяющие уровень потребности и источники в питании. Ликвидация йодного дефицита. 30. Фтор, цинк, медь, селен и хром. Значение для организма человека. Источники в питании. 31. Рациональное питание. Теория сбалансированного питания. Режим питания. Физиологические нормы питания. 32. Современные научные теории и концепции питания. 33. Альтернативные теории питания 34. Рацион питания детей и подростков; 35. Рацион питания в пожилом возрасте и старости; 36. Рацион питания на основе стандартной диеты»; 37. Рацион питания на основе диеты с механическим и химическим щажением; 38. Рациона питания на основе высокобелковой и низкобелковой диеты; 39. Рациона питания на основе низкокалорийной диеты; 40. Рациона питания при работе с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений; 41. Рацион питания при производстве неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора, фосфорсодержащих удобрений, цианистых соединений; 42. Рациона питания при работе в контакте с соединениями свинца; 43. Рациона питания при производстве бензола, мышьяка, ртути, фосфора и т. д.»; 44. Рациона питания при производстве углеводородов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений и др. 45. Лечебное питание. Характеристика диеты № 1. 46. Лечебное питание. Характеристика диеты № 2. 47. Лечебное питание. Характеристика диеты № 5. 48. Лечебное питание. Характеристика диеты № 7. 49. Лечебное питание. Характеристика диеты № 8.

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>50. Лечебное питание. Характеристика диеты № 9.
51. Лечебное питание. Характеристика диеты № 10.
52. Лечебное питание. Характеристика диеты № 11.
53. Лечебное питание. Характеристика диеты № 12.
54. Лечебное питание. Характеристика диеты № 13.
55. Лечебное питание. Характеристика диеты № 14.
56. Лечебное питание. Характеристика диеты № 15.</td></tr>
<tr><td>ОПК-1.2</td><td>Применяет экономические знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач; естественнонаучные методы для решения товароведных задач; физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент профессиональной деятельности</td><td>Практические задания:
1. Известно, что пищевые волокна стимулируют перильстатику кишечника. Объясните механизм этого явления.
2. Воспользовавшись таблицами химического состава и калорийности российских продуктов питания, выпишите продукты и блюда (минимум по пять наименований), которые содержат максимальное и минимальное количество основного пищевого вещества для каждой группы продуктов. Информацию сведите в таблицу 1. Проанализируйте полученные данные.
Таблица 1
<table>
<tr><th>Продукты</th><th>Продукты с высоким содержанием белка</th><th>Продукты с низким содержанием белка</th></tr>
<tr><td>Молочные</td><td>1
2
3 ….</td><td></td></tr>
<tr><td>Мясные</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Рыбные</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Зерновые</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Грибы</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Ягоды</td><td></td><td></td></tr>
</table></td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Фрукты 3.
ОПК-1.3	Выбирает социально-экономические методы для анализа тенденций развития современного общества; методы оценки качества товаров; физическими, химическими, физико-химическими биологическими методами анализа; методами идентификации и выявления фальсификации товаров	**Практические задания к зачету:** 1. Питание школьников 7 – 10 лет отличается низкой энергетической ценностью за счет уменьшения содержания белков, жиров, углеводов. Содержание витамина С в суточном рационе 60 мг. Какое заболевание возникнет у школьников? 2. В суточном рационе питания студента 20 лет содержится 70 г белков, 110 г жиров, 500 г углеводов, витамина С – 80 мг, витамина В2 – 2 мг. Обоснуйте характер алиментарного заболевания, которое может возникнуть. 3. У больных с заболеваниями ЖКТ отмечается низкая масса тела, гипотрофия мышц. Питание полноценное. Назовите характер заболевания и причину этих изменений. 4. При медицинском обследовании у пациента выявлена аллергия на глютен. Какие группы продуктов в данном случае необходимо исключить? 5. У жителей поселка в горной местности распространен эндемический зоб. У больных отмечается увеличение щитовидной железы с ее гипофункцией. Дайте рекомендации по профилактике данного заболевания. Какие группы продуктов необходимо включить в рацион? 6. При медицинском обследовании у ребенка выявлен гастрит с повышенной кислотностью в стадии ремиссии. Какие хлебобулочные и кондитерские изделия можно включить в его рацион?
Биоповреждаемость непродовольственных товаров		
ОПК-1.1	Использует основные положения и методы экономических наук; основные	***Вопросы для подготовки к экзамену:*** Свойства, структура и функционирование генетического аппарата эукариотической и прокариотической клетки. Строение и функционирование структурного гена прокариот и эукариот. Биологический код. Свойства биологического кода. Генетика – наука о наследственности и изменчивости живых организмов. Задачи генетики. Технология рекомбинантных генов. Типы плазмид. Технология рекомбинантных генов. Рестрицирующие эндонуклеазы. Основные свойства плазмид, позволяющие использовать в качестве клонирующего вектора.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	понятия и методы естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико- химических и биологических методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров	Схема образования рекомбинантной молекулы и способы её идентификации. Генетическая инженерия. Получение трансгенных животных. Получение трансгенных растений. Основные направления исследований. Превращение энергии в живых системах. Типы питания. Основные группы, различающиеся по энергообеспечению. Субстратное фосфорилирование. Эффективность субстратного и окислительного фосфорилирования (брожения и дыхания). Две стадии брожения. Гликолиз. Молочнокислое брожение. Гомоферментативное и гетероферментативное. Спиртовое брожение. Организмы его осуществляющие. Эффективность спиртового брожения. Пропионовокислое брожение. Организмы его осуществляющие. Маслянокислое брожение. Пентозофосфатный путь сбраживания углеводов. Фотофосфорилирование. Организмы его осуществляющие. Деятельность электрон-транспортной системы. Состав и строение микробной клетки. Отличие от эукариотической клетки. Форма и размеры бактериальной клетки. Полиморфизм. Клеточная стенка бактерий. Окраска по Граму. Размножение микроорганизмов. Споры. Запасные вещества бактерий. Факторы среды, закономерности их воздействия на микроорганизмы. Поверхностные структуры (капсулы, ворсинки, жгутики). Таксисы – движение бактерий. Размножение и рост микроорганизмов в периодической и проточной культуре. Явление диауксии (двухфазный рост). Классификация прокариот: искусственная, естественная. Теория М. В. Гусева. Грибы. Особенности строения. (Mucor, Penicilinum, Aspergellius). Неклеточные формы жизни. Вирусы и значение их в жизни человека. Фаги.
ОПК-1.2	Применяет экономические знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач;	Перечень лабораторных работ: 8. Техника безопасности при работе в микробиологической лаборатории. Оборудование, посуда и реактивы; 9. Приготовление сред, методы стерилизации. Устройство микроскопа и техника микроскопирования; 10. Техника приготовления фиксированного препарата «мазок». Строение растительной, животной и бактериальной клеток; 11. Морфологическое разнообразие бактерий. Простые методы окрашивания бактерий; 12. Клеточная стенка бактерий. Окраска по Граму; 13. Экспресс метод определения грам-типа бактерий; 14. Морфология бифидобактерий. Определение кислотоустойчивости бактерий по Циль-Нильсену.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	естественнонаучные методы для решения товароведных задач; физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент профессиональной деятельности	
ОПК-1.3	Выбирает социально-экономические методы для анализа тенденций развития современного общества; методы оценки качества товаров; физическими, химическими, физико-химическими биологическими методами анализа; методами идентификации и выявления	**Задание:** Приготовить мазок из предложенной культуры микроорганизмов; Провести фламбирование Окрасить мазок по Граму Микроскопировать препарат на световом микроскопе; Зарисовать морфологические особенности бактерий, определить грам-тип микроорганизмов. **Задание:** Провести пересев предложенной культуры микроорганизмов с жидкой питательной среды на твердую; Настроить термостат на определенную температуру; Правильно установить чашку Петри в термостат; Объяснить причину такой установки.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	фальсификации товаров	
Ценообразование и система налогообложения		
ОПК-1.1	Использует основные положения и методы экономических наук; основные понятия и методы естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико- химических и биологических методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров	КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ 1. Сущность цены и ее роль в рыночной экономике. Функции цен. 2. Регулирование цен на продукты и услуги естественных монополий. 3. Ценообразующие факторы в условиях рынка. 4. Порядок определения цен на импортные товары, закупаемые за счет собственных валютных средств предприятиями розничной торговли. 5. Цели рыночного ценообразования. 6. Методы рыночного ценообразования. 7. Порядок определения цен на импортные товары, закупаемые за счет собственных валютных средств и реализуемые другим предприятиям. 8. Стратегия высоких цен («снятия сливок»). 9. Ценообразование на импортные товары, закупаемые за счет централизованных валютных средств. 10. Биржевые цены на внутреннем рынке. 11. Этапы разработки ценовой стратегии. 12. Цены торгов на внутреннем рынке. 13. Определение таможенной стоимости по цене сделки с ввозимыми товарами. 14. Определение таможенной стоимости по цене сделки с идентичными и однородными товарами. 15. Виды цен, в зависимости от порядка возмещения транспортных расходов. Отражение транспортных расходов в цене товара. 16. Определение таможенной стоимости не основе метода сложения и вычитания. 17. Формирование розничной цены в комиссионной торговле непродовольственными товарами. 18. Определение таможенной стоимости на основе резервного метода. 19. Формирование грузовых тарифов на автотранспорте. 20. Скидки на уторговывание в мировой торговле и их виды. 21. Свободные отпускные цены (оптовые). Порядок их установления и применения.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		22.Основы тарифной политики. Факторы, влияющие на формирование транспортных тарифов. 23.Стратегия рыночного ценообразования в рамках товарной номенклатуры. 24. Свободные розничные цены, порядок их установления и применения. 25. Структура розничной цены (при условии, что товар реализуется отечественным производителем предприятию оптовой торговли, а затем в розничную торговлю). Краткая характеристика элементов розничной цены. 26. Монопольные цены и их виды. 27. Цены аукционов на внутреннем рынке. 28. Косвенные налоги, как элементы цены импортного товара. 29. Калькуляция себестоимости, характеристика статей калькуляции. 30. Регулирование цен на отдельные виды продукции производственно-технического назначения, товары народного потребления и услуги. 31. Прямые и косвенные расходы. Порядок их включения в себестоимость продукции. 32. Целевые и гарантийные цены. Залоговые ставки, их сущность и порядок установления. 33. Прибыль как элемент цены товара. Показатели рентабельности, используемые при установлении цен. 34. Сущность и методы регулируемых цен. 35. Мировые цены фактических сделок, их виды. 36. Оптовые и торговые надбавки, порядок их установления и применения. 37. Мировые цены. Виды и их классификация. 38. Стратегия низких цен. 39. Цены мирового товарного рынка: биржевые, торговые, аукционов. 40. Стратегия ценообразования для стимулирования сбыта продукции. 41. Виды ценовых стратегий и их классификация. 42. Виды цен и их классификация. 43. Косвенные налоги как элементы цены товара.
ОПК-1.2	Применяет экономические знания для анализа социально	**Практические задания:** **Задача 1** Предприятие изготавливает настольно – сверлильные станки и реализует их по цене 7000 р. за

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач; естественнонаучные методы для решения товароведных задач; физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент профессиональной деятельности	штуку, при этом удельные переменные затраты на единицу продукции составляют 2500 р., сумма ежемесячных постоянных затрат равна 112500 р. При каком объеме выпуска предприятие достигнет точки безубыточности? **Задача 2** Обувная фирма заключила договор с оптовой базой на поставку партии женских сапог по цене 2500 р. за пару, включив в договор поставки оговорку о повышении цены в случае увеличения издержек на материалы и заработную плату. Определите повышение цены, % за время, прошедшее с момента подписания договора до фактической их поставки. Известно, что за этот период при изготовлении одной пары сапог стоимость материалов увеличилась от 600 до 800 р., размер заработной платы основных рабочих – от 80 до 100 р. Необходимо учесть, что при определении цены доля материалов составляет 60 % от цены, доля заработной платы – 20 % от цены.
ОПК-1.3	Выбирает социально-экономические методы для анализа тенденций развития современного общества; методы оценки качества товаров; физическими, химическими, физико-	**Практические задания:** **Задача 1** Определите свободную розничную цену изделия, составьте структуру свободной розничной цены, если известны следующие данные: себестоимость изделия – 800 руб., НДС – 18 % к отпускной цене без НДС, отпускная цена предприятия (с НДС) – 1180 руб., оптовая надбавка – 10 % к отпускной цене предприятия, торговая надбавка – 20 % к отпускной цене промышленности. **Задача 2** Составьте плановую калькуляцию себестоимости изделия, определите отпускную цену предприятия, если известны следующие данные. 1. Затраты на производство данного изделия:

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	химическими биологическими методами анализа; методами идентификации и выявления фальсификации товаров	сырье и основные материалы – 200 руб., топливо и электроэнергия на технологические цели – 30 руб., основная заработная плата производственных рабочих – 60 руб., дополнительная заработная плата производственных рабочих – 10 % к основной зарплате производственных рабочих; единый социальный налог – 26 % всей суммы основной и дополнительной заработной платы производственных рабочих; расходы по содержанию и эксплуатации оборудования – 150 % основной заработной платы производственных рабочих; цеховые расходы – 65 % основной заработной платы производственных рабочих;
Пищевая химия		
ОПК-1.1	Использует основные положения и методы экономических наук; основные понятия и методы естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико- химических и биологических	**Вопросы для подготовки к зачету** 1. Основные классы пищевых веществ. 2. Продовольственные проблемы и пути их решения. 3. Правовые и этические акты, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов. 4. Физиологические аспекты химии пищевых веществ. 5. Строение и функции пищеварительной системы. 6. Превращение в организме основных пищевых веществ. 7. Теория сбалансированного питания. 8. Теория адекватного питания. 9. Принципы рационального питания. 10 Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии. 11. Концепция здорового питания. 12. Белки в питании человека. Проблема белкового дефицита на Земле. 14. Биологические функции белков 15. Пищевая и биологическая ценность белков. 17. Строение пептидов и белков. 19. Физико-химические свойства белков. 20. Белки пищевого сырья: злаков, бобовых и масличных культур. 21. Белки пищевого сырья: мяса, молока, картофеля, овощей и плодов. 22. Новые формы белковой пищи.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров	23. Функциональные свойства белков. 24. Превращения белков в технологическом потоке. 25. Качественное и количественное определение белка. 26. Классификация, номенклатура и общие свойства ферментов. 28. Строение и механизм действия ферментов. 29. Свойства ферментов. 30. Применение ферментов в пищевых технологиях. 31. Классификация углеводов. 34. Моносахариды, входящие в состав пищевых продуктов, их свойства. 35. Дисахариды пищевых продуктов, их строение, свойства. 37. Пищевые волокна, их роль в питании. 38. Физиологическое значение углеводов. 39. Превращения углеводов при производстве пищевых продуктов: гидролиз, реакции дегидратации. 40. Реакции образования коричневых продуктов: реакция Шиффа и карамелизации. 42. Функции моносахаридов и олигосахаридов в пищевых продуктах. 43. Функции крахмала в пищевых продуктах. 44. Функции целлюлозы, пектиновых веществ в пищевых продуктах. 45. Методы определения углеводов в пищевых продуктах. 46. Классификация липидов. 48. Жирнокислотный состав масел и жиров. 49. Реакции ацилглицеридов с участием сложноэфирных групп. 50. Реакции ацилглицеридов с участием углеводородных радикалов. 51. Свойства и превращения глицерофосфолипидов. 52. Холестерин и нормы его потребления. 53. Методы выделения липидов из сырья и пищевых продуктов и их анализ. 54. Пищевая ценность масел и жиров. 55. Превращения липидов при производстве продуктов питания. 56. Роль минеральных веществ в организме человека. 57. Макронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания. 58. Микронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания 59 Модифицированные крахмалы. 60. Водорастворимые витамины. 61 Жирорастворимые витамины.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		62. Витаминизация продуктов питания. 63. Пищевые кислоты. 64. Пищевые добавки: определения, классификация. 65. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов. 66. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. 67. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов. 68. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов. 70. Состав биологически активных добавок. 71. Физические и химические свойства воды и льда. 72. Свободная и связанная влага в пищевых продуктах и методы ее определения.. 73. Взаимодействие вода-растворенное вещество. 74. Активность воды и стабильность пищевых продуктов. **Примеры вопросов фронтального опроса по теме «Основные вещества пищевых продуктов»** Классификация, номенклатура и общие свойства ферментов. Строение и механизм действия ферментов. Свойства ферментов. Применение ферментов в пищевых технологиях. Классификация углеводов. Моносахариды: строение, свойства. Оптические свойства моносахаридов. Моносахариды, входящие в состав пищевых продуктов, их свойства. Дисахариды, их строение, свойства. Полисахариды, их строение, свойства. Пищевые волокна, их роль в питании. Физиологическое значение углеводов. Превращения углеводов при производстве пищевых продуктов: гидролиз, реакции дегидратации. Реакции образования коричневых продуктов: реакция Шиффа и карамелизации. Окисление углеводов и процессы брожения. Функции моносахаридов и олигосахаридов в пищевых продуктах. Функции крахмала в пищевых продуктах.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Функции целлюлозы, пектиновых веществ в пищевых продуктах. Методы определения углеводов в пищевых продуктах. Классификация липидов Строение липидов. Жирнокислотный состав масел и жиров. Реакции ацилглицеридов с участием сложноэфирных групп. Реакции ацилглицеридов с участием углеводородных радикалов. Свойства и превращения глицерофосфолипидов. Холестерин и нормы его потребления. Методы выделения липидов из сырья и пищевых продуктов и их анализ. Пищевая ценность масел и жиров Превращения липидов при производстве продуктов питания. Роль минеральных веществ в организме человека. Макронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания. Микронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания Модифицированные крахмалы.
ОПК-1.2	Применяет экономические знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач; естественнонаучные методы для решения товароведных задач; физические,	**Практическое задание** 1 Определить общий химический состав продукта - влага, жир, зола, белок. 1.1 Определение влаги Приборы и реактивы: Сушильный шкаф, технические весы, аналитические весы, муфельная печь, мясорубка, электрическая плитка, эксикатор, металлические бюксы, стеклянные палочки, фарфоровые тигли, петролейный или этиловый эфир, ацетат магния. Ход работы 1. Определение содержания влаги. Навеску продукта дважды измельченную массой 2 г, взятую с точностью до 0.0001 г помещают в предварительно высушенную и взвешенную бюксу, и высушивают в сушильном шкафу при температуре 150 °С в течение 1-2 часов. После высушивания бюксы охлаждают в эксикаторе в течение 10-15 минут и взвешивают с точностью до 0.0001 г. Массовую долю влаги, X_1 в %, вычисляют по формуле:

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	химические, физико-химические и биологические методы как инструмент профессиональной деятельности	$X_1 = \frac{(M1 - M2)}{M0} \times 100$, где M1 - масса бюксы с навеской до высушивания, г; M2 – масса бюксы с навеской после высушивания, г; M0 – масса навески, г. 1.2 Определение содержания жира. Высушенную навеску после определения влаги заливают 10-15 мл петролейного или этилового эфира и проводят экстрагирование жира в течение 3-4 минут. В ходе процесса навеску периодически помешивают стеклянной палочкой, а растворитель сливают вместе с извлеченном жиром. Экстракцию проводят с 3-4 кратной повторностью. После последней экстракции остаток растворителя испаряют на воздухе. Затем бюксу с обезжиренной навеской подсушивают при температуре 105°С в течение 10-15 минут. Бюксу взвешивают с точностью до 0.0001 г. Содержание жира, X_2 в %, вычисляют по формуле: $X_2 = \frac{(M1 - M2)}{M0} \times 100$, где M1- масса бюксы с навеской после высушивания до обезжиривания, г; M2 - масса бюксы с навеской после высушивания после обезжиривания, г; M0- масса навески, г. 1.3 Определение содержания золы. Содержимое бюксы после обезжиривания переносят в предварительно прокаленный и взвешенный с точностью до 0.0001 г тигль. Остатки навески со стенок бюксы смывают небольшим количеством растворителя, который затем удаляют подсушиванием в сушильном шкафу. В тигель к сухой обезжиренной навески добавляют 1 мл ацетата магния. Тигель с навеской обугливают на электрической плитке, затем помещают на 30-40 минут в муфельную печь, внутри которой температура 500-600 °С. Таким же образом минерализуют 1 мл ацетата магния. Содержание золы, X_3 в %, вычисляют по формуле: $X_3 = \frac{(M1 - M2)}{M0} \times 100$, где M1 – масса золы, г; M2 – масса оксида магния, полученная при минерализации

<table>
<tr><td>Код индикатора</td><td>Индикатор достижения компетенции</td><td>Оценочные средства</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>ацетата магния, г;
М0 – масса навески, г.

1.4 Определение содержания белка.
Содержание белка, X_4 в %, определяют расчетным путем по формуле:
$X_4 = 100 – (X_1+X_2+X_3)$.
Результаты оформить в виде таблицы:
<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование пищевого сырья (продукта)</td><td colspan="4">Химический состав</td></tr>
<tr><td>влага</td><td>жир</td><td>белок</td><td>зола</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>ОПК-1.3</td><td>Выбирает социально-экономические методы для анализа тенденций развития современного общества; методы оценки качества товаров; физическими, химическими, физико-химическими биологическими методами анализа; методами идентификации и выявления фальсификации товаров</td><td>Практическое задание

1 Охарактеризовать изменение липидов в процессе приготовления пищи;
2 Дать характеристику процессам, формирующие качество готовой продукции;

<u>Последовательность выполнения работы</u>:
1. Провести анализ изменения липидов в ходе технологического процесса производства:
1.1. Изменение липидов при варке продуктов.
1.2. Изменение липидов при жаренье продуктов.
1.3. Изменение липидов при жаренье продуктов во фритюре.
1.4. Изменение цвета, вкуса и запаха жира в процессе жарки продуктов во фритюре.
1.5. Впитывание и адсорбция продуктами жира и его потери при жарке.
1.6. Влияние изменения липидов на качество кулинарной продукции.

2. Задание по вариантам:
Вариант 1: липиды крупы
Вариант 2: липиды свинины</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
Вариант 3: липиды говядины
Вариант 4: липиды баранины
Вариант 5: липиды птицы
Вариант 6: липиды рыбы
Вариант 7: липиды растительных масел
Вариант 8: липиды кулинарных жиров
Вариант 9: липиды маргаринов
Вариант 10: липиды сыров
Выполнить анализ 2-3 рецептур приготовления блюда (мучного кондитерского изделия) с целью описания сущности всех изменений липидов (согласно варианта) в процессе кулинарной обработки. Результаты внести в таблицу

Физико-химические изменения основных пищевых веществ (указать) в процессе технологического процесса приготовления блюда (изделия)
_____
(наименование продукции)

<table>
<tr><th>Сущность технологической операции</th><th>Температура нагрева продукта</th><th>Сущность физико-химических изменений</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
На основании проведенного анализа физико-химических изменений липидов сделать вывод о процессах, формирующих качество готовой продукции (для каждой рецептуры).

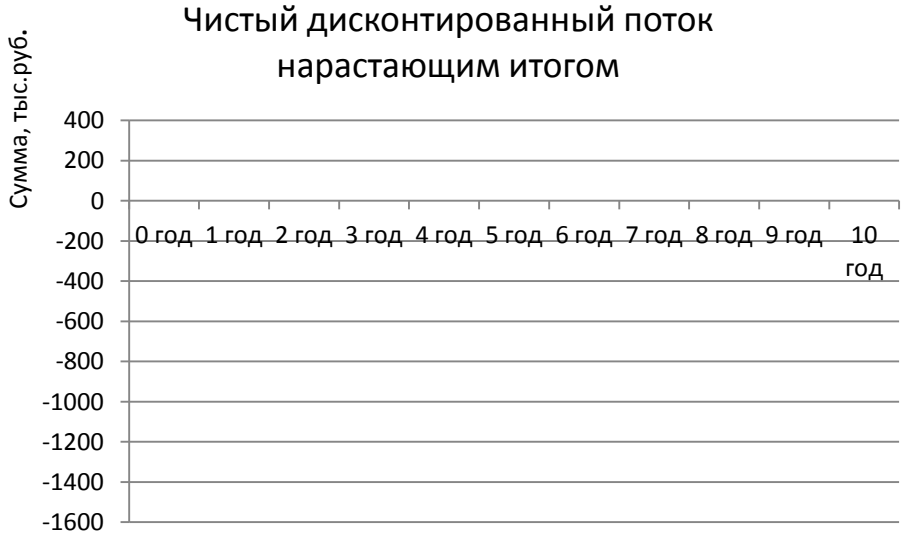
Вопросы для самопроверки
Как изменяются свойства липидов в результате тепловой обработки.
</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Каким образом можно прогнозировать изменение свойств сырья, богатого липидами в процессе кулинарной обработки, приведите примеры.
Бизнес-планирование на предприятиях торговли		
ОПК-1.1	Использует основные положения и методы экономических наук; основные понятия и методы естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико- химических и биологических методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров	***Перечень теоретических вопросов к зачету:*** 1. Понятие бизнес-плана, его цель и виды. 2. Функции бизнес-плана. 3. Факторы, оказывающие воздействие на предпринимательский климат. 4. Сущность, значение и место бизнес-планирования в управлении предприятием. 5. Основные этапы бизнес-планирования. 6. Внутренний бизнес-план предприятия. 7. Бизнес-план для получения кредита с целью пополнения оборотных средств. 8. Инвестиционный бизнес-план. 9. План финансового оздоровления предприятия. 10. Основные разделы бизнес-плана: резюме, общее описание предприятия. 11. Основные разделы бизнес-плана: виды товаров, рынки сбыта товаров. 12. Основные разделы бизнес-плана: конкуренция на рынках сбыта. 13. Основные разделы бизнес-плана: план маркетинга. 14. Основные разделы бизнес-плана: юридический план. 15. Основные разделы бизнес-плана: организационный план. 16. Основные разделы бизнес-плана: оценка и страхование риска. 17. Основные разделы бизнес-плана: финансовый план. 18. Возможные причины неэффективного ведения бизнеса. 19. Ключевые факторы успеха (КФУ) в бизнесе. 20. Отличие бизнес-плана от других плановых документов. 21. Информационное обеспечение бизнес-плана. 22. Анализ внешней и внутренней бизнес-среды. 23. Реинжиниринг бизнес-процессов. 24. Типичные ошибки в бизнес-планировании. 25. Современные программные продукты как технологическая основа бизнес-планирования. 26. Оценка бизнес-плана.

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>27. Стратегическое планирование. Стратегические цели организации.
28. Внутрифирменное планирование.
29. Бизнес-идея.
30. Особенности и проблемы бизнес-планирования в России. Показатели, характеризующие экономическую эффективность бизнес-проекта</td></tr>
<tr><td>ОПК-1.2</td><td>Применяет экономические знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач; естественнонаучные методы для решения товароведных задач; физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент профессиональной деятельности</td><td>
Примерные практические задания к зачету:
Задание 1.
Провести оценку эффективности инвестиций в соответствии с приведенными ниже условиями.
Сформировать денежный поток для инвестиционного проекта, если предполагаемый объем инвестиций - 1 460 тыс. р. Инвестиционная фаза проекта - 1 год, эксплуатационная фаза рассчитывается исходя из срока полезного использования оборудования (10 лет). Мощность приобретаемого оборудования - 400 единиц продукции в год. В первый год годовой объем производства - 50 % от проектной мощности, во второй и последующие - 100 %. Цена готового изделия без налога на добавленную стоимость - 4,5 тыс. р., себестоимость единицы продукции (без амортизационных отчисления) - 3,7 тыс. р. Ставка дисконтирования 12%. Рассчитайте чистый дисконтированный доход за 10 лет, индекс рентабельности инвестиций, внутреннюю норму доходности, срок окупаемости инвестиций. Оценить, выгоден ли проект, сравнив сумму доходов и инвестиций. Для решения задачи необходимо заполнить таблицу и построить график срока окупаемости инвестиций.
<table>
<tr><th>Период</th><th>Приток/отток ден.средств</th><th>Денежный поток нарастающим Итогом</th><th>Дисконтированный поток</th><th>Дисконтир поток нарастающим итогом</th></tr>
<tr><td>0 год</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>1 год</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*

2 год				
3 год				
4 год				
5 год				
6 год				
7 год				
8 год				
9 год				
10 год				



Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Задание 2. Определить продолжительность жизненного цикла проекта строительства завода железобетонных конструкций, если проведение маркетинговых исследований займет 2 месяца, разработка бизнес-плана – 1 месяц, поиск инвесторов и выделение инвестиций на проектирование – 3 месяца, выбор местоположения объекта – 1 месяц, выбор проектировщика и заключение договора на проведение проектно-изыскательских работ – 2 месяца. Проектирование здания завода будет продолжаться полгода. В этот же период времени будет разработано технико-экономическое обоснование инвестиций. После этого начнется строительство. Завод ЖБК будет построен за 2 года. После этого он будет работать 30 лет. Время ликвидации проекта составит 1 год.
ОПК-1.3	Выбирает социально-экономические методы для анализа тенденций развития современного общества; методы оценки качества товаров; физическими, химическими, физико-химическими биологическими методами анализа; методами идентификации и выявления фальсификации товаров	Задание 1 Выполнить тестовое задание по теме 1 К коммерческим организациям не относятся: а) хозяйственные товарищества и общества; б) производственные кооперативы; в) потребительские кооперативы; г) государственные унитарные предприятия. 2 Одним учредителем может быть создано следующая организационно правовая форма предприятия: а) общество с ограниченной ответственностью; б) производственный кооператив; в) ОАО (открытое акционерное общество); г) ЗАО (закрытое акционерное общество). 3 По отношению к участникам полного товарищества действует ответственность: а) частичная; б) в пределах сумм внесенных ими вкладов; в) полная; г) не действует никакая ответственность. 4 Имеют ли право хозяйственные товарищества и общества выпускать акции:

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		а) да; б) да, но после 5 лет работы; в) нет.
Биохимия		
ОПК-1.1	Использует основные положения и методы экономических наук; основные понятия и методы естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико- химических и биологических методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров	**Вопросы для подготовки к экзамену** 1. Структура, свойства и классификация протеиногенных аминокислот. 2. Общая характеристика аминокислот. 3. Амфотерные свойства аминокислот. 4. Пути превращения аминокислот в тканях. 5. Влияние pH среды на ионизацию аминокислот. 6. Изоэлектрическая точка аминокислот. 7. Изоэлектрическая точка белка-катиона. 8. Изоэлектрическая точка белка-аниона. 9. Незаменимые и заменимые аминокислоты. 10. Общая характеристика белков. 11. Методы исследования белков. 12. Классификация белков по сложности, по структуре молекул. 13. Уровни структурной организации белковых молекул. 14. Электрохимические свойства белков. Влияние pH на электро-химические свойства. 15. Амфотерные свойства белков. 16. Молекулярная масса белков. Методы ее определения. 17. Влияние свойств белка на растворимость белков. 18. Денатурация и ренативация белков. Белки шапероны. 19. Запасающая и защитная функции белков (иммуноглобулины). 20. Основы функционирования белков. Активный центр белка (на примере миоглобина). 21. Биосинтез белка. 22. Биологические мембраны. Жидкостно-мозаичная модель Д. Сингера и Г. Николсона. 23. Основные компоненты белоксинтезирующей системы. 24. Пластическая и транспортная функции белков (строение мембран). 25. Ингибиторы белковых функций (на примере проведения возбуждения от нервной клетки к мышце). 26. Сократительная функция белков (на примере работы актомиозинового комплекса мышц).

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		27. Группы белков различающиеся по растворимости. 28. Общая характеристика нуклеиновых кислот. 29. Структуры молекулы ДНК. 30. Виды ДНК. Принцип комплементарности при передаче и реализации генетической информации. 31. Виды и структуры молекул РНК. 32. Модель Уотсона-Крика. Правила Чаргаффа. Фактор специфичности. 33. Виды РНК. Связь между структурой и функциями. 34. Передача информации с одного гена в клетке. 35. Нуклеотиды, нуклеозиды, их строение, свойства, функции. Фосфодиэфирная связь в нуклеиновых кислотах. 36. Виды и функции ДНК, РНК. 37. Анаболизм и катоболизм. Энергетика обмена веществ. Строение и роль АТФ. 38. Нуклеотиды не входящие в состав нуклеиновых кислот. Их роль в метаболизме клетки. 39. Классы ферментов и механизм их действия. 40. Специфичность ферментов. Механизм ферментативного анализа. 41. Активаторы и ингибиторы ферментов. Типы активации. 42. Строение ферментов, химическая природа и их функции в организме. 43. Активный и аллостерический центр ферментов. Механизм взаимодействия ферментов с лигандами. 44. Свойства ферментов. Регуляция активности ферментов. 45. Пентозомонофосфатный путь катабализма гексоз. 46. Процесс дыхания. Цикл Кребса. 47. Процесс фотосинтеза. Световая стадия фотосинтеза. 48. Процесс фотосинтеза. Темновая стадия фотосинтеза. 49. Углеводы. Классификация углеводов. 50. Хлорофилл. Функциональная роль Mg^{2+} , спектры поглощения хлорофиллов, функции. 51. Полисахариды животного происхождения (гликоген, хитин), их строение и функции. 52. Структурная организация фотосинтетического аппарата. Фотосинтетическая единица. 53. Биосинтез углеводов. 54. Субстраты дыхания. Гликолиз. 55. Моносахариды. Изомерия, активирование моносахаров в клетке. 56. Полисахариды растений (крахмал, целлюлоза), их строение и функциии.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		57. Процесс фотосинтеза. Темновая стадия фотосинтеза. 58. Пигменты фотосинтеза, их свойства (хлорофиллы, каротины, ксантофиллы). 59. Обезвреживание аммиака, биосинтез мочевины (орнитиновый цикл). 60. Простые и сложные липиды 61. Спирты, входящие в состав липидов. Их строение, свойства. 62. Высшие жирные кислоты, входящие в состав липидов. Их строение, свойства. 63. Строение триглицеридов, свойства, функции в организме. 64. Синтез жирных кислот в организме. 65. Эмульгирование триацилглицеридов в организме. 66. Ферментативный гидролиз триацилглицеридов в организме. 67. β-окисление высших жирных кислот. 68. Переваривание жиров в организме. Роль желчных кислот. 69. Триглицериды. Строение, свойства и функции. 70. Общая характеристика и функции липидов. 71. Классификация липидов, характеристика фосфолипидов. 72. Сигнальные вещества в организме. Липофильные гормоны, их предшественники, механизм действия. 73. Сигнальные вещества в организме. Гидрофильные гормоны. Механизм их действия. 74. Гормоны растений и животных. 75. Механизм действия гормонов. 76. Витамины жирорастворимые. Недостаток и избыток витаминов. 77. Витамины водорастворимые. Строение и функции витаминов в организме
ОПК-1.2	Применяет экономические знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач;	**Ситуационные задачи:.** 1 У некоторых людей прием молока вызывает расстройство кишечника, а прием простокваши - нет. Почему это происходит? Для обоснования ответа вспомните: 1 Чем отличаются по составу молоко и простокваша? 2 Какой углевод содержится в молоке? 3 Что может быть причиной кишечных расстройств в данном случае? 2. Заполнить таблицу Основные углеводы пищи

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td>естественнонаучные методы для решения товароведных задач; физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент профессиональной деятельности</td><td>
<table>
<tr><th>Название</th><th>Строение (формула)</th><th>Химические свойства</th></tr>
<tr><td>Моносахариды: Д-глюкоза</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Д-фруктоза Д-галактоза</td><td></td><td></td></tr>
</table>
3 При хранении свежеубранных яблок сорта Ренет Симиренко происходили следующие биохимические процессы
• аэробное дыхание;
• накопление органических кислот
(L-яблочной к-ты HOOC – CH2 – CH(OH) – COOH).
При этом установлено, что при расходовании сахаров на дыхание затрачено 6 молекул O_2 и образовалось 2 молекулы яблочной кислоты. Сколько молекул CO_2 выделилось в окружающую среду? Каков дыхательный коэффициент плодов при послеуборочном дозревании?
</td></tr>
<tr><td>ОПК-1.3</td><td>Выбирает социально-экономические методы для анализа тенденций развития современного общества; методы оценки качества товаров; физическими, химическими, физико-химическими биологическими методами анализа; методами идентификации и</td><td>
Практические задачи:
1 Хранение картофеля в буртах сопровождалось изменением состава воздуха.
Содержание CO2 в массе хранящихся овощей составило 15%. При этом отмечалось прорастание картофельных клубней. Известно, что в таких условиях наряду с аэробным дыханием может происходить также спиртовое брожение, прекращающееся лишь при появлении отростка. Используя уравнения дыхания и спиртового брожения, найдите количество молекул образовавшегося углекислого газа и рассчитайте дыхательный коэффициент.
C6H12O6 + 6O2 = 6H2O +6CO2
C6H12O6 = 2CO2 + 2C2H5OH
д) Разберите строение комплексной соли [Ni(H20)5CN] Cl. Определите заряд иона комплексообразователя, его координационное число, укажите типы химической связи и диссоциацию в водном растворе.

2 При хранении семян подсолнечника было отмечено прорастание.
Одновременно наблюдалось окисление бедных кислородом жирных кислот и превращение жира в сахар, происходящее с потреблением значительного количества кислорода. В результате этих превращений было поглощено 6 молекул O_2 и образовалось
</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	выявления фальсификации товаров	2 молекулы сахара. Каков дыхательный коэффициент при окислении жиров?
Учебная - ознакомительная практика		
ОПК-1.1	Использует основные положения и методы экономических наук; основные понятия и методы естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико- химических и биологических методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров	**Перечень примерных индивидуальных заданий** 15. Представить технологическую схему производства рубленных полуфабрикатов из мяса птицы, описать технологические операции и режимы производства. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия. 16. Представить технологическую схему производства полуфабрикатов в тесте , описать технологические операции и режимы производства. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия. 17. Представить технологическую схему производства крупнокусковых полуфабрикатов, описать технологические операции и режимы производства. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия. 18. Представить технологическую схему разделки туш КРС, описать технологические операции и режимы. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия. 19. 20. В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции: 21. 1. Номенклатура потребительских свойств, особенности их формирования в процессе производства, проявления при использовании изделий. 2. Методы и правила систематизации товаров. 3. Нормативные, правовые документы, регламентирующие торговую деятельность предприятия. 4. Ассортимент товаров и порядок его формирования. 5. Особенности формирования и направления развития торгового ассортимента товаров конкретных групп и видов на предприятии. 6. Значение правильного выбора ассортиментной политики для торгового предприятия. 7. Анализ ассортимента конкретной группы или вида товаров по основным показателям. 8. Направления обновления и рационализации ассортимента товаров на предприятии. 9. Критерии новизны потребительских товаров. 10.Товарная политика предприятия. 11.Подготовка товаров к продаже. Особенности подготовительных операций разных товарных групп. 12.Нормативные, правовые документы, регламентирующие качество товаров. 13.Контроль качества товаров: задачи товароведной службы. 14.Планирование и организация работ по контролю качества товаров. 15.Общие принципы и методы определения состава и значений показателей качества товаров. 16.Мероприятия по предупреждению дефектов и потерь. 17.Оценка качества товаров. 18.Принципы, методы, средства обеспечения сохранности потребительной ценности товаров. 19.Испытание продукции и контроль его качества. 20.Основные правила отбора проб из партий. 21.Научные и практические задачи, решаемые с помощью оценки уровня качества. 22.Основные принципы и порядок проведения подтверждения соответствия продукции (на примере конкретной группы товаров). 23.Оценка качества товаров народного потребления. 24.Управление качеством товаров и услуг в торговле.
ОПК-1.2	Применяет экономические	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач; естественнонаучные методы для решения товароведных задач; физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент профессиональной деятельности	
ОПК-1.3	Выбирает социально-экономические методы для анализа тенденций развития современного общества; методы оценки качества товаров; физическими,	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	химическими, физико-химическими биологическими методами анализа; методами идентификации и выявления фальсификации товаров	
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		
ОПК-1.1	Использует основные положения и методы экономических наук; основные понятия и методы естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико- химических и биологических методов для оценки	**Перечень примерных индивидуальных заданий** 1) краткая информация об изучаемом предприятии (характеристика, виды деятельности, форма собственности, правовое положение, арендные отношения, структура управления, взаимоотношения с транспортными организациями, контроль деятельности предприятия различными организациями, обладающими правом контроля, формы материальной ответственности); 2) функции товароведа – должностные инструкции, права, обязанности, круг вопросов; 3) ассортимент товаров, реализуемых данным предприятием, источники поставок товаров (сырья), формирование ассортимента, в особенности за счет продукции местных производителей, роль маркетинговых методов в формировании ассортимента (изучение спроса, влияние на него); сравнительный анализ поставщиков по ассортименту, цене, качеству поставляемой продукции; 4) оформление документации, связанной с поставкой и реализацией продуктов (работа с поставщиками по закупкам товаров, сырья, развитие инициативы и предприимчивости по изысканию дополнительных товарных ресурсов; договоры поставки - виды, составление, учет, порядок и сроки предъявления претензий и исков); 5) система ценообразования в современных условиях работы предприятия (отпускная цена производителя, цены оптовой торговли, цены розничной торговли); 6) порядок приемки товаров по количеству и качеству; документное оформление поступивших товаров, порядок оприходования товаров и составления актов, претензий по качеству. В отчете

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	показателей качества и безопасности потребительских товаров	должны быть представлены копии актов, составляемых с участием практиканта, в том числе на недопоставку и дефектную продукцию; 7) обеспечение качества и количества товаров (сохраняющие факторы: упаковка - тара, упаковочные и перевязочные материалы, безопасность упаковки, экологические свойства, совместимость, эстетические свойства; товарная обработка – сортировка, калибровка, мойка, очистка, протирание, фасовка, упаковывание; реализация товаров – консультирование, информирование, отмеривание, отвешивание, упаковывание, расчет; послепродажное обслуживание – доставка, замена товара; товарные потери, хранение); 8) контроль качества продукции: технический, внутрепроизводственный, ведомственный, специализированный; понятие о сплошной и выборочной методике оценки качества продуктов; правила отбора проб и оформление образцов и сопроводительных документов для лабораторных исследований; методы оценки качества продукции, используемые на изучаемом предприятии, порядок проведения анализа, лабораторная база; виды дефектов, наиболее часто встречающиеся дефекты качества (а также болезни) продовольственных товаров; предъявление претензий на основе заключения бюро товарных экспертиз и лабораторных исследований; 9) правила хранения товаров, сроки реализации; организация хранения товаров с проверкой соблюдением условий хранения (размещение товаров, товарное соседство, температура и относительная влажность), понятие об оптимальном режиме хранения, прогрессивные способы хранения и их эффективность, товарные потери, новый подход к естественной убыли, соблюдение сроков реализации; 10) изучение содержания технических регламентов и подтверждение соответствия безопасности продукции; 11) идентификация товаров и способы распознавания фальсифицированной продукции (роль штрихового кодирования, транспортной и потребительской маркировки, товаросопроводительных документов), средства товарной информации; 12) участие в проверках состояния средств измерений, используемых при фасовке и реализации товаров; 13) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации; 14) анализ рекламаций и претензий к качеству товаров; 15) разработка рекомендаций по повышению эффективности деятельности мероприятий по контролю качества товаров и устранению нарушения правил торговли.
ОПК-1.2	Применяет экономические знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач; естественнонаучные методы для решения товароведных задач; физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент профессиональной деятельности	
ОПК-1.3	Выбирает социально-экономические	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	методы для анализа тенденций развития современного общества; методы оценки качества товаров; физическими, химическими, физико-химическими биологическими методами анализа; методами идентификации и выявления фальсификации товаров	
ОПК-2 – Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров		
Общая микробиологии		
ОПК-2.1	Оценивает эффективность, безопасность доброкачественность товаров; основными органолептическими, химическими, физико-химическими и микробиологически	***Вопросы для подготовки к экзамену:*** 1. Свойства, структура и функционирование генетического аппарата эукариотической и прокариотической клетки. 2. Строение и функционирование структурного гена прокариот и эукариот. 3. Биологический код. Свойства биологического кода. 4. Генетика – наука о наследственности и изменчивости живых организмов. Задачи генетики. 5. Технология рекомбинантных генов. Типы плазмид. 6. Технология рекомбинантных генов. Рестрицирующие эндонуклеазы. 7. Основные свойства плазмид, позволяющие использовать в качестве клонирующего вектора. 8. Схема образования рекомбинантной молекулы и способы её идентификации. 9. Генетическая инженерия. Получение трансгенных животных.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	ми методами исследования	10. Получение трансгенных растений. Основные направления исследований. 11. Превращение энергии в живых системах. Типы питания. 12. Основные группы, различающиеся по энергообеспечению. 13. Субстратное фосфорилирование. Эффективность субстратного и окислительного фосфорилирования (брожения и дыхания). 14. Две стадии брожения. Гликолиз. 15. Молочнокислое брожение. Гомоферментативное и гетероферментативное. 16. Спиртовое брожение. Организмы его осуществляющие. Эффективность спиртового брожения. 17. Пропионовокислое брожение. Организмы его осуществляющие. 18. Маслянокислое брожение. Пентозофосфатный путь сбраживания углеводов. 19. Фотофосфорилирование. Организмы его осуществляющие. Деятельность электрон-транспортной системы. 20. Состав и строение микробной клетки. Отличие от эукариотической клетки. 21. Форма и размеры бактериальной клетки. Полиморфизм. 22. Клеточная стенка бактерий. Окраска по Граму. 23. Размножение микроорганизмов. Споры. 24. Запасные вещества бактерий. 25. Факторы среды, закономерности их воздействия на микроорганизмы. 26. Поверхностные структуры (капсулы, ворсинки, жгутики). Таксисы – движение бактерий. 27. Размножение и рост микроорганизмов в периодической и проточной культуре. Явление диауксии (двухфазный рост). 28. Классификация прокариот: искусственная, естественная. Теория М. В. Гусева. 29. Грибы. Особенности строения. (Mucor, Penicilinum, Aspergellius). 30. Неклеточные формы жизни. Вирусы и значение их в жизни человека. Фаги.
ОПК-2.2	Использует основные органолептические, химические, физико- химические и микробиологически	**Перечень лабораторных работ:** 1. Техника безопасности при работе в микробиологической лаборатории. Оборудование, посуда и реактивы; 2. Приготовление сред, методы стерилизации. Устройство микроскопа и техника микроскопирования; 3. Техника приготовления фиксированного препарата «мазок». Строение растительной, животной

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	е методы исследования с целью контроля требований качества и безопасности, оценки качества и проведения экспертизы товаров согласно действующей документации	и бактериальной клеток; 4. Морфологическое разнообразие бактерий. Простые методы окрашивания бактерий; 5. Клеточная стенка бактерий. Окраска по Граму; 6. Экспресс метод определения грам-типа бактерий; 7. Морфология бифидобактерий. Определение кислотоустойчивости бактерий по Циль-Нильсену.
ОПК-2.3	Применяет навыки оценки качества и экспертизы товаров, навыки использования современных информационно-коммуникационных технологий и методы научных исследований в области товароведения	**Задание:** 1. Приготовить мазок из предложенной культуры микроорганизмов; 2. Провести фламбирование 3. Окрасить мазок по Граму 4. Микроскопировать препарат на световом микроскопе; 5. Зарисовать морфологические особенности бактерий, определить грам-тип микроорганизмов. **Задание:** 1. Провести пересев предложенной культуры микроорганизмов с жидкой питательной среды на твердую; 2. Настроить термостат на определенную температуру; 3. Правильно установить чашку Петри в термостат; 4. Объяснить причину такой установки.
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		
ОПК-2.1	Оценивает эффективность, безопасность доброкачественност	**Вопросы для подготовки к экзамену** Понятия: «качество», «система качества», «управление качеством», «обеспечение качества». Виды контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Маркировка продовольственных товаров – как средство обеспечения контроля их качества. Три группы химических соединений, содержащихся в пищевых продуктах.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	ь товаров; основными органолептическими, химическими, физико-химическими и микробиологическими методами исследования	Классификация вредных и посторонних веществ в продуктах питания. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. Наиболее распространенные и токсичные контаминанты. Меры токсичности веществ. Пищевые отравления. Пищевые инфекции. Микотоксины (афлатоксины, охратоксины, трихотецены, зеараленон, патулин). Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов. Источники загрязнения пищевых продуктов токсичными металлами. Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк, алюминий и другие как загрязнители пищевых продуктов. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве (пестициды, нитраты, нитриты, нитрозоамины, регуляторы роста растений, удобрения). Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве (антибактериальные вещества, гормональные препараты, транквилизаторы, антиоксиданты). Загрязнение пищевых продуктов диоксинами и диоксиноподобными соединениями. Загрязнение пищевых продуктов полициклическими ароматическими углеводородами. Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов. Метаболизм чужеродных соединений. Антиалиментарные факторы питания. Классификация пищевых добавок и гигиенический контроль за их применением. Фальсификация пищевых продуктов: виды и способы. Опасность генномодифицированных источников ПП. **Примерные тестовые вопросы** **Выбрать правильный ответ** **1 К мерам профилактики фузариотоксикоза относят:** а) соблюдение условий хранения зерна

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		б) предотвращение увлажнения и плесневения зерна в) соблюдение правил кулинарной обработки изделий из муки г) запрещение к использованию в пищу изделий из перезимовавше-го зерна **2 Афлотоксинами могут поражаться:** а) зерно б) арахис в) кукуруза г) фасоль д) картофель **3 Афлотоксин обладает:** а) выраженным канцерогенным действием б) токсическим воздействием на печень в) токсическим воздействием на нервную систему г) токсическим действием на сосуды **4 К отравлению несъедобными продуктами растительного происхождения относят:** а) отравление грибами б) отравлению орехами в) отравление проросшим зерном г) отравление сырой фасолью **5 Соланин образуется в картофеле при:** а) прорастании б) при воздействии УФО в) при хранении при высокой температуре

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		6 Отравление амигдалином возникает при употреблении компонентов домашнего приготовления: а) из слив с косточкой б) из вишни с косточкой в) из яблок с косточками г) из персиков с косточкой д) из абрикосов с косточкой **7 Дайте характеристику микотоксикозов:** а) имеют массовый характер б) встречаются крайне редко в) имеют групповой характер г) возникают при употреблении продуктов переработки зерна, пораженного токсинами микроскопических грибов **Какие организмы могут подвергаться генетической трансформации, т.е. быть трансгенными, генетически модифицированные?** a. Животные. b. Растения. c. Микроорганизмы. d. Все перечисленные виды 1. Какой пороговый уровень законодательно установлен в РФ для обязательной маркировки пищевых продуктов, полученных с использованием ГМО? a. 0,7%; b. 0,9%; c. 2%; d. 2,5%. 2. Какая страна является лидером на мировом рынке по объемам производства ГМ-растений? a. Япония

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		b. Канада c. США d. Китай **К антиалиментарным факторам питания не относятся:** a. Биогенные амины b. Радионуклиды c. Алкоголь d. Антивитамины i. На метаболизм чужеродных соединений существенное влияние оказывают: a. Генетически обусловленные дефекты ферментов, участвующих в метаболизме ксенобиотиков b. Неблагоприятные факторы окружающей среды c. Возраст, пол человека, состояние его здоровья, рацион питания d. Все вышеперечисленное **10 Главное профилактическое мероприятие при токсикоинфекциях:** а) правильные условия хранения б) соблюдение сроков реализации в) соблюдение правил личной гигиены персонала г) предупреждение инфицирования пищевых продуктов д) правильная кулинарная обработка **11 Стафилококковые интоксикации чаще всего связаны с:** а) салатами из овощей б) консервированными мясными продуктами в) консервированными рыбными продуктами г) яйцами водоплавающей птицы **12 Наиболее частой причиной ботулизма в современных**

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		условиях является использование в пищу: а) окорока б) красной рыбы в) мясных полуфабрикатов г) консервов домашнего приготовления д) скоропортящихся продуктов, купленных на неорганизованных рынках **13 К пищевым отравлениям относят заболевания связанные со:** а) случайными употреблениями лекарственных веществ б) преднамеренным употреблением пищи, содержащей токсические вещества в) алкогольным опьянением г) употребление пищи, обсемененной микроорганизмами или содержащей токсичные вещества органической или неорганической природы д) все вышеперечисленное **14 Пищевая токсикоинфекция вызывается:** а) солями тяжелых металлов б) грибами рода Aspergillus в) микроорганизмами группы Proteus г) ядовитыми грибами д) пестицидами **15 Через молоко человеку могут передаваться следующие болезни:** а) ящур б) аденовирусная инфекция в) грипп

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		г) колиинфекция д) стафилококковые инфекции **16 Рыба может явиться причиной возникновения следующих заболеваний:** а) энтеробиоза б) финноза в) описторхоза г) тениидоза д) трихинеллеза
ОПК-2.2	Использует основные органолептические, химические, физико- химические и микробиологические методы исследования с целью контроля требований качества и безопасности, оценки качества и проведения экспертизы товаров согласно действующей документации	**Примерные практические задания** 1 Определить по Техническому регламенту Таможенного союза 021/11 «О безопасности пищевой продукции» Соответствует ли норме содержание ртути в количестве 0,1 мг в кулинарном изделии из мяса птицы массой 150 г по требованиям ТР ТС 021/2011? Соответствует ли норме содержание свинца в количестве 1 мг в пробе яичного порошка массой 250 г по требованиям ТР ТС 021/2011? Соответствует ли норме содержание кадмия в количестве 0,07 мг в мороженом тунце массой 750 г по требованиям ТР ТС 021/2011? Соответствует ли норме содержание ДДТ (и его метаболитов) в количестве 0,09 мг в пробе мяса птицы массой 80 г по требованиям ТР ТС 021/2011? Соответствует ли норме содержание афлатоксина М1 в количестве 0,0003 мг в пробе молочного продукта массой 100 г по требованиям ТР ТС 021/2011? Соответствует ли норме содержание бензапирена в количестве 0,004 мг в копчёной рыбе массой 750 г по требованиям ТР ТС 021/2011?

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
ОПК-2.3	Применяет навыки оценки качества и экспертизы товаров, навыки использования современных информационно-коммуникационных технологий и методы научных исследований в области товароведения	**Лабораторное задание** ***1 Определить количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов в мясе*** **Цель работы**: Приобрести навыки определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в пищевых продуктах. **Задачи:** - провести отбор проб мяса для проведения микробиологического анализа; - изучить схемы бактериологического исследования мяса; - провести оценку безопасности мяса; - сформулировать выводы по работе и оформить лабораторный журнал. **Объекты исследования**: образцы мяса различных видов убойных животных и птицы. **Порядок выполнения** Стерилизуем эмалированную кювету, в которую помещаем обработанную на пламени спиртовки пробу мяса размером 6х8х8 см. Делаем продольный разрез куска мяса скальпелем на две половины, не разрезая до конца. Из разных мест (с поверхности куска и из сделанного разреза) вырезаем кусочки мяса для средней пробы. Каждый кусочек обмакиваем в емкость со спиртом, отжигаем на пламени спиртовки и берем навеску приблизительно 12 г. Мясо измельчаем с помощью пинцета и ножниц и тчательно перемешивем в чашке Петри – это средняя проба. В мерную колбу с стерильным физиологическим раствором (90 $см^3$) добавляем кусочки средней пробы до отметки 100 $см^3$. Это объемный метод разведения. Получаем I-ое разведение. В 1 $см^3$ этой взвеси содержится 0,1 г продукта. Перемешиваем полученную взвесь круговыми движениями и оставляем на 10-15 мин при комнатной температуре. Готовим II-ое и III-е разведения. **Схема разведений:** I-ое - 10 г продукта +90 $см^3$ физиологического раствора 0,1 г 10^{-1} II-ое - 1 $см^3$ продукта +9 $см^3$ физиологического раствора 0,01 г 10^{-2} III-е - 1 $см^3$ продукта +9 $см^3$ физиологического раствора 0,001 г 10^{-3} Согласно ТР/ТС 021/11 «О безопасности пищевой продукции» для исследования мяса необходимо отсевать II-ое и III-е разведения на КМАФАнМ.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		В чашки Петри (7 шт.) переносим по 1 $см^3$ из II-го разведения (3 шт) и по одному $см^3$ из III-го разведения (3 шт), одна чашка Петри остается контрольной. Заливаем во все чашки Петри по 12-15 $см^3$ расплавленного и охлажденного до 45^0С МПА, помешиваем круговыми движениями и оставляем до полной полимеризации среды. После полимеризации среды чашки Петри помещаем в термостат при t=30^0С вверх дном. Просмотр ведем через трое суток. В случае роста колоний в контрольной чашке Петри, весь опыт считается не верным (не стерильные посуда или среда). Если в чашках Петри, на каком либо разведение выросло более 300 колоний или менее 30 , то такие чашки в учёт не берем. В чашках Петри, где выросло от 30 до 300 колоний, производим подсчет колоний. Для этого делим маркером на сектора чашку Петри и считаем колонии, которые выросли на поверхности среды, и в среде отмечая их маркером. Расчет по формуле: олоний с трех чашек Петри : 3 получаем количество микробов в соответствующем разведении, а в 1 г продукта 10^{-4}КОЕ/г. Решаем пропорцию. Е/г- колонии образующие единицы в грамме продукта. Сравнивая полученные данные с показателями, указанными в ТР/ТС 0021/11 «О безопасности пищевой продукции», делаем заключение о безопасности мяса. **Контрольные вопросы:** Какие среды, применяются для определения КМАФАнМ? В каких единицах измеряется КМАФАнМ? Какие микроорганизмы считают аэробными и анаэробными? Как различаются микроорганизмы по отношению к температуре?
Учебная -научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		
ОПК-2.1	Оценивает эффективность, безопасность доброкачественност	**Рекомендуемый перечень тем индивидуальных заданий на учебную-научно-исследовательскую практику (корректируется ежегодно и индивидуально):** 1. Экспертиза качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых хлебозаводом

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	ь товаров; основными органолептическими, химическими, физико-химическими и микробиологическими методами исследования	(хлебопекарней). 2. Сравнительная оценка качества вареных колбас различных производителей 3. Сравнительная оценка качества макаронных изделий отечественного и импортного производства. 4. Товароведная характеристика хлебопекарной пшеничной муки, реализуемой торговыми предприятиями. 5. Сравнительная оценка качества фруктовых соков различных производителей 6. Сравнительная оценка качества плодово-ягодных соков для детского питания. 7. Сравнительная оценка качества печенья отечественного и импортного производства. 8. Товароведная оценка качества и безопасности меда разных производителей. 9. Ассортимент и качество шоколада, реализуемого в торговых предприятиях 10. Ассортимент и качество кофе (жареного в зернах), реализуемого в розничных торговых предприятиях. 11. Ассортимент и качество кофе (растворимого), реализуемого в розничных торговых предприятиях. 12. Ассортимент и качество черного чая, реализуемого в торговых предприятиях. 13. Ассортимент и качество зеленого чая, реализуемого в торговых предприятиях. 14. Сохранение и оценка потребительских свойств молока пастеризованного и стерилизованного 15. Товароведная оценка качества и безопасности твердых сычужных сыров, реализуемых в торговых предприятиях. 16.Анализ ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов, вырабатываемых молочным заводом. 17.Сравнительная характеристика потребительских свойств коровьего масла отечественного. 18.Товароведная характеристика и экспертиза качества сгущенных молочных консервов, реализуемых в розничной сети.
ОПК-2.2	Использует основные органолептические, химические, физико- химические и микробиологические методы исследования с целью контроля требований качества и безопасности, оценки качества и проведения экспертизы товаров согласно действующей документации	
ОПК-2.3	Применяет навыки оценки качества и	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	экспертизы товаров, навыки использования современных информационно-коммуникационных технологий и методы научных исследований в области товароведения	19. Анализ ассортимента и оценка качества майонезов, реализуемых в торговых предприятиях. 20. Сравнительная оценка качества йогуртов различных производителей 21. Сравнительная оценка качества кетчупов различных производителей
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		
ОПК-2.1	Оценивает эффективность, безопасность доброкачественность товаров; основными органолептическими, химическими, физико-химическими и микробиологическими методами исследования	**Перечень примерных индивидуальных заданий** 1) краткая информация об изучаемом предприятии (характеристика, виды деятельности, форма собственности, правовое положение, арендные отношения, структура управления, взаимоотношения с транспортными организациями, контроль деятельности предприятия различными организациями, обладающими правом контроля, формы материальной ответственности); 2) функции товароведа – должностные инструкции, права, обязанности, круг вопросов; 3) ассортимент товаров, реализуемых данным предприятием, источники поставок товаров (сырья), формирование ассортимента, в особенности за счет продукции местных производителей, роль маркетинговых методов в формировании ассортимента (изучение спроса, влияние на него); сравнительный анализ поставщиков по ассортименту, цене, качеству поставляемой продукции; 4) оформление документации, связанной с поставкой и реализацией продуктов (работа с поставщиками по закупкам товаров, сырья, развитие инициативы и предприимчивости по изысканию дополнительных товарных ресурсов; договоры поставки - виды, составление, учет, порядок и сроки предъявления претензий и исков); 5) система ценообразования в современных условиях работы предприятия (отпускная цена производителя, цены оптовой торговли, цены розничной торговли); 6) порядок приемки товаров по количеству и качеству; документное оформление поступивших
ОПК-2.2	Использует основные органолептические, химические, физико- химические	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	и микробиологические методы исследования с целью контроля требований качества и безопасности, оценки качества и проведения экспертизы товаров согласно действующей документации	товаров, порядок оприходования товаров и составления актов, претензий по качеству. В отчете должны быть представлены копии актов, составляемых с участием практиканта, в том числе на недопоставку и дефектную продукцию; 7) обеспечение качества и количества товаров (сохраняющие факторы: упаковка - тара, упаковочные и перевязочные материалы, безопасность упаковки, экологические свойства, совместимость, эстетические свойства; товарная обработка – сортировка, калибровка, мойка, очистка, протирание, фасовка, упаковывание; реализация товаров – консультирование, информирование, отмеривание, отвешивание, упаковывание, расчет; послепродажное обслуживание – доставка, замена товара; товарные потери, хранение); 8) контроль качества продукции: технический, внутрепроизводственный, ведомственный, специализированный; понятие о сплошной и выборочной методике оценки качества продуктов; правила отбора проб и оформление образцов и сопроводительных документов для лабораторных исследований; методы оценки качества продукции, используемые на изучаемом предприятии, порядок проведения анализа, лабораторная база; виды дефектов, наиболее часто встречающиеся дефекты качества (а также болезни) продовольственных товаров; предъявление претензий на основе заключения бюро товарных экспертиз и лабораторных исследований; 9) правила хранения товаров, сроки реализации; организация хранения товаров с проверкой соблюдением условий хранения (размещение товаров, товарное соседство, температура и относительная влажность), понятие об оптимальном режиме хранения, прогрессивные способы хранения и их эффективность, товарные потери, новый подход к естественной убыли, соблюдение сроков реализации; 10) изучение содержания технических регламентов и подтверждение соответствия безопасности продукции; 11) идентификация товаров и способы распознавания фальсифицированной продукции (роль штрихового кодирования, транспортной и потребительской маркировки, товаросопроводительных документов), средства товарной информации; 12) участие в проверках состояния средств измерений, используемых при фасовке и реализации товаров; 13) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации; 14) анализ рекламаций и претензий к качеству товаров; 15) разработка рекомендаций по повышению эффективности деятельности мероприятий по контролю качества товаров и устранению нарушения правил торговли.
ОПК-2.3	Применяет навыки оценки качества и экспертизы товаров, навыки использования современных информационно-коммуникационных технологий и методы научных исследований в области товароведения	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
Производственная- технологическая (проектно-технологическая) практика		
ОПК-2.1	Оценивает эффективность, безопасность доброкачественность товаров; основными органолептическими, химическими, физико-химическими и микробиологическими методами исследования	**Перечень примерных индивидуальных заданий** - проработайте нормативные документы, регламентирующие порядок приемки товаров по качеству; отработайте навыки выявления дефектов товаров. Примите участие в приемке 1-2 партий товаров по качеству, укажите, кто участвует в этой приемке в магазине; - ознакомьтесь с сопроводительными документами на качество товара, качественным удостоверением, спецификацией; - проанализируйте сертификаты соответствия: на продукцию; - укажите имеющиеся на предприятии руководящие, инструктивные, нормативные и технические документы (технологические регламенты, инструкции и др.), различные категории стандартов, регулирующие качество товаров (которыми руководствуются лица, участвующие в приемке товаров по качеству); - укажите методы определения качества поступающих товаров, используемые работниками торгового предприятия; - обратите внимание на порядок забраковки товаров при первичной приемке, а также в процессе хранения, подготовки к отпуску и реализации; уценки товаров ненадлежащего качества и ее документальное оформление; - ознакомьтесь с документальным оформлением результатов приемки; - изучите претензионную работу: порядок составления претензий, сроки предъявления и рассмотрения претензий поставщикам за поставку товаров ненадлежащего качества; - ознакомьтесь с претензиями со стороны покупателей к качеству реализуемых товаров. Приведите анализ собранных данных за последние полгода; - сделайте вывод о характере деятельности предприятия в обеспечении качества товаров.. В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции: 1 Структура предприятия (организации). В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота.
ОПК-2.2	Использует основные органолептические, химические, физико- химические и микробиологические методы исследования с целью контроля требований качества и безопасности, оценки качества и проведения	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	экспертизы товаров согласно действующей документации	2 Ассортимент продукции предприятия. Во время прохождения практики студенту следует проанализировать ассортимент продукции предприятия. Для этого необходимо изучить перечень наименований продукции с указанием объема выпуска по каждому наименованию, рассмотреть степень обновления ассортимента, изучить принципы формирования ассортимента на данном предприятии. Сделать выводы и дать предложения по оптимизации ассортимента продукции. 3 Основные и вспомогательные службы предприятия. Необходимо дать характеристику основным цехам, службам и отделам, описать их функции. 4. Организация хранения товаров и подготовки их к продаже. Ознакомьтесь с организацией хранения товаров на предприятии. Проанализируйте приспособленность помещений для хранения данных видов товаров, оснащение этих помещений оборудованием; влияние условий и режимов хранения товаров на сохранение их качества и соблюдение этих режимов в торговом процессе. Обратите внимание на технику укладки товаров, соблюдение правил размещения, товарного соседства, санитарных правил, организацию контроля за хранением. Изучите особенности подготовки к продаже товаров изучаемой группы. Ознакомьтесь с организацией подготовки этих товаров к продаже: укажите основные виды операций, последовательность их осуществления. Проанализируйте данные о товарных потерях, образующихся при хранении, при подготовке товаров к продаже и реализации, выявите причины их возникновения и соответствие нормативам, порядок списания. 5 Нормативная и техническая документация, регламенты, нормы и правила. Для ознакомления с нормативно-правовой базой предприятия необходимо отразить следующие вопросы: 1. перечень и содержание основной нормативной и технической документации, регламентов, норм и правил. 2. требования нормативной и технической к сопроводительной документации на продукцию. 3. Методы контроля качества продукции.
ОПК-2.3	Применяет навыки оценки качества и экспертизы товаров, навыки использования современных информационно-коммуникационных технологий и методы научных исследований в области товароведения	
ОПК-3 - Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции		
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		
ОПК-3.1	Применяет основы права и правового	**Вопросы для подготовки к экзамену** 1. Понятия: «качество», «система качества», «управление качеством», «обеспечение качества».

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	регулирования коммерческой деятельности; технические регламенты и другие российские и международные нормативно – правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	2. Виды контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. 3. Маркировка продовольственных товаров – как средство обеспечения контроля их качества. 4. Три группы химических соединений, содержащихся в пищевых продуктах. 5. Классификация вредных и посторонних веществ в продуктах питания. 6. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. 7. Наиболее распространенные и токсичные контаминанты. 8. Меры токсичности веществ. 9. Пищевые отравления. 10. Пищевые инфекции. 11. Микотоксины (афлатоксины, охратоксины, трихотецены, зеараленон, патулин). 12. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов. 13. Источники загрязнения пищевых продуктов токсичными металлами. 14. Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк, алюминий и другие как загрязнители пищевых продуктов. 15. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве (пестициды, нитраты, нитриты, нитрозоамины, регуляторы роста растений, удобрения). 16. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве (антибактериальные вещества, гормональные препараты, транквилизаторы, антиоксиданты). 17. Загрязнение пищевых продуктов диоксинами и диоксиноподобными соединениями. 18. Загрязнение пищевых продуктов полициклическими ароматическими углеводородами. 19. Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов. 20. Метаболизм чужеродных соединений. 21. Антиалиментарные факторы питания. 22. Классификация пищевых добавок и гигиенический контроль за их применением. 23. Фальсификация пищевых продуктов: виды и способы. 24. Опасность генномодифицированных источников ПП. **Примерные тестовые вопросы** **Выбрать правильный ответ**

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		1 К мерам профилактики фузариотоксикоза относят: а) соблюдение условий хранения зерна б) предотвращение увлажнения и плесневения зерна в) соблюдение правил кулинарной обработки изделий из муки г) запрещение к использованию в пищу изделий из перезимовавшего зерна **2 Афлотоксинами могут поражаться:** а) зерно б) арахис в) кукуруза г) фасоль д) картофель **3 Афлотоксин обладает:** а) выраженным канцерогенным действием б) токсическим воздействием на печень в) токсическим воздействием на нервную систему г) токсическим действием на сосуды **4 К отравлению несъедобными продуктами растительного происхождения относят:** а) отравление грибами б) отравлению орехами в) отравление проросшим зерном

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		г) отравление сырой фасолью **5 Соланин образуется в картофеле при:** а) прорастании б) при воздействии УФО в) при хранении при высокой температуре **6 Отравление амигдалином возникает при употреблении компонентов домашнего приготовления:** а) из слив с косточкой б) из вишни с косточкой в) из яблок с косточками г) из персиков с косточкой д) из абрикосов с косточкой **7 Дайте характеристику микотоксикозов:** а) имеют массовый характер б) встречаются крайне редко в) имеют групповой характер г) возникают при употреблении продуктов переработки зерна, пораженного токсинами микроскопических грибов **8 Какие организмы могут подвергаться генетической трансформации, т.е. быть трансгенными, генетически модифицированные?** a. Животные. b. Растения. c. Микроорганизмы.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		d. Все перечисленные виды 1. Какой пороговый уровень законодательно установлен в РФ для обязательной маркировки пищевых продуктов, полученных с использованием ГМО? a. 0,7%; b. 0,9%; c. 2%; d. 2,5%. 2. Какая страна является лидером на мировом рынке по объемам производства ГМ-растений? a. Япония b. Канада c. США d. Китай **9 К антиалиментарным факторам питания не относятся:** a. Биогенные амины b. Радионуклиды c. Алкоголь d. Антивитамины i. На метаболизм чужеродных соединений существенное влияние оказывают: a. Генетически обусловленные дефекты ферментов, участвующих в метаболизме ксенобиотиков b. Неблагоприятные факторы окружающей среды c. Возраст, пол человека, состояние его здоровья, рацион питания d. Все вышеперечисленное **10 Главное профилактическое мероприятие при токсикоинфекциях:** а) правильные условия хранения б) соблюдение сроков реализации в) соблюдение правил личной гигиены персонала

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		г) предупреждение инфицирования пищевых продуктов д) правильная кулинарная обработка **11 Стафилококковые интоксикации чаще всего связаны с:** а) салатами из овощей б) консервированными мясными продуктами в) консервированными рыбными продуктами г) яйцами водоплавающей птицы **12 Наиболее частой причиной ботулизма в современных условиях является использование в пищу:** а) окорока б) красной рыбы в) мясных полуфабрикатов г) консервов домашнего приготовления д) скоропортящихся продуктов, купленных на неорганизованных рынках **13 К пищевым отравлениям относят заболевания связанные со:** а) случайными употреблениями лекарственных веществ б) преднамеренным употреблением пищи, содержащей токсические вещества в) алкогольным опьянением г) употребление пищи, обсемененной микроорганизмами или содержащей токсичные вещества органической или неорганической природы

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		д) все вышеперечисленное **14 Пищевая токсикоинфекция вызывается:** а) солями тяжелых металлов б) грибами рода Aspergillus в) микроорганизмами группы Proteus г) ядовитыми грибами д) пестицидами **15 Через молоко человеку могут передаваться следующие болезни:** а) ящур б) аденовирусная инфекция в) грипп г) колиинфекция д) стафилококковые инфекции **16 Рыба может явиться причиной возникновения следующих заболеваний:** а) энтеробиоза б) финноза в) описторхоза г) тениидоза д) трихинеллеза
ОПК-3.2	Использует нормативную документацию в	**Примерные практические задания** 1 Определить по Техническому регламенту Таможенного союза 021/11 «О безопасности

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	товароведной деятельности; правила подтверждения соответствия, принципы технического регулирования и стандартизации, методы обеспечения единства измерений; методологию поиска использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	пищевой продукции» 1. Соответствует ли норме содержание ртути в количестве 0,1 мг в кулинарном изделии из мяса птицы массой 150 г по требованиям ТР ТС 021/2011? 2. Соответствует ли норме содержание свинца в количестве 1 мг в пробе яичного порошка массой 250 г по требованиям ТР ТС 021/2011? 3. Соответствует ли норме содержание кадмия в количестве 0,07 мг в мороженом тунце массой 750 г по требованиям ТР ТС 021/2011? 4. Соответствует ли норме содержание ДДТ (и его метаболитов) в количестве 0,09 мг в пробе мяса птицы массой 80 г по требованиям ТР ТС 021/2011? 5. Соответствует ли норме содержание афлатоксина М1 в количестве 0,0003 мг в пробе молочного продукта массой 100 г по требованиям ТР ТС 021/2011? 6. Соответствует ли норме содержание бензапирена в количестве 0,004 мг в копчёной рыбе массой 750 г по требованиям ТР ТС 021/2011?
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		
ОПК-3.1	Применяет основы права и правового регулирования коммерческой деятельности; технические регламенты и другие российские и международные	**Перечень примерных индивидуальных заданий** 1) краткая информация об изучаемом предприятии (характеристика, виды деятельности, форма собственности, правовое положение, арендные отношения, структура управления, взаимоотношения с транспортными организациями, контроль деятельности предприятия различными организациями, обладающими правом контроля, формы материальной ответственности); 2) функции товароведа – должностные инструкции, права, обязанности, круг вопросов; 3) ассортимент товаров, реализуемых данным предприятием, источники поставок товаров (сырья), формирование ассортимента, в особенности за счет продукции местных производителей,

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	нормативно – правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	роль маркетинговых методов в формировании ассортимента (изучение спроса, влияние на него); сравнительный анализ поставщиков по ассортименту, цене, качеству поставляемой продукции; 4) оформление документации, связанной с поставкой и реализацией продуктов (работа с поставщиками по закупкам товаров, сырья, развитие инициативы и предприимчивости по изысканию дополнительных товарных ресурсов; договоры поставки - виды, составление, учет, порядок и сроки предъявления претензий и исков); 5) система ценообразования в современных условиях работы предприятия (отпускная цена производителя, цены оптовой торговли, цены розничной торговли); 6) порядок приемки товаров по количеству и качеству; документное оформление поступивших товаров, порядок оприходования товаров и составления актов, претензий по качеству. В отчете должны быть представлены копии актов, составляемых с участием практиканта, в том числе на недопоставку и дефектную продукцию; 7) обеспечение качества и количества товаров (сохраняющие факторы: упаковка - тара, упаковочные и перевязочные материалы, безопасность упаковки, экологические свойства, совместимость, эстетические свойства; товарная обработка – сортировка, калибровка, мойка, очистка, протирание, фасовка, упаковывание; реализация товаров – консультирование, информирование, отмеривание, отвешивание, упаковывание, расчет; послепродажное обслуживание – доставка, замена товара; товарные потери, хранение); 8) контроль качества продукции: технический, внутрепроизводственный, ведомственный, специализированный; понятие о сплошной и выборочной методике оценки качества продуктов; правила отбора проб и оформление образцов и сопроводительных документов для лабораторных исследований; методы оценки качества продукции, используемые на изучаемом предприятии, порядок проведения анализа, лабораторная база; виды дефектов, наиболее часто встречающиеся дефекты качества (а также болезни) продовольственных товаров; предъявление претензий на основе заключения бюро товарных экспертиз и лабораторных исследований; 9) правила хранения товаров, сроки реализации; организация хранения товаров с проверкой соблюдением условий хранения (размещение товаров, товарное соседство, температура и относительная влажность), понятие об оптимальном режиме хранения, прогрессивные способы хранения и их эффективность, товарные потери, новый подход к естественной убыли, соблюдение сроков реализации; 10) изучение содержания технических регламентов и подтверждение соответствия безопасности продукции;
ОПК-3.2	Использует нормативную документацию в товароведной деятельности; правила подтверждения соответствия, принципы технического регулирования и стандартизации, методы обеспечения единства измерений; методологию поиска использования	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	11) идентификация товаров и способы распознавания фальсифицированной продукции (роль штрихового кодирования, транспортной и потребительской маркировки, товаросопроводительных документов), средства товарной информации; 12) участие в проверках состояния средств измерений, используемых при фасовке и реализации товаров; 13) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации; 14) анализ рекламаций и претензий к качеству товаров; 15) разработка рекомендаций по повышению эффективности деятельности мероприятий по контролю качества товаров и устранению нарушения правил торговли.
Производственная- технологическая (проектно-технологическая) практика		
ОПК-3.1	Применяет основы права и правового регулирования коммерческой деятельности; технические регламенты и другие российские и международные нормативно – правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров и предупреждения оборота фальсифицированно	**Перечень примерных индивидуальных заданий** - проработайте нормативные документы, регламентирующие порядок приемки товаров по качеству; отработайте навыки выявления дефектов товаров. Примите участие в приемке 1-2 партий товаров по качеству, укажите, кто участвует в этой приемке в магазине; - ознакомьтесь с сопроводительными документами на качество товара, качественным удостоверением, спецификацией; - проанализируйте сертификаты соответствия: на продукцию; - укажите имеющиеся на предприятии руководящие, инструктивные, нормативные и технические документы (технологические регламенты, инструкции и др.), различные категории стандартов, регулирующие качество товаров (которыми руководствуются лица, участвующие в приемке товаров по качеству); - укажите методы определения качества поступающих товаров, используемые работниками торгового предприятия; - обратите внимание на порядок забраковки товаров при первичной приемке, а также в процессе хранения, подготовки к отпуску и реализации; уценки товаров ненадлежащего качества и ее документальное оформление; - ознакомьтесь с документальным оформлением результатов приемки; - изучите претензионную работу: порядок составления претензий, сроки предъявления и рассмотрения претензий поставщикам за поставку товаров ненадлежащего качества; - ознакомьтесь с претензиями со стороны покупателей к качеству реализуемых товаров.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	й продукции	Приведите анализ собранных данных за последние полгода; - сделайте вывод о характере деятельности предприятия в обеспечении качества товаров.. В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции: 1 Структура предприятия (организации). В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота. 2 Ассортимент продукции предприятия. Во время прохождения практики студенту следует проанализировать ассортимент продукции предприятия. Для этого необходимо изучить перечень наименований продукции с указанием объема выпуска по каждому наименованию, рассмотреть степень обновления ассортимента, изучить принципы формирования ассортимента на данном предприятии. Сделать выводы и дать предложения по оптимизации ассортимента продукции. 3 Основные и вспомогательные службы предприятия. Необходимо дать характеристику основным цехам, службам и отделам, описать их функции. 4. Организация хранения товаров и подготовки их к продаже. Ознакомьтесь с организацией хранения товаров на предприятии. Проанализируйте приспособленность помещений для хранения данных видов товаров, оснащение этих помещений оборудованием; влияние условий и режимов хранения товаров на сохранение их качества и соблюдение этих режимов в торговом процессе. Обратите внимание на технику укладки товаров, соблюдение правил размещения, товарного соседства, санитарных правил, организацию контроля за хранением. Изучите особенности подготовки к продаже товаров изучаемой группы. Ознакомьтесь с организацией подготовки этих товаров к продаже: укажите основные виды операций, последовательность их осуществления. Проанализируйте данные о товарных потерях, образующихся при хранении, при подготовке товаров к продаже и реализации, выявите причины их возникновения и соответствие нормативам, порядок списания. 5 Нормативная и техническая документация, регламенты, нормы и правила. Для ознакомления с нормативно-правовой базой предприятия необходимо отразить следующие вопросы: 1. перечень и содержание основной нормативной и технической документации, регламентов, норм и правил. 2. требования нормативной и технической к сопроводительной документации на продукцию. 3. Методы контроля качества продукции.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
ОПК-3.2	Использует нормативную документацию в товароведной деятельности; правила подтверждения соответствия, принципы технического регулирования и стандартизации, методы обеспечения единства измерений; методологию поиска использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	
Биология		
ПК-3.1:	Проводит сбор данных по показателям качества,	**Вопросы для подготовки к зачету** 1 Молекулярно-генетический уровень организации живых систем. Элементарная единица и элементарное явление этого уровня. 2 Онтогенетический уровень организации живых систем. Элементарная единица и элементарное

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	явление этого уровня. 3 Клеточный уровень организации живых систем. Элементарная единица и элементарное явление этого уровня. 4 Популяционный уровень организации живых систем. Элементарная единица и элементарное явление этого уровня. 5 Биогеоценотипический уровень организации живых систем. Элементарная единица и элементарное явление этого уровня. 6 Строение и функции ЭПР и рибосом. 7 Строение и функции аппарата Гольджи и митохондрий. 8 Строение и функции ядра и ядрышка клетки. 9 Строение и функции биологических мембран. 10 Органеллы свойственные только растительным клеткам. Их строение и выполняемые функции. 11 Отличительные признаки растительной и животной клеток. 12 Митоз. Другие способы деления клеток. 13 Мейоз. 14 Структура ДНК, процесс репликации. 15 Генетический код. 16 Свойства генетического кода. 17 Основные компоненты белоксинтезирующей системы клеток. 18 Биосинтез белка. 19 Процесс дыхания. 20 Процесс фотосинтеза. 21 Использование генетической инженерии в животноводстве. 22 Этапы получения трансгенных животных. 23 Использование генетической инженерии в растениеводстве. 24 Цели получения трансгенных растений. 25 Свойства, структура и функционирование генетического аппарата эукариотической и прокариотической клетки. Репликация ДНК, редупликация ДНК, трансляция. 26 Биологический код. Свойства биологического кода. 27 Генетика – наука о наследственности и изменчивости живых организмов. Задачи генетики.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		28 Основные понятия генетики: наследственность, структурный ген, локус, аллели, гомозигота, гетерозигота, доминантный и рецессивный признаки, фенотип, генотип. 29 Моногибридное скрещивание. Закон единообразия первого поколения. Расщепление признаков у гибридов II – ого поколения. 30 Анализирующее скрещивание, промежуточный характер наследования (неполное доминирование). 31 Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. 32 Сцепленное наследование. Закон Моргана. Наследование, сцепленное с полом. 33 Основные закономерности изменчивости. Закон гомологичных рядов Вавилова. Типы изменчивости. 34 Характеристика растительных тканей. 35 Гистологическая и функциональная характеристика растительных тканей. 36 Гистологическая и функциональная характеристика животных тканей. 37 Краткая характеристика строения и функций основных органов растений. 38 Краткая характеристика строения и функций основных органов животных. 39 Характеристика тканей животных. 40 Онтогенетическое развитие животных. 41 Технология рекомбинантных генов. 42 Схема образования рекомбинантной молекулы и способы её идентификации. 43 Превращение энергии в живых системах. Типы питания. 44 Основные группы, различающиеся по энергообеспечению. 45 Субстратное фосфорилирование. Эффективность субстратного и окислительного фосфорилирования (брожения и дыхания). 46 Абиотические факторы среды, закономерности их воздействия на организмы. 47 Биотические факторы среды, закономерности их воздействия на организмы. 48 Состав и строение микробной клетки. Отличие от эукариотической клетки. 49 Классификация прокариот: искусственная, естественная. Теория М. В. Гусева. 50 Мицелиальные и дрожжевые грибы. 51 Грибы. Особенности строения. (*Mucor, Penicilinum, Aspergellius*). 52 Характеристика экосистем.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		53 Вирусы: строение, репродукция, роль в жизни человека.
ПК-3.2:	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	***Примеры практических заданий*** 1. На звероферме было получено потомство норок: 148 белых, 154 черных и 304 кохинуровых (светлый окрас с черным крестом на спинке). Определите Фенотипы и генотипы родителей. 2. В парниках Агрокомплекса «Чурилово» высажена рассада томатов. 31760 кустов этой рассады имели плоды грушевидной формы, а 95150 кустов – круглой. Определите характер наследования формы плодов у томатов и генотипы их родителей. 3. У овса ранняя спелость доминирует над поздней. На опытном участке от скрещивания позднеспелого овса с гибридом F1 получено 59789 раннеспелых растений. Сколько примерно позднеспелых растений выросло на опытном участке? 4. У томатов красная окраска плодов доминирует над жёлтой, а нормальная высота растений над карликиковым. Имеют сорта желтоплодный с нормальной высотой и красноплодный карливовый. Как целесообразнее из этих сортов получить новые: красноплодные нормальные по высоте и желтоплодные карликовые? Какой сорт получить легче?
ОПК-4 - Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы		
Менеджмент организации		
ОПК-4.1	Применяет основы экономики торгового предприятия и организации торговых процессов и труда; основы управления качеством,	**Контрольные вопросы:** 1. Организация и менеджмент. Общие характеристики организации. 2. Внутренняя и внешняя среда организации. 3. Функции управления. Организация. Классификация организационных структур управления. 4. Функции управления. Организация. Иерархические структуры управления (линейно-функциональная структура). 5. Функции управления. Организация. Иерархические структуры управления (дивизиональные структуры управления) 6. Функции управления. Организация. Адаптивные структуры управления (матричная, проектная).

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	формирования ассортимента товаров, товарного менеджмента и экспертизы	7. Организация взаимодействия и полномочия персонала. 8. Мотивация персонала. Содержательные теории. 9. Мотивация персонала. Процессуальные теории. 10. Контрольная функция управления. Виды контроля. Процесс контроля 11. Связующие процессы. Коммуникационный процесс. Виды и формы общения. 12. Связующие процессы. Принятие решений. Виды, типы решений. Способы принятия рационального решения. 13. Управление группой. Формальные и неформальные организации. 14. Формы власти и влияния. 15. Лидерство. Ситуационный подход 16. Лидерство. Поведенческий подход. 17. Управление конфликтами. **Проверочный тест:** **Тест** 1. Решение об организационной структуре принимает: а) менеджер; б) главный бухгалтер; в) главный инженер; г) руководитель высшего звена. 2. Процесс деления организации на отдельные блоки – это: а) централизация; б) департаментализация; в) децентрализация; г) коммерциализация. 3. К бюрократическим структурам обычно относят: а) функциональные; б) проектные; в) дивизиональные;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		г) матричные. 4. К адаптивным структурам относят: а) функциональные и линейные; б) дивизиональные; в) матричные и проектные; г) проектные и функциональные. 5. Не существует организационных структур: а) органических; б) неорганических; в) построенных по продуктовому принципу; г) построенных по региональному принципу. 6. «Никакая теория, программа или правительственная политика не могут сделать организацию успешной. Это могут сделать только люди…» – утверждал: а) Макс Вебер; б) Майкл Мескон; в) Ли Якокка; г) Акио Морита. 7. В настоящее время наукой и практикой менеджмента персонала разработаны принципы: а) управления персоналом; б) построения системы управления персоналом; в) модификации персонала; г) нет верного ответа. 8. Принципы непрерывности, ритмичности, гибкости, специализации, адаптивности определяют направления развития: а) кадрового планирования;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		б) системы управления персоналом; в) процесса поведения персонала; г) нет верного ответа. 9. Все принципы построения системы управления персоналом: а) реализуются во взаимодействии; б) зависят от многих факторов (особенно сочетание принципов); в) предыдущие ответы верны ; г) нет верного ответа. 10. Краеугольным камнем управления персоналом считается: а) максимальная прибыль; б) анализ содержания работы; в) связь с рынком труда; г) верно (а+в). 11. К преимуществам привлечения персонала на вакантную должность внутри организации относятся: а) более широкие возможности выбора; б) новые импульсы для предприятия; г) нет верного ответа. 12. К недостаткам привлечения персонала вне рамок организации относится: а) возможное появление соперничества или напряженности; б) высокая степень риска испытательного срока; в) сокращение возможностей для выбора; г) прием на работу непосредственно покрывает потребность в персонале. 13. Долговременный успех каждой организации зависит от: а) наличия необходимой численности персонала в нужное время;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		б) наличия персонала нужной квалификации в нужном месте; в) настроения и численности персонала; г) нет верного ответа. 14. Культура персонала организации основана, прежде всего, на: а) принятых в организации формах поведения; б) правилах, определяемых руководством организации; в) разделяемых большинством членов организации убеждениях и ценностях; г) особенности производства и образования персонала организации. 15. В компетенцию службы персонала организации входит: а) распределение властных полномочий; б) обучение персонала; в) изменение организационной структуры; г) управление конфликтами в организации. 16. Не зависит от национальной культуры следующая концепция менеджмента: а) трудовая мотивация; б) подбор персонала; в) стиль лидерства; г) системный подход к кадровому планированию. 17. Особенностью подбора специалистов–маркетологов не является ориентация на его личность: а) да; б) нет. 18. Специалист–маркетолог не должен соответствовать мерчендайзингу: а) да; б) нет.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		19. Способом оценки профессиональной пригодности кандидатов, соответствующих всем требованиям при подборе наиболее подходящих, является: а) анкетирование; б) экзамен; в) зачет; г) тестирование. 20. Основными функциями коммуникативности персонала являются: а) самоорганизация; б) интеграция; в) координация; г) передача информации; 21. Процесс воздействия на персонал с целью побуждения его к определенным действиям называется: а) мотивацией; б) мотивированием; в) мотивационной тенденцией; г) мотивационной структурой. 22. К содержательной относится теория: а) ожиданий Врума; б) справедливости Адамса; в) Мак–Клелланда»; г) модель Портера–Лоулера. 23. Концепция двухфакторной теории мотивации разработана: а) А. Маслоу;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		б) В. Врумом; в) М. Месконом; г) Ф. Герцбергом. 24. Модель Лаймана Портера–Эдварда Лоулера основана на теориях: а) Маслоу и Герцберга; б) постановки цели и ожидания; в) человеческих потребностей; г) ожидания и справедливости. 25. Не существует следующей теории мотивации: а) оптимальности активизации и стимуляции; б) политического воздействия; в) личностной причастности; г) самодетерминации. 26. Все группы в организации, прежде всего, классифицируются на: а) формальные; б) неформальные; в) команды ; г) комитеты. 27. К числу возможных негативных характеристик неформальных групп не относят: а) возможность формирования противоречивых с организацией целей; б) ограничение интенсивности и результативности деятельности; в) сопротивление изменениям; г) нет верного ответа. 28. Преимущества наличия неформальных групп в организации – это: а) облегчение нагрузки на менеджмент; б) улучшение коммуникаций; в) снижение конфликтности; г) нет верного ответа.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		29. Чтобы устранить негативное и усилить позитивное влияние неформальных групп, руководству не целесообразно: а) признать их существование; б) учитывать мнение неформальных лидеров и членов группы; в) привлекать неформальные группы к разработке и принятию решений; г) верно (а+б+в); д) нет верного ответа. 30. Определение власти как организационного процесса не подразумевает, что: а) власть – это потенциал, имеющийся у ее пользователя; б) между тем, кто использует власть и тем, к кому она применяется, существует взаимосвязь; в) тот, к кому применяют власть, имеет определенную свободу действий; г) нет верного ответа. 31. Форма власти, при которой работник выполняет рекомендации начальника потому, что так принято, называется: а) традиционной; б) законной; в) эталонной; г) нет верного ответа. 32. Влияние – это: а) манера поведения руководителя по отношению к подчиненным; б) поведение одного лица, которое вносит изменения в поведение другого; в) верно (а+б); г) нет верного ответа. 33 Лидерство – это: а) отношение к человеку и влияние на него; б) стандартный набор характеристик; в) способность оказывать влияние; г) нет верного ответа. 34. «Теория Х» предполагает, что:

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		а) работа так же естественна, как игра для ребенка; б) средний человек стремится к ответственности; в) средний человек предпочитает, чтобы им руководили, он избегает ответственности; г) верно (а+б). 35. «Теория У» предполагает, что: а) человек может осуществлять самоуправление и самоконтроль; б) награда–результат, связанный с достижением цели; в) человека следует принуждать, контролировать, угрожать наказанием для достижения цели организации; г) человек не стремится к ответственности.
ОПК-4.2	Находит организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и несет за них ответственность; осуществляет организацию работы торгового предприятия, проводит его позиционирование в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	***Задания:*** 1. Разработать проект организационной структуры предприятия (по вариантам) 2. Определите потребность в персонале. 3. Составить должностные инструкции (любой функционал)

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
ОПК-4.3	Использует навыки постановки целей и выбора наиболее экономичных средств её достижения, исходя из интересов различных субъектов и с учётом непосредственных и отдалённых результатов; навыками разработки, принятия и реализации управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	1. Вам поручили составление стратегического плана, установите последовательность основных этапов процесса стратегического планирования: а) анализ стратегических альтернатив; б) выбор миссии организации; в) диагностика внутренней среды; г) анализ внешнего окружения; д) выбор стратегии; е) оценка стратегии и корректировки; ж) реализация стратегии; з) определение целей организации; и) корректировка стратегии. Подумайте и изложите, что необходимо Вам выполнять самому, а какие этапы стратегического планирования можно делегировать и почему?
Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг		
ОПК-4.1	Применяет основы экономики торгового предприятия и	*Теоретические вопросы, тесты* 1. Понятие конкурентоспособности организации/бизнеса. 2. Сущность конкурентных отношений, формы конкуренции, типы конкурентных стратегий 3. Основания для возникновения конкуренции. Виды конкурентной борьбы. 4. Конкурентная стратегия фирмы и ее место на рынке. Поле стратегий: виоленты, патиенты, коммутанты и эксплеренты.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	организации торговых процессов и труда; основы управления качеством, формирования ассортимента товаров, товарного менеджмента и экспертизы	5. Способы повышения конкурентоспособности организации, описывающие закономерности функционирования рынков товаров и услуг, рынков факторов производства 6. Понятие конкурентоспособности. Управление конкурентоспособностью товара и конкурентоспособностью бизнеса. 7. Оценка конкурентоспособности групп фирм и оценка конкурентной ситуации на рынке по показателям концентрации. Индекс Хиршмана-Херфиндаля 8. Основные методы оценки и управления конкурентоспособностью объектов: оценка конкурентоспособности персонала, качества продукта, анализ эффективности использования ресурсов 9. Методы оценки и управления конкурентоспособностью бизнеса. Портфельные модели стратегического анализа. Матрица Бостонской консультационной группы. Матрица McKincey. 10. Анализ товарного ассортимента фирмы. Финансовая оценка конкурентоспособности фирмы 11. Методика разработки и реализации стратегии повышения конкурентоспособности организации/бизнеса 12. Методика разработки и реализации стратегии повышения конкурентоспособности организации. 13. Этапы разработки и реализации стратегии повышения конкурентоспособности бизнеса. 14. Пять сил конкуренции и позиция в отрасти. 15. Оценка внешней и внутренней среды фирмы. SWOT-анализ. PEST-анализ. 16. Цепочка ценности фирмы и источники конкурентного преимущества. 17. Конкурентоспособность на глобальном уровне. Конкурентоспособность российской экономики 18. Общие черты несовершенной конкуренции (траектории линий выручки, спроса и цен), причины несовершенной конкуренции 19. Монополия, ее виды. Условия максимизации прибыли при монополии. 20. Ценовая дискриминация: сущность, виды. 21. Антимонопольная политика, индекс Хиршмана-Херфиндаля. Развитие антимонопольного законодательства, антимонопольные органы. 22. Основные черты монополистической конкуренции. 23. Сегментирование рынка, рыночная ниша. Условия и принципы сегментации. Позиционирование товара на рынке. Сущность и виды рекламы. 24. Основные характеристики олигополистического рынка, отличие олигополии от монополистической конкуренции. Виды олигополии. Применение теории игр на рынке олигополии (дилемма заключенных). Равновесие Нэша. Ценовая война, стратегии «максимина» и «максимакса». 25. Правовое, ресурсное, информационное обеспечение конкурентоспособности бизнеса. Тестовые задания 1. К пяти конкурентным силам М. Портера относят: 1) влияние поставщиков; 2) влияние покупателей; 3) влияние финансовых кризисов; 4) влияние новых конкурентов;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		5) влияние банков; 6) влияние товаров-заменителей; 7) реальная конкуренция в отрасли; 8) влияние правительственных решений. 2. По каким направлениям производится анализ конкурентов? 1) выявление конкурентов; 2) тестирование товара; 3) оценка сильных и слабых сторон конкурентов; 4) оценка эффективности рекламы; 5) оценка возможных реакций конкурентов; 6) оценка на рынке спроса и предложения. 3. Конкурентоспособность товара – это совокупность качественных и стоимостных характеристик товара, обеспечивающих: 1) материальное состояние граждан; 2) удовлетворение конкретной потребности покупателя; 3) финансовую стабильность предприятия. 4. «Многоугольник конкурентоспособности» предприятия определяется такими критериями, как (продолжите перечень): Качество, цены, финансы……. 5. Укажите известные вам стратегии конкуренции: 1) дифференциация продуктов; 2) снижение себестоимости; 3) внедрение новшеств; 4) комплексное обслуживание рыночного сегмента; 5) низкая цена продукта; 6) работа в новой рыночной нише. 6. SWOT-анализ это краткий документ в котором рассматриваются:

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		1) ассортимент выпускаемой продукции; 2) степень восприимчивости к внешним факторам; 3) техническое оснащение предприятия; 4) основные результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия; 5) слабые и сильные стороны деятельности предприятия; 6) прибыли (убытки) предприятия; 7) причины эффективной (неэффективной) работы. 7. STEP-анализ это: 1) анализ конкурентных возможностей (внутренней среды) и опасностей внешних факторов; 2) экспертиза угроз; 3) анализ внешней и внутренней макросреды. 8. К основным методам осуществления добросовестной конкуренции относятся: 1) повышение качества продукции (услуг); 2) снижение цен на товары или услуги (не демпинговое); 3) проведение рекламной кампании; 4) совершенствование системы предприятий послепродажного обслуживания (сервиса); 5) подделка продукции конкурентов; 6) разработка и поставка на рынок новых товаров и услуг и др. 9. Основными методами недобросовестной конкуренции считаются: 1) промышленный шпионаж; 2) подделка продукции конкурентов; 3) подкуп и шантаж; 4) повышение качества продукции 5) обман потребителей; 6) махинации с деловой отчетностью и др. 10. Стратегия конкурентной борьбы, заключающаяся в выпуске ограниченного количества узкоспециализированной продукции высокого качества:

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		a) виолентная стратегия; b) коммутантная стратегия; c) патиентная стратегия; d) экплерентная стратегия. 11. Конкурентная стратегия, ориентированная на радикальные нововведения – это: a) виолентная стратегия; b) коммутантная стратегия; c) патиентная стратегия; d) экплерентная стратегия.
ОПК-4.2	Находит организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и несет за них ответственность; осуществляет организацию работы торгового предприятия, проводит его позиционирование в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	*Практические задания* *Дискуссии* Изучите стратегии достижения конкурентоспособности предприятия на примере российского и морового опыта, подготовьте доклад-анализ по предложенному плану: А. Фирмы-львы, фирмы-слоны и фирмы-бегемоты: плюсы и минусы гигантизма. 1.База и границы эффективности крупного бизнеса 2.Стратегия обслуживания массового спроса. 3.Стратегия подавления конкурентов. 4.От «льва» к «бегемоту»: (эволюционный путь виолента). Б. «Хитрые лисы»: конкурентные преимущества узкой специализации. 1.Дифференциация продукта – эффективный способ борьбы за потребителя. 2 Стратегия по отношению к конкурентам и эволюционный путь фирмы-лисы (патиента). В. «Первые ласточки» технических переворотов. 1.Радикальные инновации – путь к свободным от конкурентов рынкам. 2.Проблема финансирования и эволюция фирмы-ласточки (эксплерента). Г. «Серые мыши»: гибкость как источник конкурентоспособности. 1.Локальные потребности и их роль на рынке. 2. Стратегия борьбы с конкурентами и разновидности фирм-мышей (коммутантов). Ситуация для анализа 1. В одной из крупнейших японских корпораций – «Сони», которая ставит и решат

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		сложные задачи новаторского характера, большое значение придается участию всего коллектива в поиске эффективных путей достижения стоящих перед ней целей. Корпорацию «Сони» отличают антибюрократический стиль управления, стремление преодолеть отчужденность различных подразделений и уровней управления корпорацией. Вопросы: Как вы оцениваете стремление руководства корпорации «Сони» привлечь к участию в решении проблемы, в том числе управленческого характера, всех сотрудников корпорации? Оправдан ли, по вашему мнению, такой подход к организации производства? Как это влияет на уровень конкурентоспособности организации? 1. Определить интегральный показатель относительной конкурентоспособности товара и оценить возможности включения его в план производства, если уровень доверия параметра УД1 – 0,85; УД2 – 0,64; УД3 – 0,58; УД4 – 0,93. Соответственно на предприятии-конкуренте УД1' – 0,88; УД2' – 0,58; УД3' – 0,59, УД4' – 0,9. Технология решения задачи: Определить интегральный показатель относительной конкурентоспособности товара ОКС. Расчетный срок окупаемости определяют, как отношение потребности в капитальных вложениях к прибыли от реализации готовой продукции: $$ОКС_{im} = УД_{1m} \cdot УД_{2m} \cdot \ldots \cdot УД_{im},$$ где ОКСim – относительная конкурентоспособность i-го товара; УДim – уровень доверия конкретного параметра i-го товара. 2. Промышленная организация на основе своих производственных мощностей может выпускать следующие товары: Р1, Р2, Р3, Р4, Р5. Аналогичная продукция Р1', Р2', Р3', Р4', Р5' выпускается конкурирующими организациями. Интегральный показатель конкурентоспособности соответствующих товаров характеризуется: ОКС1 – 0,172; ОКС2 – 0,176; ОКС3 – 0,218; ОКС4 – 0,245 и соответственно у товаропроизводителей-конкурентов: ОКС1' – 0,182; ОКС2' – 0,186; ОКС3' – 0,216; ОКС 4' – 0,29. Сделать выводы о целесообразности ассортимента. Технология решения задачи: Сравнение продукции с аналогами-конкурентами показывает: продукция, у которой показатель относительной конкурентоспособности (ОКС) ниже, чем у аналога, должна сниматься с производства. Это обусловлено тем, что относительная конкурентоспособность (ОКС) рассчитывается как произведение индивидуальных показателей уровня доверия по конкретному параметру оцениваемого товара (УД).
ОПК-4.3	Использует навыки постановки целей и выбора наиболее экономичных средств её достижения, исходя из интересов	*Задания на решение задач из профессиональной области, комплексные задания* Задание 1. Используя данные сети Интернет, провести анализ конкурентной среды предприятий малого бизнеса вашего региона (на выбор обучающегося - определение направления деятельности ПМБ) с указанием рыночных и специфических рисков. Задание 2. Составьте план проведения мероприятий по анализу поведения потребителей в выбранном направлении деятельности ПМБ. Перечислите источники информации, способы ее получения, разработайте шаблон для предоставления полученных данных в табличной форме. Задание 3. Задание 2. Провести анализ конкурентной среды предприятия/бизнеса (по выбору) используя методики SWOT-,

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td>различных субъектов и с учётом непосредственных и отдалённых результатов; навыками разработки, принятия и реализации управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы</td><td>
PEST-анализа, многоугольника конкурентоспособности.
При проведении исследования воспользуйтесь следующими рекомендациями.
Методические указания:
1. Определить сильные и слабые стороны предприятия N.
а) составить перечень параметров, по которому будет оценено предприятие, сгруппировав их по отдельным видам;
б) по каждой группе определить параметры, которые являются сильной, а какие - слабой стороной.
1. Организация, менеджмент (уровень образования и квалификации работников, уровень и заработной платы, взаимодействие между структурными подразделениями и т.п.)
2. Производство (оценка объемов, степени освоенности и обеспеченности ресурсами, качество и степень износа средств производства, качество выпускаемой продукции, себестоимость продукции, количество и надежность каналов поставки сырья и материалов и т.п.)
3. Финансы (равномерность поступления денежных средств в течение года, рентабельность производства, финансовая устойчивость предприятия, доступность заемного капитала, своевременность расчетов с покупателями и поставщиками и т.п.)
4. Инновации (частота внедрения новых видов продукции, степень их новизны, применение современных технологий и т.п.)
5. Маркетинг (наличие маркетингового отдела, количество крупных постоянных клиентов, известность продукции предприятия на региональном рынке и за его пределами, уровень цен, наличие и многообразие рекламы, возможность торговать продукцией круглый год, возможность доставки продукции покупателям, внешний вид продукции, продажа фасованной продукции, идентификация (указание на принадлежность предприятию) продукции и т.п.).
Таблица 1 – Сильные и слабые стороны предприятия N
<table>
<tr><td>Группы</td><td>Сильные стороны</td><td>Слабые стороны</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Организация, менеджмент</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">Производство</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">Финансы</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Инновации</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">Маркетинг</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
На следующем этапе надо провести проверку важности выбранных сильных и слабых сторон, возможностей с учетом их влияния на удовлетворенность покупателей и объем прибыли предприятия (таб.2 и 3)
Таблица 2 – Оценка важности сильных сторон предприятия
<table>
<tr><th>№</th><th>Сильная сторона</th><th>Повышает ли сильная сторона удовлетворенность покупателей (если да, ставьте «+»)</th><th>Повышает ли сильная сторона прибыль предприятия (если да, ставьте «+»)</th><th>Создает ли сильная сторона отличие от конкурентов (если да, ставьте «+»)</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Таблица 3 – Оценка важности слабых сторон предприятия
<table>
<tr><th>№</th><th>Слабая сторона</th><th>Снижает ли слабая сторона удовлетворенность покупателей (если да, ставьте «+»)</th><th>Снижает ли слабая сторона прибыль предприятия (если да, ставьте «+»)</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
Методика определения рыночных возможностей и угроз практически идентична методике определения сильных и слабых сторон предприятия:
а) составить перечень параметров, по которому будет оцениваться рыночная ситуацию;
б) по каждому параметру определить, что является возможностью, а что - угрозой для данного предприятия.
За основу при оценке рыночных возможностей и угроз можно взять следующие параметры, сгруппированы по видам:
1. Спрос и предложение (емкость рынка, структура спроса и предложения на продукцию предприятия, зависимость спроса и предложения от времени года и т.п.)
2. Конкуренция (наличие и количество региональных, федеральных и импортных конкурентов, наличие на рынке продукции известных брендов, наличие на рынке товаров-заменителей, расширение ассортимента выпускаемой продукции, и т.п.)
3. Сбыт (открытие новых торговых точек, улучшение внешнего вида товара, расширение рынков сбыта, усиление рекламных акций, условия реализации продукции покупателям и т.п.)
4. Экономическая ситуация (рост рентабельности, привлечение инвестиций, расчетные взаимоотношения с контрагентами, изменение покупательской способности потребителей, уровень инфляции, налоговая политика государства, наличие государственной помощи, увеличение затрат в связи с модернизацией производства и т.п.)
5. Политические и правовые факторы (уровень политической стабильности в стране, изменение законодательства, регулирование отрасли со стороны государства, введение правовых норм, повышающих затраты на существование в отрасли и т.п.)
6. Социальная обстановка (увеличение уровня заработной платы, предоставление социального пакета, привлечение рабочей силы из других населенных пунктов, вероятность перехода квалифицированных работников к конкурентам, поиск работы в других регионах, крупных городах, численность и половозрастная структура населения региона и т.п.)
7. Природные и экологические факторы (климатическая зона, в которой работает предприятие, состояние окружающей среды и т.п.)
Далее, как и в первом случае, заполняется таблица (таб. 2): в первый столбец записывается параметр оценки, а во второй и третий - существующие возможности и угрозы, связанные с этим параметром.

Таблица 4 – Возможности и угрозы предприятия N
<table>
<tr><td>Группы</td><td>Возможности</td><td>Угрозы</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Спрос и предложение</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Конкуренция</td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*

Сбыт		
Экономическая ситуация		
Политические и правовые факторы		
Социальная обстановка		
Природные и экологические факторы		

На следующем этапе надо провести проверку важности выбранных возможностей с учетом их влияния на удовлетворенность покупателей и объем прибыли предприятия (таб.5 и 6).

Таблица 5 – Оценка важности возможностей предприятия

Возможности	Может ли возможность повысить удовлетворенность покупателей (если да, ставьте «+»)	Может ли возможность повысить прибыль предприятия (если да, ставьте «+»)	Существуют ресурсы на реализацию возможности (если да, ставьте «+»)

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Таблица 6 – Оценка важности угроз предприятия
<table>
<tr><td>Угрозы</td><td>Может ли угроза снизить удовлетворенность покупателей (если да, ставьте «+»)</td><td>Может ли угроза снизить прибыль предприятия (если да, ставьте «+»)</td><td>Угроза возникнет в течение 5 лет? (если да, ставьте «+»)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
В итоговом рейтинге сильных и слабых сторон, возможностей и угроз остаются только те параметры, которые получили ответ "да" на все заданные вопросы. Обычно их формируют в количестве 3-4 событий. Они включаются в матрицу SWOT – анализа.
Таблица 7 – Матрица SWOT –анализа предприятия N
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>Возможности</td><td>Угрозы</td></tr>
<tr><td></td><td>1.</td><td>1.</td></tr>
<tr><td></td><td>2.</td><td>2.</td></tr>
<tr><td></td><td>3.</td><td>3.</td></tr>
<tr><td></td><td>4.</td><td>4.</td></tr>
<tr><td>Сильные стороны</td><td>СИВ</td><td>СИУ</td></tr>
<tr><td>1.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Слабые стороны</td><td>СЛВ</td><td>СЛУ</td></tr>
<tr><td>1.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3.</td><td></td><td></td></tr>
</table>
Примерная тематика курсовых работ по курсу «Управление конкурентоспособностью организации»

1. Конкурентоспособность организации: методы оценки в современных условиях
2. Конкурентная стратегия фирмы и ее место на рынке.
3. Пути повышения конкурентоспособности организации в современных условиях
4. Управление конкурентоспособностью товара и конкурентоспособностью бизнеса.
</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		5. Оценка конкурентоспособности групп фирм и оценка конкурентной ситуации на рынке по показателям концентрации 6. Основные методы оценки и управления конкурентоспособностью объектов 7. Методы оценки и управления конкурентоспособностью бизнеса 8. Финансовая оценка конкурентоспособности фирмы 9. Методика разработки и реализации стратегии повышения конкурентоспособности организации. 10. Этапы разработки и реализации стратегии повышения конкурентоспособности бизнеса. 11. Пять сил конкуренции и позиция организации в отрасти. 12. Цепочка ценности фирмы и источники конкурентного преимущества. 13. Конкурентоспособность организации на глобальном уровне. 14. Правовое, ресурсное, информационное обеспечение конкурентоспособности бизнеса. 15. Анализ факторов внутренней среды организации и комплексная оценка её конкурентоспособности. 16. Управление конкурентоспособностью современной организации (на примере ..) 17. Конкурентоспособность предприятия, оценка и пути ее повышения (на примере...). 18. Совершенствование взаимодействия организации с внешней средой как фактор повышения конкурентоспособности (на примере…) 19. Выявление конкурентных преимуществ организации, обоснование приемов их развития. 20. Разработка стратегических альтернатив развития организации.
ОПК-5 - Способен использовать современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач		
Холодильная техника и технология		
ОПК-5.1	Выбирает соответствующие содержанию профессиональных задач инструментарий обработки и анализа данных, современные информационные технологии и программное обеспечение	***Перечень теоретических вопросов:*** 1. Термодинамическая система. 2. Равновесное и неравновесное состояние. 3. Термическое уравнения состояния. 4. Теплота и работа как формы передачи энергии. 5. Термодинамический процесс. 6. Массовая, объемная и молярная теплоемкости. 7. Теплоемкость при постоянном объеме и давлении. 8. Зависимость теплоемкости от температуры и давления. Сущность первого закона термодинамики. 9. Аналитическое выражение первого закона термодинамики для открытых и

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		закрытых систем 10. Определение работы и теплоты через термодинамические параметры состояния. Внутренняя энергия. Энтальпия. Энтропия. PV и TS диаграммы. 11. Сущность второго закона термодинамики. Основные формулировки второго закона термодинамики. 12. Термодинамические циклы тепловых машин. Прямые и обратные циклы. Термодинамические КПД 13. Аналитическое выражение второго закона термодинамики. Определение понятия "влажный воздух". Основные величины, характеризующие состояние влажного воздуха. 14. Принципиальная схема паросиловой установки. Понятие о циклах атомных силовых установок. Топливные элементы. Солнечные батареи. Термоэлектрические генераторы. Термоэмиссионные преобразователи. Магнитогидродинамические (МГД) генераторы. 15. Предмет и задачи теории теплообмена. 16. Значение теплообмена в промышленных процессах. 17. Виды переноса теплоты: теплопроводность, конвекция и излучение. Коэффициент теплопроводности. 18. Механизмы передачи теплоты Конвективный теплообмен 19. Теплообмен в трубах при течении теплоносителей с переменными теплофизическими свойствами. 20. Теплообмен при изменении агрегатного состояния. теплообмен при кипении. 21. Теплообмен при конденсации. 22. Общие понятия и определения; тепловой баланс лучистого теплообмена. Назначение, классификация и схемы теплообменных аппаратов. 23. Виды сжигаемого топлива и их характеристика.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		24. Теплота сгорания. Условное топливо. 25. Проблема зашиты окружающей среды от выбросов продуктов сгорания топлива. 26. Вторичные энергетические ресурсы (ВЭР). 27. Гидроэнергетика. Ветроэнергетика. Фотосинтез. Энергия волн. Энергия приливов. 28. Классификация и устройство паровых и водогрейных котлов. 29. Теплоносители. 30. Расход топлива, удельный расход топлива. 31. Задачи холодильной техники. 32. Машинный и безмашинные способ охлаждения: 33. Хладагенты и хладоносители используемые в холодильной технике. 34. Устройство холодильной машины. 35. Ледяное охлаждение. Производство искусственного водного льда. 36. Льдосоляное охлаждение. Охлаждение сухим льдом. 37. Термодинамические основы искусственного охлаждения. 38. Физические принципы получения низких температур. 39. Циклы холодильных машин. 40. Теплофизические, физико-химические холодильных агентов. 41. Диаграммы холодильных машин. 42. Области применения холодильных агентов. 43. Типы холодильных машин. 44. Циклы компрессионных холодильных машин. 45. Расчет рабочего цикла паровой компрессионной холодильной машины. 46. Компрессоры паровых холодильных машин: 47. Классификация, устройство и область применения конденсаторов, испарителей, охлаждающих приборов. 48. Кожухотрубный, воздушный, пластинчатый и испарительный конденсатор.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		49. Регулирующие вентили и станции. 50. Кожухотрубные, панельный и пластинчатый испарители. 51. Воздухоохладители и батареи охлаждения. 52. Ресиверы, воздухоотделители, переохладители и маслоотделители. 53. Холодильная обработка пищевых продуктов.
ОПК-5.2	Использует для решения профессиональных задач современные информационные технологии и программные средства, предварительно оценив возможность и целесообразность их использования	***Примерные практические вопросы и задания:*** 1. Принцип расчета теплообменных аппаратов 2. Основы теплового расчета котельных агрегатов. Задачи и методы теплового расчета. 3. Тепловой баланс и КПД котельного агрегата 4. Расчет и подбор компрессоров для холодильной машины. 5. Охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование. 6. Классификация холодильников. 7. Охлаждающие среды, их свойства и параметры. 8. Тепловой баланс охлаждаемых помещений. 9. Планировка холодильных предприятий, требования к планировке. 10. Изоляция холодильников. Назначение изоляции охлаждаемых помещений. 11. Свойства теплоизоляционных материалов. 12. Увлажнение материалов в ограждениях холодильных сооружений, способы борьбы с ним. 13. Расчет теплопритоков охлаждаемого помещения. 14. Теплоприток от окружающего воздуха через ограждения. 15. Теплоприток от продуктов при их термической обработке. 16. Теплоприток с наружным воздухом при вентиляции помещений. 17. Эксплуатационные теплопритоки от различных источников. 18. Размещение батарейных приборов охлаждения. 19. Схемы охлаждения холодильных камер. Системы охлаждения с промежуточным теплоносителем. Схемы узла подачи хладагента в испарительную систему. 1. Определить удельную теплоту замораживания продукта, если теплота фазового перехода

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		воды в лёд $r^{л}$=335,2 кДж/кг, начальное влагосодержание продукта W^{x}=70□, доля вымороженной воды □^{x}=0,743: 2. Определить теплоприток от свинины, если начальная температура продукта $t_{пр.н}$=12^{0}С, конечная температура продукта $t_{пр.к}$=0^{0}С, удельная теплоёмкость продукта $C_{пр}$ =2,26 кДж/(кг□град), масса продукта $G_{пр}$=600кг, продолжительность охлаждения □$_{хол.об}$=30 мин: 3. Определите индикаторную мощность N_i, если эффективная мощность N_e = 8,7 кВт, а индикаторный коэффициент полезного действия $\eta_м$ =0,8. 4. Определить удельную теплоту замораживания продукта, если теплота фазового перехода воды в лёд $r^{л}$=335,2 кДж/кг, начальное влагосодержание продукта W^{x}=65□, доля вымороженной воды □^{x}=0,78: 5. Требуется рассчитать и спроектировать план холодильной камеры для хранения пищевых продуктов с учётом толщины изоляции и подобрать основное холодильное оборудование машинного отделения (компрессор, конденсатор, испаритель).
Оборудование предприятий торговли		
ОПК-5.1	Выбирает соответствующие содержанию профессиональных задач инструментарий обработки и анализа данных, современные информационные	**Вопросы для подготовки к зачету** 1. Перечислите вспомогательное немеханическое оборудование в торговых залах магазина? 2. Назовите цель, задачи механизации оптовых операций? 3. Укажите цель механизации процессов в магазине? 4. Объясните понятие «торгово-технологический процесс»? 5. Рассмотрите технологические процессы при производстве конкретных видов товаров. 6. Каково значение механического оборудования для торговли? 7. Основные механизмы, входящие в конструкцию механического оборудования 8. Какие требования техники безопасности следует соблюдать при эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования?

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	технологии и программное обеспечение	9. Какие операции необходимо осуществить при подготовке к работе упаковочной машины? 10. Какое оборудование относится к современным машинам для упаковки товаров? 11. Почему вакуумная упаковка является эффективным средством защиты товаров от воздействия окружающей среды? 12. Что предусмотрено для создания оптимальных условий вакуумирования? 13. Теоретические основы дозирования сыпучих, жидких и пастообразных продуктов. 35 14. Принцип действия и устройство дозировочных машин и механизмов. Функции и задачи упаковки, требования, предъявляемые к упаковке. Упаковочные формы и материалы. 15. Групповая упаковка. Укладчики товарных порций в контейнеры и блоков контейнеров в транспортные средства. Механизированные линии для упаковки товаров. Устройство, работа, основные технико-эксплуатационные характеристик оборудования. 16. Назначение и область применения, классификация дозировочно-формовочного оборудования по назначению. 17. Устройство и принцип работы котлетоформовочной машины, тестораскаточной машины, делителя масла. Правила эксплуатации и техники безопасности. Основные параметры. 18. Понятие о погрузочно-разгрузочных и транспортных процессах в торговле. Подъемно-транспортное оборудование, его классификация. 19. Грузоподъемное оборудование. Основные узлы и элементы грузоподъемного оборудования. 20. Определение производительности и эксплуатационных характеристик грузоподъемного оборудования. 21. Конструктивные особенности грузоподъемного оборудования, используемого в торговле. Лифты, подъемники, тали, тельферы, краны, кран-балки, тележки, штабелеры, погрузчики. Грузоподъемные столы, уравнительные площадки. 22. Транспортирующие механизмы и машины. 23. Машины непрерывного транспортирования. Основные узлы и элементы транспортирующих

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		машин непрерывного действия. 24. Конвейеры, пневмо- и гидроустановки. 25. Транспортирующие машины периодического действия. 26. Напольный безрельсовый транспорт, специальный автотранспорт. 27. Эксплуатационно-технические характеристики транспортирующих машин. Правила эксплуатации, техника безопасности при эксплуатации. 28. Робототехническое оборудование для перемещения и выкладки товаров Роботы-манипуляторы, автоматические разгрузчики и погрузчики товара, автоматические тележки-роботы. Эксплуатационно-технические характеристики и правила эксплуатации. 29. Классификация и виды складского немеханического оборудования. 30. Выбор складского немеханического оборудования и расчет потребности в нем. 31. Анализ рынка складского немеханического оборудования. 32. Основные понятия в метрологии. Единицы измерения массы, длины, объема. 33. Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. 34. Принцип устройства и работы механических и электронных весов. Установка весов. 35. Требования, предъявляемые к весам: метрологические, эксплуатационные, санитарно-гигиенические. 36. Виды этикетировочного и маркировочного оборудования. 37. Устройство этикетировочного и маркировочного оборудования. 38. Автоматизация процессов упаковки и маркировки. 39. Классификация торгового инвентаря: инвентарь для приемки товара; 40. Инвентарь для подготовки к продаже и продажи продовольственных товаров; 41. Инвентарь для подготовки к продаже и продажи непродовольственных товаров; 42. Классификация торговых автоматов. 43. Правила эксплуатации и технического обслуживания торговых автоматов. 44 Классификация контрольно-кассовых машин; 45. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовым машинам; 46. Общие принципы устройства контрольно-кассовых машин;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		47. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин; 50. Правила техники безопасности при эксплуатации контрольно-кассовых машин; 51. Порядок регистрации контрольно-кассовых маши **Вопросы для подготовки к зачету с оценкой** 1. Расскажите устройство и принцип действия машины для распила. 2. Расскажите устройство и принцип действия машины для нарезки. 3. Расскажите устройство и принцип действия машины для измельчения. 4. Способы тепловой обработки продовольственного сырья. 5. Устройство и принцип действия водогрейного оборудования, 6. Устройство и принцип действия варочных котлов, 7. Виды жарочного и жарочно-пекарного оборудования. 8. Устройство и принцип действия жарочного и жарочно-пекарного оборудования. 9. Устройство и принцип действия электрических плит. 10. Устройство и принцип действия пароконвектоматов. 11. Устройство и принцип действия печи для пиццы. 12. Какие типы терминалов сбора данных вы знаете? Назовите технические характеристики терминала с лазерным сканером. 13. Перечислите функции терминалов сбора данных в системе автоматизированного склада. Приведите примеры прикладных программ. 14. Сканирующие устройства. 15. Автоматизация контрольно-кассовых операций. 16. Автоматизированные средства продажи товаров. 17. Роль торговых автоматов в автоматизации процессов продажи и создании автоматизированных магазинов. 18. Способы охраны объектов. 19. Радиоэлектронные системы сигнализации. 20. Деактивируемые и недеактивируемые датчики. 21. Системы сигнализации - оповещения.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		22. Системы слежения. 23. Экономическая целесообразность применения оборудования для защиты от несанкционированного выноса товаров. 24. Назначение и классификация торговой мебели, применяемой на торговых предприятиях для транспортировки, хранения, подготовки товаров к продаже, выкладки и продажи товаров, а также для дополнительного обслуживания. 25. Требования к торговой мебели: эксплуатационно-технические, эргономические, эстетические, санитарно-технические. 26. Стандартизация, типизация и унификация торговой мебели. 27. Назначение и классификация торгового инвентаря, применяемого в торговых залах магазинов для размещения, выкладки и продажи товаров. 28. Инвентарь для приемки, подготовки и хранения товаров. 29. Санитарно-гигиенический и противопожарный инвентарь. Роль унификации торгового инвентаря в механизации технологических процессов в магазине. 30. Техника безопасности при эксплуатации торгового инвентаря.
ОПК-5.2	Использует для решения профессиональных задач современные информационные технологии и программные средства, предварительно оценив возможность и целесообразность их использования	**Практические задания** Установите соответствие регистров (счетчиков) их назначению Накопление данных о выручке Учет количества обслуженных покупателей Учет аннулированных сумм Количество снятия показаний суммирующих счетчиков Учет количества покупок Учет возврата сумм покупателям * * контрольный * денежный * операционный

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Установите соответствие перечисленных режимов работы контрольно-кассовой машины их назначению Фискализация Показания Программирование Регистрация Гашение * * Снятие показаний счетчиков без обнуления данных * * Внесение в память машины отдельных параметров * * Рабочий режим кассира * * Снятие показаний счетчиков с обнулением данных * * Снятие показаний с накопителя фискальной памяти 1. Какой вид торговой мебели имеет размеры: длина 900-1300; ширина 300-800; высота 2000-2200? 1.Пристенные горки; 2.Подставки; 3.Прилавки; 4.Стенды. 2. Определить, сколько потребуется весов, чтобы расфасовать 3 т сахара-песка по 1.5 кг, если фасовка 1 порции занимает 30 с, а реальная работа весов в смену 7 часов. 1. 2 шт. 2. 1 шт. 3. 4 шт. 3. Рассчитать необходимое количество ККМ для магазина Универсам, имея следующие данные: время работы машины в часы «пик» - 3600 с, среднее времф, затрачиваемое на одного покупателя – 45 с; среднее количество товарных единиц, приходящихся на одного покупателя – 5 шт;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		скорость работы ККМ – 0,8с; коэффициент использования рабочего времени контролера-кассира – 0,7; число покупателей, сделавших покупку в час «пик» - 200 человек. 1. 1 шт. 2. 3 шт. 3. 4 шт Рассчитать потребность в весах с учетом резервного и контрольного фонда для торгового предприятия: товарооборот предприятия, кг – 429; коэффициент использования весов за смену – 0.86; среднее время обслуживания одного покупателя, с – 30; средняя масса обвешивания товара, кг – 5; продолжительность рабочей смены – 8. Контрольные вопросы 1. Что положено в основу выбора весоизмерительного оборудования. 2. Основные критерии, по которым определяют модель весов 3. Приведите формулу определения количества весов при фасовке. 4. Рассчитайте необходимое количество весов, используя данные задачи. Задача 5. Определить потребное количество весов для расфасовки 4 т крупы по 1 кг за 8-ми часовую смену. Производительность весов - 30 сек. на 1 отвес. Контрольные вопросы 1. Укажите факторы, которые влияют на выбор типа весоизмерительного оборудования. 2.Представьте формулу для расчета необходимого количества весов. 3.Дайте понятие контрольных и резервных весов. Задача 6. Определить пропускную способность весов НПВ, равную 6 кг, если время работы их в смену – 6 часов. Контрольные вопросы 1. Укажите факторы, которые влияют на выбор типа весоизмерительного оборудования. 2.Представьте формулу для расчета необходимого количества весов.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		3.Дайте понятие контрольных и резервных весов. Задача 7. Рассчитайте вероятность безотказной работы ККМ двух видов: I - 40 деталей, II - 60 деталей. У первой ККМ вышли из строя за 3 года - 4 детали, у второй – 7. Какая ККМ предпочтительнее? Контрольные вопросы 1. Укажите формулу для расчета максимальной пропускной способности узла расчета в час. 2.Представьте формулу для расчета необходимого количества весов. 3.Дайте понятие контрольных и резервных весов
Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров		
ОПК-5.1	Выбирает соответствующие содержанию профессиональных задач инструментарий обработки и анализа данных, современные информационные технологии и программное обеспечение	**Вопросы для подготовки к экзамену** 1. Товарная информация: понятие и функции. 2. Маркировка непродовольственных товаров: стандарты, устанавливающие требования к информации; общие и специфичные требования для товаров однородных групп. 3. Виды и формы товарной информации. 4. Особенности маркировки ювелирных изделий. 5. Правовая база информационного обеспечения товароведения и экспертизы товаров. 6. Особенности маркировки электробытовых товаров. Эксплуатационные документы и предупредительные надписи. 7. Права потребителей из информации о товарах, их изготовителях и продавцах. Закон РФ «О защите прав потребителей». 8. Особенности маркировки мясных товаров. Расшифровка условных обозначений. 9. Требования, предъявляемые к товарной информации. Признаки недостоверной информации. 10. Маркировка продовольственных товаров: стандарты, устанавливающие требования к информации; требования для товаров однородных и разнородных групп. 11. Средства товарной информации. 12. Требования, предъявляемые к маркировке мебельных товаров. Содержание маркировки. 13. Нормативная база информационного обеспечения товароведения и экспертизы товаров. Характеристика нормативных документов. 14. Штриховое кодирование: понятие, назначение, классификация штриховых кодов и их

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		структура. 15. Товарно-сопроводительные документы (ТСД): понятие, классификация и назначение. Ответственность за отсутствие обязательных ТСД. 16. Особенности маркировки табачных изделий: требования к информации, предупредительные надписи, акцизные марки и идентификационные номера. 17. Маркировка товаров: понятие и основные функции. Виды маркировки. Структура маркировки. 18. Маркировка парфюмерных товаров: носители и их назначение, требование к информации. 19. Производственная маркировка: понятие и назначение. Носители производственной маркировки: требования, предъявляемые к ним. 20. Особенности маркировки кожаной обуви. Требования к информации. 21. Торговая маркировка: понятие, основные носители, структура. Требования, предъявляемые к содержанию торговой маркировки. 22. Ветеринарно – санитарная маркировка продуктов животноводства. 23. Информационные знаки: понятие, назначение, классификация на группы и подгруппы. 24. Особенности маркировки алкогольных напитков. 25. Товарные знаки: понятие, назначение, классификация. 26. Особенности маркировки безалкогольных напитков. 27. Правовая база использования товарных знаков. Гражданский кодекс РФ. Часть 4. 28. Предупредительная маркировка и знаки: понятие, назначение, виды. Международные требования по классификации и маркировке опасных веществ и материалов. 29. Экологическая маркировка и знаки: понятие, классификация и назначение. 30. Особенности маркировки чая. Требования к информации. 31. Общие требования к маркировке подакцизных товаров. 32. Знаки безопасности: основные категории. 33. Эксплуатационные знаки: понятие, назначение, виды и разновидности. 34. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее межпредметные связи. 35. Информационные ресурсы, их назначение и краткая характеристика. 36. Требования к маркировке молока и продуктов его переработки. 37. Товарный знак на наименование мест происхождения товаров. Отличительные особенности.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		38. Особенности маркировки полимерной упаковки. 39. Манипуляционные знаки: понятие, назначение, виды и разновидности. 40. Особенности маркировки швейных изделий. Требования к информации. 41. Компонентные знаки: понятие и виды. Системы Кодификации пищевых добавок. Нормативная база. 42. Особенности маркировки керамических товаров. 43. Лазерная маркировка: цель и применение. 44. Особенности маркировки трансгенных продуктов. 45. Голографическая защитная этикетка. 46. Отличительные особенности маркировки импортных и отечественных товаров. 47. Знаки соответствия и знаки качества: понятие, классификация в зависимости от сферы применения. Особенности маркирования сертифицированных товаров. 48. Особенности маркировки коньяка. 49. Особенности коллективного и общеизвестного товарного знака. 50. Особенности маркировки косметических товаров. 51. Технические документы: понятия виды назначения. 52. Современные тенденции в области применения знаков соответствия. 53. Особенности маркировки рыбных консервов. Расшифровка условных обозначений. 54. Особенности маркировки аудио-, видео - продукции, компьютерных информационных носителей. 55. Требования к маркировке непищевой масложировой продукции. 56. Особенности маркировки ковровых покрытий (для жилых и служебных помещений). 57. Особенности маркировки трикотажных изделий. 58. Особенности маркировки стеклянных изделий. 59. Требования к маркировке пищевой масложировой продукции. 60. Особенности маркировки соковой продукции из фруктов и овощей
ОПК-5.2	Использует для решения профессиональных задач современные	**Практические задания к экзамену** 1. Дано: M = 1280 Мбайт - общего количества перерабатываемой при управлении производством информации; m = 10 Мбайт количества информации, обрабатываемое одним слоем

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	информационные технологии и программные средства, предварительно оценив возможность и целесообразность их использования	системы управления этого производства; K = 2 - коэффициент "сжатия" информации в одном слое системы управления производственным процессом. Требуется найти: количество слоев управления для качественного информационного обеспечения данного производственного процесса. **2.** Проанализировать информацию 2-3 носителей маркировки и установить соответствие обязательным требованиям ФЗ «О защите прав потребителей» и действующих стандартов на маркировку одноименной продукции. Укажите, какие примеры использованы для обеспечения этих требований. Дайте предложения по способам доведения недостаточной информации. **3.** На торговую базу поступила партия пива. При определении качества маркировки было выявлено: наименование продукта; наименование и местонахождение (адрес) изготовителя; товарный знак изготовителя; объемная доля спирта; срок годности; объем, дм3; ТУ, в соответствии с которым изготовлен продукт; информация о сертификации. Данная партия не принята за отсутствием полной информации. Дайте разъяснение, почему товаровед забраковал данную партию? 4. Проанализировать маркировку любого продовольственного или непродовольственного товара и выявить основополагающую, коммерческую и потребительскую информацию.
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		
ОПК-5.1	Выбирает соответствующие содержанию профессиональных задач	**Перечень примерных индивидуальных заданий** 1) краткая информация об изучаемом предприятии (характеристика, виды деятельности, форма собственности, правовое положение, арендные отношения, структура управления, взаимоотношения с транспортными организациями, контроль деятельности предприятия различными

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	инструментарий обработки и анализа данных, современные информационные технологии и программное обеспечение	организациями, обладающими правом контроля, формы материальной ответственности); 2) функции товароведа – должностные инструкции, права, обязанности, круг вопросов; 3) ассортимент товаров, реализуемых данным предприятием, источники поставок товаров (сырья), формирование ассортимента, в особенности за счет продукции местных производителей, роль маркетинговых методов в формировании ассортимента (изучение спроса, влияние на него); сравнительный анализ поставщиков по ассортименту, цене, качеству поставляемой продукции; 4) оформление документации, связанной с поставкой и реализацией продуктов (работа с поставщиками по закупкам товаров, сырья, развитие инициативы и предприимчивости по изысканию дополнительных товарных ресурсов; договоры поставки - виды, составление, учет, порядок и сроки предъявления претензий и исков); 5) система ценообразования в современных условиях работы предприятия (отпускная цена производителя, цены оптовой торговли, цены розничной торговли); 6) порядок приемки товаров по количеству и качеству; документное оформление поступивших товаров, порядок оприходования товаров и составления актов, претензий по качеству. В отчете должны быть представлены копии актов, составляемых с участием практиканта, в том числе на недопоставку и дефектную продукцию; 7) обеспечение качества и количества товаров (сохраняющие факторы: упаковка - тара, упаковочные и перевязочные материалы, безопасность упаковки, экологические свойства, совместимость, эстетические свойства; товарная обработка – сортировка, калибровка, мойка, очистка, протирание, фасовка, упаковывание; реализация товаров – консультирование, информирование, отмеривание, отвешивание, упаковывание, расчет; послепродажное обслуживание – доставка, замена товара; товарные потери, хранение); 8) контроль качества продукции: технический, внутрепроизводственный, ведомственный, специализированный; понятие о сплошной и выборочной методике оценки качества продуктов; правила отбора проб и оформление образцов и сопроводительных документов для лабораторных исследований; методы оценки качества продукции, используемые на изучаемом предприятии, порядок проведения анализа, лабораторная база; виды дефектов, наиболее часто встречающиеся дефекты качества (а также болезни) продовольственных товаров; предъявление претензий на основе заключения бюро товарных экспертиз и лабораторных исследований; 9) правила хранения товаров, сроки реализации; организация хранения товаров с проверкой соблюдением условий хранения (размещение товаров, товарное соседство, температура и относительная влажность), понятие об оптимальном режиме хранения, прогрессивные способы
ОПК-5.2	Использует для решения профессиональных задач современные информационные технологии и программные средства, предварительно оценив возможность и целесообразность их использования	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		хранения и их эффективность, товарные потери, новый подход к естественной убыли, соблюдение сроков реализации; 10) изучение содержания технических регламентов и подтверждение соответствия безопасности продукции; 11) идентификация товаров и способы распознавания фальсифицированной продукции (роль штрихового кодирования, транспортной и потребительской маркировки, товаросопроводительных документов), средства товарной информации; 12) участие в проверках состояния средств измерений, используемых при фасовке и реализации товаров; 13) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации; 14) анализ рекламаций и претензий к качеству товаров; 15) разработка рекомендаций по повышению эффективности деятельности мероприятий по контролю качества товаров и устранению нарушения правил торговли.
ОПК-6 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.		
Информатика		
ОПК-6.1	Осуществляет поиск, анализ и синтез информации с использованием информационных технологий	Самостоятельная работа с материалами образовательного портала и доступными ЭБС. университета Регистрация, освоение приемов работы и поиска необходимого теоретического материала для самостоятельного изучения дисциплины и подготовки тематических публикаций и отчетных работ. Использовать для поиска доступные ЭБС университета Лань znaznium, ibooks Юрайт Электронная библиотека цифровых ресурсов МГТУ (система хранения ВКР) Антиплагиат **Задание.** Информационный поиск в Интернете Произвести поиск и анализ нормативных документов, регулирующих:

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		безопасную работу в Интернете и на собственном ПК. нормы административной и уголовной ответственности за нарушения в области информационной безопасности. С помощью информационно-поисковых систем произвести поиск информации по заданной тематике. **Задание** Произвести форматирование многостраничного документа (обзора, реферата и библиографии) в соответствии с стандартами учебного заведения в текстовых редакторах. Обосновать необходимость использования и создания внутри документа нескольких разделов. Подготовить отчет с заданной структурой. Провести проверку оценку качества текста работы на заимствований с использование сервисов Антиплагиата
ОПК-6.2	Применяет технологии обработки данных, выбора данных по критериям; строит типичные модели решения предметных задач по изученным образцам	**Задание.** Произвести поиск информации в доступных ЭБС университета, в профессиональных базах данных и информационно- справочных системах по поиску книг к каждому разделу дисциплины; по своей специальности; по заданной преподавателем научной и профессиональной тематике. *Использовать простой и расширенный поиск.* Произвести поиск данных по заданным ключевым (рейтингу ВУЗа, специальности; характеристикам книги, автора, уровням образования и т.п.). *Сформировать отчет средствами электронного офиса.* Найти решение с применением статистических и логико-статистических функций электронных таблиц. Построить диаграмму для визуализации данных. *Ответить на вопросы:* Сколько книг издано за определенный период? Сколько книг по конкретному предмету есть в библиотеке? Сколько книг являются учебниками ВО и учебными пособиями? . **Задача.** Построить график функциональной зависимости на участке числовой прямой [5;5] с шагом 0,5 **Теоретические вопросы к решению задачи:** Виды адресации ячеек.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Синтаксис математических функций табличных редакторов. $$y(x) = \sqrt{\left\lvert \frac{\cos^2(x)}{\sqrt[3]{\lvert e^{-\sin(x)+0.3} \rvert}} \right\rvert} - tg(\pi x)$$ Построить график функции при заданном коэффициенте а. **Задание.** Вычислить значения запаса прочности конструкции, вычисляемого по гипотезе Гаффа-Полларда при заданных значениях: σ, σ_{max} и τ, τ_{max}. $$n = \frac{1}{\sqrt{\left(\frac{\sigma_{макс}}{[\sigma(r,N)]}\right)^2 + \left(\frac{\tau_{макс}}{[\tau(r,N)]}\right)^2}}$$.
ОПК-6.3	Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	**Теоретические вопросы к решению задачи:** Синтаксис и правила использования логических функций Порядок построения графиков в декартовой системе координат. **Задача.** Назначить скидку на полиграфическую продукцию используя систему правил: на буклеты 5%; на журналы и книги в мягком переплете – 10%; на упаковочную продукцию –3% **Задача.** Произвести расчет в таблице с исходными данными «Прйс-лист товаров» (№, ФИО, Название, кол-во шт, Категория, Цена за ед) *Назначить скидку по правилу:* на товары категории летняя одежда с ценой выше 3 тыс. руб – 0,5%; на товары, прданные в количеством >20 – 3%, с ценой >3 тыс и количеством в заданном интервале 5%, остальным - 0 руб. Рассчитать цену с учетом скидки

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
Статистика рынка		
ОПК-6.1	Осуществляет поиск, анализ и синтез информации с использованием информационных технологий	Перечень тем для подготовки к зачету: 1 Под трудовыми ресурсами понимается: а) часть населения государства, которая способна трудиться; б) часть населения государства, которая занята в общественном производстве; в) часть населения государства, которая способна работать, но по некоторым причинам не работает; г) лица в возрасте от 16 до 65 лет. 2 В состав трудовых ресурсов включается: а) мужчины в возрасте от 16 до 60 лет; б) работающие подростки; в) пенсионеры; г) инвалиды первой и второй группы; д) женщины в возрасте от 16 до 55 лет; е) работающие пенсионеры; 3 Категории работников промышленных предприятий: а) рабочие; б) инженерно-технические работники; в) служащие; г) технические исполнители; д) администрация; е) специалисты; ж) нет правильного ответа. 4 В списочный состав включаются: а) все работники предприятия; б) постоянные работники предприятия; в) постоянные, сезонные и временные работники, на которых заведены трудовые книжки; г) сезонные и временные работники;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		д) нет правильного ответа. 5 Среднесписочный состав в праздничные и выходные дни: а) равен составу в предпраздничные и предвыходные дни; б) равен нулю; в) равен среднему составу за предыдущую неделю; г) равен составу в после праздничный или после выходной день; д) нет правильного ответа. Оборотные средства по лимитированию подразделяются: а) нормируемые; б) заемные; в) привлеченные; г) ненормируемые. 6 Оборотные производственные средства включают: а) запасы сырья; б) материалы; в) станки; г) денежные средства; д) транспортные средства; е) нет правильного ответа. 7 Источники формирования оборотных средств: а) собственные; б) заемные; в) нормируемые; г) свободные; д) личные. 8 Под уставным фондом понимается: а) краткосрочные кредиты банка; б) собственные оборотные средства для покрытия расходов будущих периодов и создания минимальных запасов; в) нормируемые материальные ценности;

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
г) нет правильного ответа.
9 Под себестоимостью продукции понимается:
а) сумма затрат на производство и реализацию продукции;
б) общее количество изготовленной продукции;
в) количество изготовленной продукции;
г) нормативная стоимость обработки.
10 Методы изучения структуры себестоимости:
а) индексный;
б) группировки;
в) калькуляция затрат;
г) экономические элементы;
д) аналитический.
11 Показатель затрат на один рубль товарной продукции используется:
а) при анализе;
б) при изучении структуры;
в) для анализа несопоставимой продукции;
г) для анализа несравнимой продукции.
Задачи:
1 Имеются следующие данные о работе предприятия:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базис</th><th>Отчет</th></tr>
<tr><td>Общие затраты на производство, млн руб.</td><td>120</td><td>130</td></tr>
<tr><td>Стоимость реализованной продукции, млн руб.</td><td>250</td><td>265</td></tr>
<tr><td>Стоимость основных средств млн руб.
в т. ч. в незавершенном строительстве, млн руб.</td><td>255
100</td><td>260
110</td></tr>
<tr><td>Стоимость оборотных средств, млн руб.</td><td>90</td><td>95</td></tr>
</table>
Определить общее изменение расчетной рентабельности и влияние на это изменение факторов.
2. В городе расположены три предприятия, относящиеся к одной и той же отрасли промышленности. Работа этих предприятий характеризуется следующими данными, по которым необходимо вычислить: индекс фактической динамики себестоимости: а) для каждого предприятия, б)
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>для всех предприятий в целом двумя методами – заводским и народнохозяйственным; сумму экономии затрат от снижения себестоимости продукции.
<table>
<tr><th rowspan="2">Пред-приятие</th><th rowspan="2">Вид прод.</th><th colspan="2">Базисный год</th><th colspan="2">Отчетный год</th></tr>
<tr><th>выпуск, тыс. т</th><th>себестои-мость 1 т, руб.</th><th>выпуск, тыс. т</th><th>себестои-мость 1 т, руб.</th></tr>
<tr><td rowspan="4">I</td><td>К</td><td>20</td><td>200</td><td>22</td><td>198</td></tr>
<tr><td>Л</td><td>12</td><td>100</td><td>14</td><td>101</td></tr>
<tr><td>М</td><td>7</td><td>20</td><td>–</td><td>–</td></tr>
<tr><td>Н</td><td>–</td><td>–</td><td>4</td><td>65</td></tr>
<tr><td rowspan="4">II</td><td>К</td><td>12</td><td>210</td><td>15</td><td>207</td></tr>
<tr><td>Л</td><td>18</td><td>112</td><td>16</td><td>110</td></tr>
<tr><td>М</td><td>–</td><td>–</td><td>4</td><td>15</td></tr>
<tr><td>Н</td><td>5</td><td>20</td><td>8</td><td>28</td></tr>
<tr><td rowspan="4">III</td><td>К</td><td>8</td><td>190</td><td>10</td><td>196</td></tr>
<tr><td>Л</td><td>20</td><td>95</td><td>23</td><td>90</td></tr>
<tr><td>М</td><td>–</td><td>–</td><td>1</td><td>76</td></tr>
<tr><td>Н</td><td>2</td><td>74</td><td>–</td><td>–</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>ОПК-6.2</td><td>Применяет технологии обработки данных, выбора данных по критериям; строит типичные модели решения предметных задач по изученным образцам</td><td>Практические задания:
1. По имеющимся данным о работе предприятия за два года определить общее изменение прибыли остающейся в распоряжении предприятия и влияние на это изменение удельного веса прибыли остающейся в распоряжении в налогооблагаемой прибыли, налогооблагаемой прибыли в валовой и валовой прибыли.
<table>
<tr><th>Показатель</th><th>Базисный год</th><th>Отчетный год</th></tr>
<tr><td>Полная стоимость реализованной продукции в млн. руб.</td><td>214000</td><td>225000</td></tr>
<tr><td>Полная себестоимость реализованной продукции в млн. руб.</td><td>107000</td><td>110000</td></tr>
<tr><td>Доходы от внереализационной деятельности в млн. руб.</td><td>–12</td><td>+94</td></tr>
<tr><td>Среднегодовая стоимость основных средств в млн. руб.</td><td>75000</td><td>76000</td></tr>
</table>
2. Имеются следующие данные о работе предприятия:</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Базис</th><th>Отчет</th></tr>
<tr><td>Общие затраты на производство, млн руб.</td><td>120</td><td>130</td></tr>
<tr><td>Стоимость реализованной продукции, млн руб.</td><td>250</td><td>265</td></tr>
<tr><td>Стоимость основных средств млн руб.
в т. ч. в незавершенном строительстве, млн руб.</td><td>255
100</td><td>260
110</td></tr>
<tr><td>Стоимость оборотных средств, млн руб.</td><td>90</td><td>95</td></tr>
</table>
Определить общее изменение расчетной рентабельности и влияние на это изменение факторов.
3. В списках предприятия числилось ежедневно с 1 по 10 апреля 3000 человек, с 11 по 30 апреля – 2980 человек. При этом 8 человек имели на 6 дней каждый дополнительный отпуск без сохранения заработной платы как обучающихся на заочном факультете высшего учебного заведения. Определить среднесписочный
состав работников предприятия.
</td></tr>
<tr><td>ОПК-6.3</td><td>Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности</td><td>
Задания на решение задач из профессиональной области, комплексные задания
1. По данным бухгалтерского учета на конец года на заводе были в наличии следующие материальные ценности по полной балансовой стоимости:
</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*

Наименование материальных ценностей	Стоимость, млн руб.	
	вариант №1	вариант №2
1	2	3
Корпуса цехов	10000	10300
Инструмент, хозяйственный инвентарь стоимостью свыше 100 рублей за единицу	700	720
Ограда заводской территории	40	40
Продуктивный и рабочий скот подсобного сельского хозяйства	100	102
Готовая продукция на складе	600	640
Рабочие машины и оборудование	221000	231200
Здание овощехранилища и складов подсобного хозяйства	180	182
Энергетическое оборудование	2700	2705
Линии электропередачи	184	184
Инструмент и инвентарь стоимостью ниже 100 тыс. руб., а приборы и лабораторное оборудование ниже 300 тыс. руб.	305	306
Здание дворца культуры, детского сада и яслей, пионерского лагеря	1650	1060
Фонды технической библиотеки	30	30
Электрокары и другие виды внутризаводского транспорта	402	405
Грузовые автомобили, обслуживающие внешние перевозки завода	402	410
Вычислительная техника	285	298
Общежития и др. основные фонды жилищно-коммунального хозяйства	420	422

Определить: стоимость основных средств предприятия; долю активной части производственных основных средств.

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
2. На основании ниже приведенных данных определить динамику фондо-, техно- и машиновооруженность труда. Покажите взаимосвязь этих показателей.
<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателей</th><th colspan="3">На конец года</th></tr>
<tr><th>1-й год</th><th>2-й год</th><th>3-й год</th></tr>
<tr><td>Стоимость промышленно производственных основных средств всего, млн руб.
в том числе активные
из них рабочие машины и оборуд.</td><td>30000
21000
1680</td><td>31000
22320
1830</td><td>32000
24000
19920</td></tr>
<tr><td>Число рабочих в наиболее заполненную смену, человек</td><td>1120</td><td>1150</td><td>1170</td></tr>
</table>
3. По имеющимся данным о работе предприятия за два года определить общее изменение прибыли остающейся в распоряжении предприятия и влияние на это изменение удельного веса прибыли остающейся в распоряжении в налогооблагаемой прибыли, налогооблагаемой прибыли в валовой и валовой прибыли.
<table>
<tr><th>Показатель</th><th>Базисный год</th><th>Отчетный год</th></tr>
<tr><td>Полная стоимость реализованной продукции в млн. руб.</td><td>214000</td><td>225000</td></tr>
<tr><td>Полная себестоимость реализованной продукции в млн. руб.</td><td>107000</td><td>110000</td></tr>
<tr><td>Доходы от внереализационной деятельности в млн. руб.</td><td>–12</td><td>+94</td></tr>
<tr><td>Среднегодовая стоимость основных средств в млн. руб.</td><td>75000</td><td>76000</td></tr>
</table>
4. Определить изменение затрат на один рубль товарной продукции и влияние на это изменение
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>факторов.
<table>
<tr><th>Показатель</th><th>млн руб.</th></tr>
<tr><td>Плановые затраты на выпуск запланированной товарной продукции</td><td>107</td></tr>
<tr><td>Фактические затраты на фактически выпущенную товарную продукцию</td><td>110</td></tr>
<tr><td>Затраты по плановой себестоимости на фактически выпущенную товарную продукцию</td><td>109</td></tr>
<tr><td>Стоимость запланированной товарной продукции в плановых ценах</td><td>180</td></tr>
<tr><td>Стоимость фактически выпущенной товарной продукции в действующих ценах</td><td>200</td></tr>
<tr><td>Стоимость фактически выпущенной товарной продукции в плановых ценах</td><td>190</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td colspan="3">3D-моделирование продукции</td></tr>
<tr><td>ОПК-6.1</td><td>Осуществляет поиск, анализ и синтез информации с использованием информационных технологий</td><td>Примерный перечень теоретических вопросов к зачету:
1. Понятие модели.
2. Моделирование как метод познания мира.
3. 3Д-моделирование. Основные понятия.
4. История развития 3Д-моделирования.
5. Экструзия как средство 3Д-моделирования.
6. Элементы интерфейса программы 3DsMax, Blender.
7. Инструменты, применяемые для создания 3Д-объектов в AdobePhotoshop и CorelDraw.
8. Элементы интерфейса программы ArtiosCAD.
9. Инструменты ArtiosCAD.
10. Специфика построения чертежей и моделей в ArtiosCAD.
11. Цели, задачи и этапы моделирования.
12. Этапы разработки 3Д-модели.
13. Системы 3Д-моделирования.
14. Mesh-объекты.</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		15. Импорт объектов средствами 3Д-редакторов. 16. Понятия рендеринга, текстуризации, визуализации и их взаимосвязь. 17. Этапы создания 3D-модели упаковки в ArtiosCAD.
ОПК-6.2	Применяет технологии обработки данных, выбора данных по критериям; строит типичные модели решения предметных задач по изученным образцам	***Примерные практические задания:*** ***1.*** Составить план-график работ по построению 3Д-модели упаковки. 2. Составить проектное задание на разработку 3Д-модели упаковки.
ОПК-6.3	Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	***Примерные практические задания:*** 1. Составить проектное задание на разработку 3Д-модели упаковки. 2. Продемонстрировать редактирование графических объектов средствами 3DsMax/Blender. 3. Продемонстрировать создание объемного объекта визуальной информации средствами графических редакторов AdobePhotoshop и CorelDraw. 4. Продемонстрировать навыки работы по проектированию упаковки с помощью специализированного программного обеспечения.
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
ПК-1 – Способен составлять планы и обосновывать закупки		
Организация и управление коммерческой деятельностью торговых предприятий		
ПК-1.1	Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками,	*Вопросы к экзамену* 1 Характеристика организационно-правовых форм торгового бизнеса: характеристика предприятий по объединению лиц. 2 Объекты коммерческой деятельности: их характеристика. Услуги как специфический товар и объект коммерческой деятельности. 3 Процесс товародвижения, как основа организации коммерческой деятельности. 4 Факторы, влияющие на процесс товародвижения. 5 Закупка товаров на оптовых ярмарках.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	6 Источники закупок и принципы, учитываемые при выборе поставщиков 7 Коммерческая деятельность в оптовой торговле, ее сущность, функции и особенности. Особенности развития оптовой торговли на современном этапе и ее роль в системе товароснабжения. 8 Оптовые предприятия, их функции, типы и виды, Кооперация и интеграция в оптовой торговле. 9 Назначение и функции складов, их классификация. Виды складских помещений. 10 Инфраструктура оптовой торговли. Оптовые посредники: их виды, необходимость использования оптовых посредников в процессе товародвижения. 11 Организация и управление коммерческой деятельностью на выставках и ярмарках. Значение и виды оптовых ярмарок. Закупка товаров и порядок заключения договоров на оптовых ярмарках 12 Особенности организации и управления коммерческой деятельностью на товарных биржах. Структура биржи. Органы управления и исполнительные органы биржи, их функции. 13 Торговые дома: их задачи, функции и направления деятельности. Роль и функции оптовых рынков 14 Современный подход к обслуживанию покупателей: выкладка, услуги, персонал, маркировка товаров и рекламно- информационное обеспечение. 15 Устройство и планировка помещений магазина. Выделение торговых зон в магазине с учетом психологии потребителя и особенности торгового процесса в этих зонах 16 Организация и технология разгрузки и приемки товаров в магазине, сопроводительные документы процесса приемки. 17 Основные технологические требования, предъявляемые к устройству и планировке складов 18 Методы оптовой продажи со склада. 19 Классификация складов, их характеристика. Специализация и типизация складов.
ПК-1.2	Разрабатывает план закупок и осуществляет подготовку изменений для внесения в план закупок	*Типовые контрольные задания* 1 Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин 1 Какие методы сбора информации используются при вторичных исследованиях предприятием? а) анкетирование; б) опрос по телефону; в) наблюдение; г) все ответы верны; д) правильного ответа нет. 2 Рынок покупателя определяет ситуацию, когда на рынке: а) большое количество потребителей;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		б) превышение спроса над предложением; в) превышение предложения над спросом; г) все ответы верны. 3 Стратегия охвата рынка, при которой компания ориентируется на несколько сегментов рынка и разрабатывает для каждого из них отдельные предложения называется: а) сетевым маркетингом; б) дифференцированным маркетингом; в) недифференцированным маркетингом; г) концентрированным маркетингом; д) двусторонним маркетингом. 4 В каких рыночных ситуациях имеет место конкуренция продавцов? а) рынок потребителя; б) рынок продавца; в) равновесный рынок. 5 В чем преимущество вторичной информации? а) в дороговизне; б) в легкости использования и дешевизне; в) в том, что она собрана для конкретной цели; г) в том, что она является более свежей 6 Маркетинговое исследование представляет собой сбор, обработку и анализ данных с целью: а) уменьшения неопределенности, сопутствующей принятию маркетинговых решений; б) опережения конкурентов; в) систематизации отчетных данных; г) все ответы верны; д) правильного ответа нет
ПК-1.3	Обрабатывает, формирует, хранит данные	*Ситуационные задачи* Задание. Изучить Закон РФ "О защите прав потребителей" (в ред. Федеральных законов от 16.10.2006 N 160-ФЗ) на основании изученного Закона дать ответы по следующим ситуациям. Ситуация 1.Покупатель приобрел в магазине "Мир мебели" прихожую. При установке мебели в квартире был обнаружен брак. Покупатель обратился к директору магазина с просьбой заменить мебель на качественную. Работники магазина удовлетворили претензию покупателя только через 34 дня. Как следует

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		поступить потребителю? Ситуация 2 Покупатель на следующий день после покупки коробки шоколадных конфет обратился в магазин с требованием расторжения договора купли-продажи, поскольку приобретенные конфеты оказались с просроченным сроком годности и стали жесткими. Администрация магазина отказала покупателю в удовлетворении его требований, так как он не предъявил кассового чека. Кто прав в данной ситуации? Ситуация 3. Покупательница решила приобрести магнитофон и обратилась к продавцу с просьбой о консультации по выбору модели, но продавец не смог квалифицированно дать консультацию по данному вопросу. Что делать в данной ситуации? Ситуация 4 Покупательница в отделе парфюмерно-косметических товаров магазина попросила продавца продать ей крем для нормальной кожи. Продавец порекомендовала ей один из видов импортного крема, аннотация к которому была на английском языке. Однако продавец была уверена в назначении крема и покупка состоялась. После нескольких дней применения крема кожа стала очень сухой и в некоторых местах начала шелушиться. Как Вы расцениваете данную ситуацию?
Основы логистики в торговле		
ПК-1.1	Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	Вопросы к рубежному контролю 1. Понятие и сущность логистики. 2. Историческое происхождение термина. Современные этапы развития логистики. 3 Специфика логистического подхода к управлению материальными потоками. 4. Актуальность логистики в современных экономических условиях. Экономический эффект от её использования. 5. Концептуальные положения логистики. 6. Функции логистики. 7. Уровни развития логистики и структура логистической службы предприятия 8. Функциональная взаимосвязь логистики с маркетингом, финансами и планированием производства. 9. Материальные потоки в логистике: понятие и виды. Примеры материальных потоков. 10.Управление материальными потоками на основе пооперационного учета логистических издержек на оптовом складе. 11.Логистические операции: понятие и виды. Примеры логистических операций. 12.Логистические системы: понятие, свойства и классификация. Примеры логистических систем. 13. Принципы построения и функционирования логистических систем. 14. Сравнительная характеристика классического и системного подходов к формированию систем. 15. Сущность и задачи закупочной логистики. 16. Служба закупок на предприятии

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
ПК-1.2	Разрабатывает план закупок и осуществляет подготовку изменений для внесения в план закупок	Практические задачи 1 Предприятие, выпуская 2000 т продукции в год при затратах на ее производство 180 млн. руб., провело мероприятие по углублению процесса специализации, в результате чего себестоимость изделия снизилась на 7%. Одновременно в связи с изменением поставщиков повысились транспортные расходы в расчете на единицу продукции с 2000 до 2300 руб. Определите размер годовой экономии от проведенных мероприятий в предстоящем периоде при увеличении выпуска продукции на 10%. 2 Потребность экономического района в изделиях составляет 12 тыс. т в год. На 60% она удовлетворяется специализированным производством, остальная часть изделий изготовляется на мясоперерабатывающих предприятиях (неспециализированное производство) для собственных нужд.
ПК-1.3	Обрабатывает, формирует, хранит данные	Ситуационные задачи Задание 1 Оценка состояния запасов на предприятии. Индивидуальные задания, характеризующие величину приобретаемых запасов, приведены в таблице 12; данные, характеризующие цену приобретаемых изделий. Задание 1 Разработать и сформулировать требования по снижению затрат на создание и хранение запасов. При этом следует учитывать, что запасы изделий группы А требуют высокой степени контроля, включающей минимизацию величины запаса и организацию эффективной системы контроля. Минимизация запасов возможна только при точной информации о наличии изделий группы А на складе, расходе изделий, сроках и особенностях поставки, оптимальной величине запаса, изменении цен на изделия и т.д.
Деливеринг товаров и услуг		
ПК-1.1	Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками	Контрольные вопросы для подготовки к зачету: 1. Определение и сущность маркетинга. Базовые понятия маркетинга. 2. Понятие транспортного маркетинга. Принципы, функции и задачи маркетинга грузовых перевозок. 3. Основные концепции маркетинга. 4. Понятие маркетинговой среды организации. Макро- и микросреда маркетинга. 5. Методы анализа внутренней и внешней среды организации. SWOT-анализ.PEST-анализ.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	(подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	6. Транспортный рынок и его участники. 7. Маркетинговые исследования и обследования транспортного рынка, основные функции и цели. 8. Методы изучения транспортного рынка и спроса на перевозки. 9. .Понятие сегмента и процесса сегментирования транспортного рынка. 10. Понятие конкуренции и конкурентоспособности транспортной услуги. 11. Методы оценки конкурентоспособности предприятия (услуги). 12. Процесс управления маркетингом на транспорте. 13. Планирование маркетинговой деятельности с учетом обеспечения безопасности движения. 14. Транспортная услуга и понятие жизненного цикла транспортной продукции (ЖЦТ) 15. Особенности ценообразования и тарифная политика на транспорте. 16. Понятие распределительной цепи в маркетинге, выбор канала распределения. 17. Система фирменного транспортного обслуживания, задачи и функции, структура. 18. Рекламная кампания по обеспечению безопасности движения, соблюдению правил техники безопасности на транспортном предприятии. 19. Взаимосвязь между планированием, организацией маркетинга и системой контроля и обеспечения безопасности на транспорте. 20. Оценка эффективности маркетинговых мероприятий. 21.
ПК-1.2	Разрабатывает план закупок и осуществляет подготовку изменений для внесения в план закупок	**Примерные контрольные задания:** 1. На рынке транспортных услуг города М пять транспортных предприятий, предлагающих услуги по аренде спецтехники. Их рыночные доли: D_1-0.15, D_2-0.10, D_3-0.20, D_4-0.25, D_5-0.3. Рассчитать показатель интенсивности конкуренции. 2. Компания «ТК» заинтересована выиграть тендер на поставку оборудования на завод. Эксперты оценили вероятность выиграть тендер при разных уровнях цен. Вероятность выиграть тендер по цене 305 т.р. составляет 50%, по цене 325т.р – 40%, по цене 370 – 10%. Затраты на поставку оборудования во всех случаях составят 260 т.р. Необходимо выбрать наиболее приемлемый вариант цены. 3. ОАО «Доставка» организует доставку длинномерных грузов в городе N. На рынке транспортных услуг по перевозке длинномерных грузов действуют три фирмы. Перед предприятием стоит вопрос выбора стратегии поведения. Известно, что за предыдущий год ОАО «Доставка» было реализовано услуг на 133 тыс. у.е.; фирмой, которая является вторая на рынке – на 140 тыс. у.е.; доля рынка, которую контролирует лидер, составляет 45%. Определить емкость транспортного рынка по перевозке длинномерных грузов, доли рынка

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		фирм, а также объемы реализации продукции фирмы-лидера.
ПК-1.3	Обрабатывает, формирует, хранит данные	**Практические задания** Транспортная компания использует стратегию дифференцированного маркетинга. Целевыми сегментами являются юридические лица – компании малого и среднего бизнеса, а также физические лица, имеющие доход средний и выше среднего. Предложите для каждого из целевых сегментов компании стратегию позиционирования и маркетинговый комплекс. Выберите две компании, предлагаемые на рынке аналогичные услуги. Определите 5 критериев оценки работы компаний, которые, с вашей точки зрения, представляют наибольшую значимость для клиентов. Оцените услуги, проранжировав критерии их важности, и сделайте вывод о конкурентоспособности предприятий. Руководство транспортной компании приняла решение открыть региональный филиал в городе N. Опишите основные мероприятия плана маркетинга на ближайшее время. Составьте план маркетинговых действий для транспортной компании, которая планирует выход на рынок нового региона Составьте план маркетинговых действий для транспортной компании, планирующей увеличить ассортимент предоставляемых услуг (например, выполнение маркировки и упаковки грузов, выполнение перевозки тяжеловесных и длинномерных грузов и т.д.) Определить размеры скидок к тарифам на дополнительные объемы перевозок транспортной компании, если доля зависящих от объема работы расходов на каждой их них составила 0,2;0,3;04;0,55, а коэффициент рентабельности соответственно 1,1;1,2;1,25;1,35. Определить показатели соблюдения сроков и сохранности перевезенного груза. Если: нормативное время доставки – 4 дня, фактическое – 6 дней. Масса отправки при взвешивании на станции отправления – 300 тонн, на станции назначения – 290 тонн. Норма естественной убыли – 0,3%. Разработайте рекомендации по улучшению качества перевозок грузов.

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
В таблице представлены сведения о деятельности отдельной структуры маркетинга. Оцените эффективность работы каждого подразделения.
<table>
<tr><td rowspan="2">Показатель</td><td colspan="6">Подразделения</td></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>Итого</td></tr>
<tr><td>Затраты на маркетинг по подразделениям, тыс.руб</td><td>500</td><td>250</td><td>320</td><td>200</td><td>400</td><td></td></tr>
<tr><td>Ожидаемая прибыль, тыс.руб</td><td>1000</td><td>600</td><td>420</td><td>380</td><td>650</td><td></td></tr>
</table>
Определите эффект от проведения рекламных мероприятий на основании данных
<table>
<tr><td rowspan="2">Показатель</td><td colspan="4">Номер мероприятия</td></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td>Коэффициент влияния рекламы на рост спроса на транспортные услуги</td><td>0,06</td><td>0,08</td><td>0,09</td><td>0,1</td></tr>
<tr><td>Коэффициент, учитывающий косвенный эффект от рекламы на безопасность движения</td><td>0,001</td><td>0,003</td><td>0,004</td><td>0,18</td></tr>
<tr><td>Затраты на рекламную кампанию, в % от общих эксплуатационных расходов</td><td>0,07</td><td>0,08</td><td>0,075</td><td>0,09</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td colspan="3">Региональная стратегия торговли</td></tr>
<tr><td>ПК-1.1</td><td>Организует на</td><td>Перечень вопросов для подготовки к зачету</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	1. Раскройте социально- экономическое значение торговли в регионах. 2. Перечислите законодательные акты и как регулируют региональное развитие торговли. 3. Аргументируйте роль малых и средних предприятий в развитии региональной торговли. 4. Основные тенденции развития региональной торговли в современных условиях. 5. Тенденции, наблюдаемые в развитии розничной торговли и ее структуры в регионах. 6. В чем состоит значение системы товародвижения в процессах развития торговли в регионах? 7. Перечислите основные проблемы развития внутренней торговли. 8. Аргументируйте проблемы, связанные с недостаточным уровнем развития торговой инфраструктуры в регионах. 9. В чем заключается недостаточная привлекательность развития торговли в малых и отдаленных населенных пунктах? 10. Цели стратегического развития в торговле. 11. Основные задачи стратегического развития торговли в регионах. 12. Перечислите целевые индикаторы развития торговли в регионах 13. Определите влияние процессов консолидации на развитие торговли в регионах. 14. Сетевая торговля и ее влияние на развитие региональной торговли. 15. Какое влияние оказывает франчайзинг на развитие региональной торговли? 16. Стратегические перспективы развития региональной торговли. 17. Охарактеризуйте меры, принимаемые государством для развития торговли в регионах. 18. Направления по повышению эффективности государственного регулирования торговой отрасли в регионах. 19. Охарактеризуйте альтернативные каналы реализации региональной стратегии торговли. 20. Перечислите меры, которые следует предпринимать для развития дистанционной торговли в регионах. 21. Как усилить роль отечественных производителей в реализации товаров в регионах? 22. Охарактеризуйте направления по поддержке и развитию малого и среднего предпринимательства в региональной торговле. 23. Аргументируйте условия, которые должны быть введены для развития конкуренции в региональной торговле.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		24. Меры для стимулирования продаж в регионах. 25. Методы анализа и оценки бизнес-среды торговых организаций. 26. Продемонстрируйте умения применять стратегические методы анализа и оценки бизнес-среды. 28. Проявите навыки составления отчетов по результатам комплексного исследования бизнес-среды при разработке стратегии развития торгового бизнеса. 29. Методы стратегического анализа. 30. Охарактеризуйте современное состояние и проблемы в торговой отрасли региона. 31. Методы контроля и оценки стратегий торговых структур в части регионального развития. 32. Раскройте понятие и сущность методологии исследовательской работы по организации торгового бизнеса для разработки региональной торговой стратегии 33. Перечислите современный исследовательский инструментарий в области коммерции, маркетинга, рекламы, логистики, товароведения или экспертизы для разработки региональной торговой стратегии.
ПК-1.2	Разрабатывает план закупок и осуществляет подготовку изменений для внесения в план закупок	**Практические задания** **Кейс1** Сеть магазинов «Сластена» торгует кондитерскими изделиями, открывая свои точки в многолюдных спальных районах. Правда, путь к безубыточности для магазинов оказался длиннее, чем ожидалось. Чтобы его сократить, компании нужно как можно быстрее уточнить сам формат и окончательно определиться с ассортиментом. Причину создания сети кондитерских магазинов учредители объясняют комбинацией трех факторов: достаточные финансовые ресурсы на открытие собственной сети, перспективная ниша и знания, полученные за несколько лет работы в розничной торговле. Основные признаки формата «магазин у дома» таковы: отдельные помещения площадью 150–350 м находятся в пределах десяти минут ходьбы от дома (500–1500 м), рассчитаны на повседневный спрос на товары, необходимые в хозяйстве. По оценкам Объединенной финансовой группы (ОФГ), объем российского рынка кондитерских товаров составляет $9–12 млрд в год. Темпы роста этого сегмента – более 10% в год. Только по Москве и области в 2014 году таких товаров было продано на $2,5–3 млрд. Цены в магазинах «Сластена» на 3–7% выше, чем у дискаунтеров. Минимальная разница по наиболее востребованным позициям, максимальная – по товарам, которые на данный момент в дискаунтерах не представлены. Типичного покупателя в компании представляют как

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		женщину 35–55 лет. Средний чек в магазинах «Сластена» – немногим более 100 рублей. Посещаемость – от 300 до 400 человек в день, из которых не уходят без покупки примерно 50%. Все эти показатели хотя и растут, но не с той скоростью, какая была предусмотрена в бизнес-модели «Сластена». Первый магазин был открыт в ноябре 2013 года. На открытие новых точек и их выход на окупаемость компания отвела год. Но этого оказалось мало. По словам директора, в ноябре 2015 года ни один из 13 магазинов не вышел на прибыль. Два закрыли. Сейчас ситуация улучшилась: несколько уже вышли на безубыточность. Если в ближайшее время остальные магазины выйдут на безубыточность, то можно открыть еще 12 магазинов за этот год. Рецепт успешного формата «магазин у дома» в компании пока еще не определили. Основной источник проблем – ассортиментная политика. Сейчас с помощью маркетинговой компании проводит для своих магазинов сразу два исследования потребителей. Первое – опрос москвичей, который поможет выявить модели и тенденции потребления (где, как, что покупают, насколько интересен формат «магазин у дома»). Второе – исследование известности непосредственно магазинов «Сластена» среди местных жителей в радиусе 500–1500 м. Третье исследование компания проводит собственными силами, «допрашивая» посетителей магазина на предмет их предпочтений и удовлетворенности. Изначально компания стала работать с широким ассортиментом, пошагово выясняя, какие товары продавать выгоднее. В итоге за год магазины «Сластена» «перелопатили» порядка 12 тыс. позиций, что стало серьезной нагрузкой на сеть. Постепенно от первоначальной идеи охватить все категории товаров отказались. В прогнозах развития своего рынка основатели сети «Сластена» ориентируются также на тенденции на продуктовом рынке. Но пока конкуренция там недостаточно острая. Когда рынок насытится, потребности людей будут развиваться дальше. Пока же здесь все очень аморфно. Что касается продуктов, люди в 90% случаев знают заранее, куда они за ними поедут. Основные вопросы, которые предстоит решить: - по каким принципам должна строиться ассортиментная политика «магазина у дома»? - Как выявить оптимальную широту ассортиментного ряда и товарные категории, экономическая эффективность от работы с которыми максимальна? Кроме того, задумавшись над форматом, компания решила изменить и название. Задания: 1. Какая проблема описана в кейсе? Выделите и структурируйте. 2. Охарактеризуйте ассортимент предприятия. Сделайте выводы о его широте и глубине. 3. Опишите, каким образом в предприятии организовано управление ассортиментом. Какие

<table>
<tr><td>Код индикатора</td><td>Индикатор достижения компетенции</td><td>Оценочные средства</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>достоинства и недостатки Вы можете выделить?
4. Оцените эффективность ассортимента экспертным методом.
5. Какие способы решения проблем использовало руководство предприятии? Достигли ли они своей цели и почему?
6. Какие рекомендации Вы бы предложили предприятию?</td></tr>
<tr><td>ПК-1.3</td><td>Обрабатывает, формирует, хранит данные</td><td>Практические задания для подготовки к зачету
1. Ситуация 1. Проведите анализ изменения числа хозяйствующих субъектов торговли в г. Челябинске и Челябинской области за 2016-2019 гг. Заполните таблицу. Постройте диаграммы показателей.
Таблица 1 - Число хозяйствующих субъектов торговли в г. г. Челябинске и Челябинской области в 2016-2019 гг
<table>
<tr><td rowspan="2">Субъект торговли</td><td colspan="3">Число субъектов, ед.</td></tr>
<tr><td>2016 г.</td><td>2017 г.</td><td>2018 г.</td></tr>
<tr><td>Организации розничной торговли</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Организации оптовой торговли, в том числе</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Оптовая торговля пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td colspan="3">Основы предпринимательства</td></tr>
<tr><td>ПК-1.1</td><td>Организует на стадии планирования закупок консультации с</td><td>Теоретические вопросы, тесты
1. Предпринимательство: понятие, сущность, черты, роль в рыночной экономике.
2. Функции предпринимательства.
3. Предприниматель и его роль в рыночной экономике. Права и обязанности предпринимателей.
4. Понятие, цели развития и разновидности малых предприятий. Преимущества и недостатки малого бизнеса.
5. Виды и формы предпринимательской деятельности.</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	6. Организация предпринимательской деятельности. Порядок регистрации. 7. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. 8. Предпринимательская среда и условия ее функционирования. 9. Внешняя среда и ее роль в малом бизнесе. 10. Внутренняя среда малого бизнеса. Основные направления анализа внутренней среды. 11. Инфраструктура предпринимательства. 12. Государственная политика в области развития малого бизнеса в РФ. 13. Государственная поддержка организаций малого бизнеса. 14. История развития предпринимательства в России 15. Внешняя и внутренняя среда предпринимательства. 16. Организационные основы бизнеса и правовой механизм предпринимательской деятельности 17. Организационно-правовые формы и виды предпринимательской деятельности 18. Организация и регистрация предпринимательской фирмы 19. Реорганизация фирмы. Ликвидация фирмы. Банкротство 20. Государственная поддержка предпринимательства 21. Конкуренция и предпринимательство 22. Понятие и сущность конкуренции как фактора влияния на предпринимательскую деятельность 23. Формы конкуренции 24. Инфраструктура и ресурсы предпринимательства 25. Инфраструктура современного бизнеса 26. Ресурсы бизнеса: привлечение и использование 27. Планирование предпринимательской деятельности 28. Оценка эффективности предпринимательства 29. Проблемы развития малого бизнеса в РФ. 30. Перспективы и тенденции развития малого бизнеса *Тестовые задания* ***1. Выберите наиболее полное определение понятия «предпринимательская деятельность»:*** А) вид хозяйственной деятельности, направленный на получение прибыли; Б) деятельность коммерческих организаций, которая связана с вложением средств в целях получения прибыли на основе сочетания личной выгоды с общественной пользой; В) Предпринимательство - это собой свободное экономическое хозяйствование в различных сферах, осуществляемое субъектами рыночных отношений в целях удовлетворения потребности конкретных потребителей и общества в товарах (работах, услугах) и получения прибыли (дохода), необходимых

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		для саморазвития собственного дела (предприятия) и обеспечения финансовых обязанностей перед бюджетами и другими хозяйствующими субъектами. Г) принципиально новый вид хозяйствования, позволяющий реализовывать творческие идеи собственника предприятия. ***2. Что из ниже перечисленного не является характерной чертой предпринимательской деятельности:*** А) самостоятельность и независимость хозяйствующих субъектов, действующих в рамках правовых норм; Б) творческий потенциал общества; В) экономическая заинтересованность, преследующая цель получение прибыли. ***3. Что из ниже перечисленного не является особенностью предпринимательской деятельности:*** 1.А) предпринимательство - это неотъемлемая часть хозяйственной деятельности предприятий; Б) предпринимательство - это одна из организационно-правовых форм предприятий; В) предпринимательство - это процесс создания чего-то нового, вечный поиск улучшения своего положения, форм и методов развития. ***4. Что является главной целью предпринимательской деятельности:*** А) удовлетворение потребностей населения в различных товарах, услугах; Б) самореализация предпринимателя как активно развивающейся личности; В) получение прибыли. ***5. Какая из указанных функций не является функцией предпринимательства:*** 1. контрольная функция; 2. ресурсная функция; 3. общеэкономическая функция; 4. Творческо-поисковая (инновационная) функция. ***6. Какое из перечисленных направлений не является направлением государственной поддержки и регулирования предпринимательства:*** А) формирование нормативно-правовой базы поддержки и развития предпринимательства; Б) формирование государственной программы производства экологически чистых продуктов; В) совершенствование системы финансовой поддержки малого предпринимательства. ***7. Предпринимательская деятельность, согласно Гражданскому Кодексу РФ, это:*** А) инициативная, самостоятельная, осуществляемая на свой риск деятельность, направленная на получение прибыли от получения имущества, продажи товаров, выполнения работ, оказания услуг лицами, зарегистрированными в установленном законом порядке;

<table>
<tr><td>Код индикатора</td><td>Индикатор достижения компетенции</td><td>Оценочные средства</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Б) индивидуальная самостоятельная деятельность граждан и их объединений, направленная на получение прибыли;
В) индивидуальная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение прибыли.
8. Какую основную цель ставит перед собой предприниматель:
А) соблюдение законодательства;
Б) получение прибыли;
В социальная удовлетворенность работников.
9. Человек, профессионально осуществляющий организационно-управленческую деятельность это:
А) предприниматель;
Б) руководитель;
В) менеджер.
10. Что из перечисленного не относиться к стимулам к началу собственного дела?
1. Стремление к личной независимости;
2. Желание раскрыть свои способности;
3. Возможности выполнять любимую работу в удобное для себя время;
4. Накопленные личные сбережения;
5. Продолжение семейных традиций.</td></tr>
<tr><td>ПК-1.2</td><td>Разрабатывает план закупок и осуществляет подготовку изменений для внесения в план закупок</td><td>Практические задания
1. Используя текст ГК РФ, Закона «О предприятиях и предпринимательской деятельности» № №445-1 (от 25.12.1990, ред. от 30.11.1994) дайте характеристику организационно-правовых форм предприятий. Заполните таблицы 1,2
Таблица 1
<table>
<tr><td>ОПФ</td><td>Преимущества</td><td>Недостатки</td><td>Права участников</td><td>Обязанности участников</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Таблица 2
<table>
<tr><td>ОПФ</td><td>Формирование капитала</td><td>Распределение прибыли</td><td>Ответственность по обязательствам</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
2. Используя текст ГК РФ, Закона «О предприятиях и предпринимательской деятельности» № №445-1 (от 25.12.1990, ред. от 30.11.1994) заполните таблицу 3.
Таблица 3
<table>
<tr><td>Права предпринимателя</td><td>Обязанности предпринимателя</td><td>Ответственность предпринимателя</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
3. Заполните таблицу 4, указав преимущества и недостатки ИП и юридических лиц.
Таблица 4
<table>
<tr><td></td><td>Преимущества</td><td>Недостатки</td></tr>
<tr><td>Индивидуальный предприниматель</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Юридическое лицо</td><td></td><td></td></tr>
</table>
4. Используя Федеральный закон от 08.08.2001 N 129-ФЗ (ред. от 31.12.2017) "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей" (с изм. и доп., вступ. в силу с 27.01.2018) охарактеризуйте процесс регистрации ИП и юридических лиц (заполнив таблицу 5)
Таблица 5
<table>
<tr><td colspan="2">Порядок регистрации</td></tr>
<tr><td>ИП</td><td>Юридического лица</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
5. Заполните графы таблицы приведенными ниже соответствующими элементами:
Основные элементы общей и рабочей среды организации
<table>
<tr><td>Общая среда</td><td>Рабочая среда</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
Компоненты среды организации: экологические факторы; производство; гражданские группы действий; дилеры; цели предприятия; поставщики; технологические факторы; технология реализуемых производственных процессов; покупатели рынка промежуточных продавцов; демографические факторы; финансы; экономические факторы; производственное оборудование; товарно-родовые конкуренты; маркетинговые посредники; политические факторы; этика и культура предпринимательской деятельности; широкая публика; социальные факторы; культурные факторы; транспортные средства; посредники по организации товародвижения; финансовые круги.
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
6.Заполните таблицу: Основные требования к внешней среде предпринимательства
<table>
<tr><td>Элементы внешней среды предпринимательства</td><td>Требования к внешней среде предпринимательства</td><td>Примеры проявления</td></tr>
<tr><td>1. Рынок сбыта продукции предпринимателей</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2. Рынок финансовых ресурсов</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3. Рынок трудовых ресурсов</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4. Административно-юридические условия</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5. Социально-психологический климат</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6. Инфраструктура предпринимательства</td><td></td><td></td></tr>
</table>
7.Приведите примеры предприятий функционирующих в вашем городе по следующим направлениям предпринимательской деятельности
<table>
<tr><td>Сфера предпринимательской деятельности</td><td>Сущность</td><td>Примеры организаций МБ</td><td>Способ извлечения дохода</td></tr>
<tr><td>Производственное</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Коммерческое</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Финансовое</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Посредническое</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Консультативное (консалтинговое)</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
8. Заполните таблицу.
<table>
<tr><td>Сфера предпринимательской деятельности</td><td>Основные функции предпринимателя</td><td>Особенность производимого товара (услуги)</td><td>В чем сложность организации бизнеса</td></tr>
<tr><td>Производственное</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Коммерческое</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Финансовое</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Посредническое</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Консультативное (консалтинговое)
ПК-1.3	Обрабатывает, формирует, хранит данные	*Задания на решение задач из профессиональной области, комплексные задания* **Задание 1.** Вам надо создать собственную организацию. Определите ее название, вид деятельности, продукцию, которую собираетесь выпускать, или услуги, которые будете оказывать. Можно ли отнести вашу организацию к хозяйственной? Обоснуйте свой ответ. **Задание 2.** Спроектируйте организационную структуру вашей организации. Какими принципами вы будете руководствоваться при формировании структуры организации (количественный, временной, технологический, профессиональный, функциональный, дивизиональный, матричный или др.)? Определите перечень функциональных подразделений организации, перечень функциональных задач и полномочий, которыми обладают данные подразделения или специалисты. Разграничьте полномочия между сотрудниками одного из функциональных подразделений. Как спроектированная вами оргстукртура будет соотноситься с организационной культурой? Обоснуйте свой выбор. **Задание 3.** Опишите свою хозяйственную организацию (предприятие), отвечая на следующие вопросы: 1. Для чего вы создаете свою хозяйственную организацию? 2. Каким будет ваше предприятие по целям создания и функционирования. По форме собственности? 3. К какой сфере деятельности и отрасли экономики относится предприятие? 4. Каким будет ваше предприятие по размерам? Обоснуйте, почему вы отнесли его именно к этой группе? 5. Каким будет режим работы предприятия? 6. Какие виды ресурсов (материалы, финансы, технологии, трудовые ресурсы) вам потребуются? 7. Кто ваши поставщики и что они будут вам поставлять? 8. Потребуется ли вам для открытия предприятия кредит? О каком кредите и на каких условиях вы можете договориться с вашими поставщиками? 9. Какие у вас имеются конкуренты, где они находятся? Приведите их характеристику, сильные и слабые стороны их работы. Как бы вы определили своих основных покупателей (жители микрорайона, города, региона, возрастные группы, пол, социальный уровень). 10. Каков потенциальный объем вашего рынка (по площади, населению)? **Задание 4.** Почему самостоятельность, инициативность, рациональная мотивация и управление предпринимаемыми действиями являются необходимыми условиями ведения предпринимательского дела? Многие исследователи относят предпринимательство к одной из разновидностей творческой деятельности, а творчество рассматривают как спонтанный процесс, некий порыв, практически свободный от разума, но почему в таком случае для успеха в предпринимательском деле необходимо доминирование рационального расчета, рациональной мотивации и рационального подчинения предпринимаемых действий установленным заранее целям? Нет ли здесь противоречия? Как могут сочетаться в предпринимательстве творчество (спонтанность, текучесть) и рациональность (твердость, подчиненность четким правилам)? Как сочетаются в предпринимательстве самостоятельность (выраженная степень свободы) и ответственность? Чем обусловлено то обстоятельство, что свобода в предпринимательстве никогда не бывает стопроцентной? Что

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		ограничивает ее? Интерпретируйте высказывание: «Свобода предпринимательства — это свобода рационального предпринимательского выбора». З**адание 5**. В чем может проявляться рациональная мотивация предпринимателей и рациональная логика бизнеса. Ответьте на вопрос, используя материал кейса. Однажды известный российский предприниматель Савва Морозов купил в Америке на очень выгодных условиях большую партию хлопка, цены на который вскоре резко возросли. Он мог бы перепродать этот хлопок и получить за него гораздо большую прибыль, чем от продажи произведённых на своей фабрике из этого хлопка товаров. Но он этого не сделал. 3.Оцените конкурентоспособность ООО «*******» и выявите основные конкурентные преимущества предприятия. 3.1. Проведите исследования и дайте экспертную оценку влияния пяти факторов конкуренции М.Портера на деятельность предприятия. 3.2. Оцените степень влияния факторов микросреды на деятельность ООО «*****» по модели М. Портера. 3.3. Оцените степень влияния покупателей и поставщиков на деятельность ООО «*****» по модели М. Портера. 3.4. Дайте оценку конкурентной позиции предприятия ООО «*****» с помощью количественного SWOT-анализа **Задание 6.** Сквозная задача: разработайте бизнес-план инвестиционного проекта развития предприятия ООО «Униформ». **Задание 7.** Вы открыли свое дело, и работает на рынке экономических услуг Челябинской области. Вам для начала нужно разработать стратегию развития вашей компании; изучить свои личные сильные, слабые стороны и сильные, слабые стороны вашей компании. Представьте результаты в виде таблицы СВОТ-анализа. Какие бизнес-процессы будут отражены в стратегии, как будет осуществляться между ними координация?
Основы брендинга		
ПК-1.1	Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды	**Перечень вопросов к экзамену** Причины, вызвавшие возникновение брендинга. Эволюция брендинга. Понятие «бренд» с позиции компании и с позиции потребителя. Товарный знак. Торговая марка. Бренд. Количественное определение бренда по В. Перция. Понятие успешного бренда по П. Дойлю. Составные элементы бренда. Выгоды от приобретения бренда (Д. Аакер, Жан-Жак Ламбен). Преимущества брендов. Классификация брендов.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	Основные этапы создания и развития брендинга. Позиционирование бренда. Стратегии позиционирования бренда. Построение «колеса бренда». Атрибуты бренда. Преимущества бренда. Ценности бренда. Индивидуальность бренда. Суть бренда. Идентичность бренда. Структура марочной идентичности (Д. Аакер, В.Н. Домнин). Призма идентичности Ж.-Н. Капферера. Репозиционирование торговых марок. Нэйминг. Формальные критерии имяобразования. Этапы создания имени бренда. Визуальная идентификация бренда. Брендбук. Формирование лояльности потребителей к бренду. Жизненный цикл бренда. Портфель брендов. Корпоративный брендинг. Индивидуальный (автономный) брендинг. Брендинг товарной линии. Комбинированный брендинг. Создание архитектуры брендов. Расширение брендов: преимущества и недостатки. Глобальные бренды. Стратегии международного брендинга. Интегрированные бренд-коммуникации. ATL-коммуникации. Методы рекламного воздействия. BTL-коммуникации. Интернет-брендинг.

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Основные составляющие бренд-менеджмента.
Организационная структура бренд-менеджмента.</td></tr>
<tr><td>ПК-1.2</td><td>Разрабатывает план закупок и осуществляет подготовку изменений для внесения в план закупок</td><td>Практические задания:
Таблица, приведенная ниже, показывает ежемесячный сбыт (в количественном выражении) компании, которая производит различные сорта мыла, под следующими торговыми марками:
<table>
<tr><td>Наименование сорта мыла</td><td colspan="12">Месяц</td></tr>
<tr><td></td><td>I</td><td>II</td><td>V</td><td></td><td>I</td><td>II</td><td>III</td><td>X</td><td></td><td>I</td><td>II</td></tr>
<tr><td>«Юбилейное»</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>1</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>«Красная Москва</td><td>0</td><td>9</td><td>9</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>«Хвойное»</td><td>2</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Вопросы и задания:
а) Какую информацию о сбыте различных сортов мыла Вы можете получить, используя вышеприведенную таблицу?
б) Назовите возможные причины сокращения сбыта мыла "Красная Москва":
в) Предложите варианты действий, при которых торговая Марка «Красная Москва» выйдет на средние показатели продаж.
г)Какую торговую марку Вы предложили бы сделать якорным брендом</td></tr>
<tr><td>ПК-1.3</td><td>Обрабатывает, формирует, хранит данные</td><td>Практические задания:
Для продукта, находящегося в пакете, требуется разработать торговую марку (бренд) и стратегию его продвижения на рынке, используя полученные теоретические знания.
Внимание! Бренд нужно разработать для данной товарной категории, т.е. если, например, у вас оказался "Черный чай торговой марки Lipton", то необходимо разработать бренд для товарной категории "чай". В том числе требуется разработать продукт, продаваемый под вашим брендом, его физические характеристики (цвет, вес, вкус, размер и т.д.), ценовой сегмент.
В презентации по итогам выполнения задания должны быть отражены следующие основные</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		характеристики бренда: 1. Миссия (что бренд обещает своему потребителю?) 2. Индивидуальность (чем бренд отличается от конкурентов?) 3. Ценность (какие ценности декларирует бренд?) 4. Ассоциации (какие ассоциации должен вызывать бренд у потребителя)? 5. Атрибуты бренда - Имя (название) - Логотип. Фирменный знак (в рамках изобразительных возможностей участников группы). - Фирменный персонаж (в случае необходимости). - Упаковка (нарисовать, либо составить описание, если придумано нестандартное решение). - Рекламный слоган (девиз). - Рекламный ролик - придумать сценарий (описать, либо проиграть)
Введение в направление		
ПК-1.1	Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	**Перечень вопросов для подготовки к зачету** 1. Перспективы развития торговли в нашей стране и за рубежом 2. Предпосылки возникновения товароведения в ходе исторического развития общества. 3. Роль предприятий торговли в деятельности общества 4. Подготовка специалистов товароведов в России и за рубежом 5. Тенденции развития торговли в России на современном этапе. 6. Роль оптовой торговли в сфере товарного обращения. 7. Оптовые торговые организации и их виды. 8. Сущность и функции розничной торговли на современном этапе. 7. Субъекты товароведной деятельности. 8. Профессия товаровед и ее место в общей классификации профессий. 9. Особенности профессиональной деятельности товароведа. 10. Квалификационные требования к специалисту. 11. Профессиональные качества товароведа. 12. Содержание основных видов профессиональной деятельности. 13. Требования к профессиональной подготовке.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		14. Профессиональные стандарты. 15. Правовые основы высшего образования в Российской Федерации. 16. Нормативные документы, регламентирующие деятельность и подготовку по направлению 38.03.07 Товаро 17. История развития товароведения. 18. Значение исследований ученых Катона Старшего, Плинея, М. Себициуса, М. Киттары. 19. Роль товароведения в развитии человеческого общества: обеспечения безопасности для жизни и здоро окружающей среды, экономии всех видов ресурсов. 20. Состояние и перспективы развития сферы торговли в России. 21. Торговля как вид предпринимательской деятельности. 22. Товары и услуги как объект торговли. 23. Жизненный цикл товаров. 24. Основные нормативные документы, регулирующие торговую деятельность в России 25. Роль денег в развитии торговли.
		Практические задания 1. Вид предпринимательской деятельности, связанный с приобретением и продажей товаров. 2. Вид торговой деятельности, связанный с приобретением и продажей товаров для использования их в предпринимательской деятельности, в том числе для перепродажи, или в иных целях, не связанных с личным, семейным, домашним и иным подобным использован 3. Вид торговой деятельности, связанный с приобретением и продажей товаров для использования их в личных, семейных, домашних и иных целях, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельно А. Торговля Б. Оптовая торговля В. Розничная торговля 2. При закупке хлебобулочных изделий покупатель потребовал от продавца документ о том, что товар при Продавец показал только разрешение на право торговли. Прав ли продавец? Ответ обоснуйте. 3. При инвентаризации в магазине были обнаружены мясные консервы, срок годности которых истекае действия как товароведа, в данной ситуации. Укажите отличия срока годности, хранения, реализации.
		Практические задания для подготовки к зачету Дать развернутый ответ на вопросы: 1. Каким законодательством РФ закрепляются основы правового регулирования отношений в области защиты

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		2. Какие федеральные органы исполнительной власти играют ведущую роль в проведении государственного потребительском рынке. 3. Государственная защита прав потребителей. 4. Перечислить систему органов государственного контроля за качеством продукции и их полномочия. 5. Изучить и перечислить нормативные документы, устанавливающие требования к качеству продукции
ПК-1.2	Разрабатывает план закупок и осуществляет подготовку изменений для внесения в план закупок	**Перечень вопросов для подготовки к зачету** 1. Перспективы развития торговли в нашей стране и за рубежом 2. Предпосылки возникновения товароведения в ходе исторического развития общества. 3. Роль предприятий торговли в деятельности общества 4. Подготовка специалистов товароведов в России и за рубежом 5. Тенденции развития торговли в России на современном этапе. 6. Роль оптовой торговли в сфере товарного обращения. 7. Оптовые торговые организации и их виды. 8. Сущность и функции розничной торговли на современном этапе. 7. Субъекты товароведной деятельности. 8. Профессия товаровед и ее место в общей классификации профессий. 9. Особенности профессиональной деятельности товароведа. 10. Квалификационные требования к специалисту. 11. Профессиональные качества товароведа. 12. Содержание основных видов профессиональной деятельности. 13. Требования к профессиональной подготовке. 14. Профессиональные стандарты. 15. Правовые основы высшего образования в Российской Федерации. 16. Нормативные документы, регламентирующие деятельность и подготовку по направлению 38.03.07 Товаро 17. История развития товароведения. 18. Значение исследований ученых Катона Старшего, Плинея, М. Себициуса, М. Киттары. 19. Роль товароведения в развитии человеческого общества: обеспечения безопасности для жизни и здоро окружающей среды, экономии всех видов ресурсов. 20. Состояние и перспективы развития сферы торговли в России. 21. Торговля как вид предпринимательской деятельности.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		22. Товары и услуги как объект торговли. 23. Жизненный цикл товаров. 24. Основные нормативные документы, регулирующие торговую деятельность в России 25. Роль денег в развитии торговли.
		Практические задания 1. Вид предпринимательской деятельности, связанный с приобретением и продажей товаров. 2. Вид торговой деятельности, связанный с приобретением и продажей товаров для использования их в предпринимательской деятельности, в том числе для перепродажи, или в иных целях, не связанных с личным, семейным, домашним и иным подобным использован 3. Вид торговой деятельности, связанный с приобретением и продажей товаров для использования их в личных, семейных, домашних и иных целях, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельно А. Торговля Б. Оптовая торговля В. Розничная торговля 2. При закупке хлебобулочных изделий покупатель потребовал от продавца документ о том, что товар при Продавец показал только разрешение на право торговли. Прав ли продавец? Ответ обоснуйте. 3. При инвентаризации в магазине были обнаружены мясные консервы, срок годности которых истекае действия как товароведа, в данной ситуации. Укажите отличия срока годности, хранения, реализации.
		Практические задания для подготовки к зачету Дать развернутый ответ на вопросы: 1. Каким законодательством РФ закрепляются основы правового регулирования отношений в области защиты 2. Какие федеральные органы исполнительной власти играют ведущую роль в проведении государственного потребительском рынке. 3. Государственная защита прав потребителей. 4. Перечислить систему органов государственного контроля за качеством продукции и их полномочия. 5. Изучить и перечислить нормативные документы, устанавливающие требования к качеству продукции
ПК-1.3	Обрабатывает, формирует, хранит данные	**Перечень вопросов для подготовки к зачету** 1. Перспективы развития торговли в нашей стране и за рубежом 2. Предпосылки возникновения товароведения в ходе исторического развития общества. 3. Роль предприятий торговли в деятельности общества

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		4. Подготовка специалистов товароведов в России и за рубежом 5. Тенденции развития торговли в России на современном этапе. 6. Роль оптовой торговли в сфере товарного обращения. 7. Оптовые торговые организации и их виды. 8. Сущность и функции розничной торговли на современном этапе. 7. Субъекты товароведной деятельности. 8. Профессия товаровед и ее место в общей классификации профессий. 9. Особенности профессиональной деятельности товароведа. 10. Квалификационные требования к специалисту. 11. Профессиональные качества товароведа. 12. Содержание основных видов профессиональной деятельности. 13. Требования к профессиональной подготовке. 14. Профессиональные стандарты. 15. Правовые основы высшего образования в Российской Федерации. 16. Нормативные документы, регламентирующие деятельность и подготовку по направлению 38.03.07 Товаро 17. История развития товароведения. 18. Значение исследований ученых Катона Старшего, Плинея, М. Себициуса, М. Киттары. 19. Роль товароведения в развитии человеческого общества: обеспечения безопасности для жизни и здоро окружающей среды, экономии всех видов ресурсов. 20. Состояние и перспективы развития сферы торговли в России. 21. Торговля как вид предпринимательской деятельности. 22. Товары и услуги как объект торговли. 23. Жизненный цикл товаров. 24. Основные нормативные документы, регулирующие торговую деятельность в России 25. Роль денег в развитии торговли.
		Практические задания 1. Вид предпринимательской деятельности, связанный с приобретением и продажей товаров. 2. Вид торговой деятельности, связанный с приобретением и продажей товаров для использования их в предпринимательской деятельности, в том числе для перепродажи, или в иных целях, не связанных с личным, семейным, домашним и иным подобным использован

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		3. Вид торговой деятельности, связанный с приобретением и продажей товаров для использования их в личных, семейных, домашних и иных целях, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельно А. Торговля Б. Оптовая торговля В. Розничная торговля 2. При закупке хлебобулочных изделий покупатель потребовал от продавца документ о том, что товар при Продавец показал только разрешение на право торговли. Прав ли продавец? Ответ обоснуйте. 3. При инвентаризации в магазине были обнаружены мясные консервы, срок годности которых истекае действия как товароведа, в данной ситуации. Укажите отличия срока годности, хранения, реализации.
		Практические задания для подготовки к зачету Дать развернутый ответ на вопросы: 1. Каким законодательством РФ закрепляются основы правового регулирования отношений в области защиты 2. Какие федеральные органы исполнительной власти играют ведущую роль в проведении государственного потребительском рынке. 3. Государственная защита прав потребителей. 4. Перечислить систему органов государственного контроля за качеством продукции и их полномочия. 5. Изучить и перечислить нормативные документы, устанавливающие требования к качеству продукции
История развития товароведения		
ПК-1.1	Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на	**Перечень вопросов для подготовки к зачету** 1. Перспективы развития торговли в нашей стране и за рубежом 2. Предпосылки возникновения товароведения в ходе исторического развития общества. 3. Роль предприятий торговли в деятельности общества 4. Подготовка специалистов товароведов в России и за рубежом 5. Тенденции развития торговли в России на современном этапе. 6. Роль оптовой торговли в сфере товарного обращения. 7. Оптовые торговые организации и их виды. 8. Сущность и функции розничной торговли на современном этапе. 7. Субъекты товароведной деятельности. 8. Профессия товаровед и ее место в общей классификации профессий. 9. Особенности профессиональной деятельности товароведа.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	соответствующих рынках товаров, работ, услуг	10. Квалификационные требования к специалисту. 11. Профессиональные качества товароведа. 12. Содержание основных видов профессиональной деятельности. 13. Требования к профессиональной подготовке. 14. Профессиональные стандарты. 15. Правовые основы высшего образования в Российской Федерации. 16. Нормативные документы, регламентирующие деятельность и подготовку по направлению 38.03.07 Товароведение. 17. История развития товароведения. 18. Значение исследований ученых Катона Старшего, Плинея, М. Себициуса, М. Киттары. 19. Роль товароведения в развитии человеческого общества: обеспечения безопасности для жизни и здоровья населения, охраны окружающей среды, экономии всех видов ресурсов. 20. Состояние и перспективы развития сферы торговли в России. 21. Торговля как вид предпринимательской деятельности. 22. Товары и услуги как объект торговли. 23. Жизненный цикл товаров. 24. Основные нормативные документы, регулирующие торговую деятельность в России 25. Роль денег в развитии торговли.
ПК-1.2	Разрабатывает план закупок и осуществляет подготовку изменений для внесения в план закупок	**Практические задания** 1. Вид предпринимательской деятельности, связанный с приобретением и продажей товаров. 2. Вид торговой деятельности, связанный с приобретением и продажей товаров для использования их в предпринимательской деятельности, в том числе для перепродажи, или в иных целях, не связанных с личным, семейным, домашним и иным подобным использованием. 3. Вид торговой деятельности, связанный с приобретением и продажей товаров для использования их в личных, семейных, домашних и иных целях, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. А. Торговля

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Б. Оптовая торговля В. Розничная торговля 2. При закупке хлебобулочных изделий покупатель потребовал от продавца документ о том, что товар пригоден к употреблению. Продавец показал только разрешение на право торговли. Прав ли продавец? Ответ обоснуйте. 3. При инвентаризации в магазине были обнаружены мясные консервы, срок годности которых истекает через 7 суток. Ваши действия как товароведа, в данной ситуации. Укажите отличия срока годности, хранения, реализации.
ПК-1.3	Обрабатывает, формирует, хранит данные	**Перечень вопросов для подготовки к зачету** 1. Перспективы развития торговли в нашей стране и за рубежом 2. Предпосылки возникновения товароведения в ходе исторического развития общества. 3. Роль предприятий торговли в деятельности общества 4. Подготовка специалистов товароведов в России и за рубежом 5. Тенденции развития торговли в России на современном этапе. 6. Роль оптовой торговли в сфере товарного обращения. 7. Оптовые торговые организации и их виды. 8. Сущность и функции розничной торговли на современном этапе. 7. Субъекты товароведной деятельности. 8. Профессия товаровед и ее место в общей классификации профессий. 9. Особенности профессиональной деятельности товароведа. 10. Квалификационные требования к специалисту. 11. Профессиональные качества товароведа. 12. Содержание основных видов профессиональной деятельности. 13. Требования к профессиональной подготовке. 14. Профессиональные стандарты. 15. Правовые основы высшего образования в Российской Федерации. 16. Нормативные документы, регламентирующие деятельность и подготовку по направлению 38.03.07 Товароведение. 17. История развития товароведения. 18. Значение исследований ученых Катона Старшего, Плинея, М. Себициуса, М. Киттары.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		19. Роль товароведения в развитии человеческого общества: обеспечения безопасности для жизни и здоровья населения, охраны окружающей среды, экономии всех видов ресурсов. 20. Состояние и перспективы развития сферы торговли в России. 21. Торговля как вид предпринимательской деятельности. 22. Товары и услуги как объект торговли. 23. Жизненный цикл товаров. 24. Основные нормативные документы, регулирующие торговую деятельность в России 25. Роль денег в развитии торговли.
Производственная – преддипломная практика		
ПК-1.1	Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	**Перечень примерных индивидуальных заданий** Организационно-управленческая практика – важнейшая часть подготовки бакалавров по направлению производства продуктов животного происхождения. В течение практики студент в соответствии с графиком и индивидуальным заданием выполняет цели и задачи практики. Содержание практики будет зависеть от индивидуального задания, темы выпускной квалификационной работы и места прохождения практики. Практика предназначена для систематизации, закрепления и совершенствования знаний и навыков при освоении студентами основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». В программу практики входит ознакомление с организационно-управленческой структурой предприятия и его подразделений; ассортимента выпускаемой продукции, каналов поставки сырья реализации Готовой продукции; сбор, систематизация и анализ показателей экономической деятельности предприятия; мероприятиями по повышению эффективности производственной деятельности, реализуемыми на предприятии. Сбор, изучение реферирование материалов по методам и средствам управления техническими проектами, организации управления опытно-конструкторскими разработками.
ПК-1.2	Разрабатывает план закупок и осуществляет подготовку изменений для внесения в план	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	закупок	
ПК-1.3	Обрабатывает, формирует, хранит данные	
ПК-1 – Способен составлять планы и обосновывать закупки		
Организация и управление коммерческой деятельностью торговых предприятий		
ПК-1.1	Организует на стадии планирования закупок консультации с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг	*Вопросы к экзамену* 1 Характеристика организационно-правовых форм торгового бизнеса: характеристика предприятий по объединению лиц. 2 Объекты коммерческой деятельности: их характеристика. Услуги как специфический товар и объект коммерческой деятельности. 3 Процесс товародвижения, как основа организации коммерческой деятельности. 4 Факторы, влияющие на процесс товародвижения. 5 Закупка товаров на оптовых ярмарках. 6 Источники закупок и принципы, учитываемые при выборе поставщиков 7 Коммерческая деятельность в оптовой торговле, ее сущность, функции и особенности. Особенности развития оптовой торговли на современном этапе и ее роль в системе товароснабжения. 8 Оптовые предприятия, их функции, типы и виды, Кооперация и интеграция в оптовой торговле. 9 Назначение и функции складов, их классификация. Виды складских помещений. 10 Инфраструктура оптовой торговли. Оптовые посредники: их виды, необходимость использования оптовых посредников в процессе товародвижения. 11 Организация и управление коммерческой деятельностью на выставках и ярмарках. Значение и виды оптовых ярмарок. Закупка товаров и порядок заключения договоров на оптовых ярмарках 12 Особенности организации и управления коммерческой деятельностью на товарных биржах. Структура биржи. Органы управления и исполнительные органы биржи, их функции. 13 Торговые дома: их задачи, функции и направления деятельности. Роль и функции оптовых рынков 14 Современный подход к обслуживанию покупателей: выкладка, услуги, персонал, маркировка товаров и рекламно- информационное обеспечение. 15 Устройство и планировка помещений магазина. Выделение торговых зон в магазине с учетом психологии потребителя и особенности торгового процесса в этих зонах 16 Организация и технология разгрузки и приемки товаров в магазине, сопроводительные документы

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		процесса приемки. 17 Основные технологические требования, предъявляемые к устройству и планировке складов 18 Методы оптовой продажи со склада. 19 Классификация складов, их характеристика. Специализация и типизация складов.
ПК-1.2	Разрабатывает план закупок и осуществляет подготовку изменений для внесения в план закупок	*Типовые контрольные задания* 1 Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин 1 Какие методы сбора информации используются при вторичных исследованиях предприятием? а) анкетирование; б) опрос по телефону; в) наблюдение; г) все ответы верны; д) правильного ответа нет. 2 Рынок покупателя определяет ситуацию, когда на рынке: а) большое количество потребителей; б) превышение спроса над предложением; в) превышение предложения над спросом; г) все ответы верны. 3 Стратегия охвата рынка, при которой компания ориентируется на несколько сегментов рынка и разрабатывает для каждого из них отдельные предложения называется: а) сетевым маркетингом; б) дифференцированным маркетингом; в) недифференцированным маркетингом; г) концентрированным маркетингом; д) двусторонним маркетингом. 4 В каких рыночных ситуациях имеет место конкуренция продавцов? а) рынок потребителя; б) рынок продавца; в) равновесный рынок. 5 В чем преимущество вторичной информации? а) в дороговизне; б) в легкости использования и дешевизне;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		в) в том, что она собрана для конкретной цели; г) в том, что она является более свежей 6 Маркетинговое исследование представляет собой сбор, обработку и анализ данных с целью: а) уменьшения неопределенности, сопутствующей принятию маркетинговых решений; б) опережения конкурентов; в) систематизации отчетных данных; г) все ответы верны; д) правильного ответа нет
ПК-1.3	Обрабатывает, формирует, хранит данные	*Ситуационные задачи* Задание. Изучить Закон РФ "О защите прав потребителей" (в ред. Федеральных законов от 16.10.2006 N 160-ФЗ) на основании изученного Закона дать ответы по следующим ситуациям. Ситуация 1.Покупатель приобрел в магазине "Мир мебели" прихожую. При установке мебели в квартире был обнаружен брак. Покупатель обратился к директору магазина с просьбой заменить мебель на качественную. Работники магазина удовлетворили претензию покупателя только через 34 дня. Как следует поступить потребителю? Ситуация 2 Покупатель на следующий день после покупки коробки шоколадных конфет обратился в магазин с требованием расторжения договора купли-продажи, поскольку приобретенные конфеты оказались с просроченным сроком годности и стали жесткими. Администрация магазина отказала покупателю в удовлетворении его требований, так как он не предъявил кассового чека. Кто прав в данной ситуации? Ситуация 3. Покупательница решила приобрести магнитофон и обратилась к продавцу с просьбой о консультации по выбору модели, но продавец не смог квалифицированно дать консультацию по данному вопросу. Что делать в данной ситуации? Ситуация 4 Покупательница в отделе парфюмерно-косметических товаров магазина попросила продавца продать ей крем для нормальной кожи. Продавец порекомендовала ей один из видов импортного крема, аннотация к которому была на английском языке. Однако продавец была уверена в назначении крема и покупка состоялась. После нескольких дней применения крема кожа стала очень сухой и в некоторых местах начала шелушиться. Как Вы расцениваете данную ситуацию?
ПК-2 – Способен составлять планы и обосновывать закупки		

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
Поведение потребителей		
ПК-2.1	Согласует требования к закупаемым заказчиком отдельным видам товаров, работ, услуг (в том числе начальным (максимальным) ценам) и (или) нормативным затратам на обеспечение функций заказчика и публичное их размещение	1. Раскройте сущность и содержание процесса управления продажами. 2. Перечислите и охарактеризуйте современные подходы к управлению продажами. 3. Обоснуйте необходимость построения качественного партнерства в системе продаж товарной продукции. 4. Тенденции в управлении продажами. Модели управления продажами. 5. Основные этапы процесса продажи. 6. Условия выбора каналов сбыта и их виды. 7. Сравнительная характеристика каналов сбыта. 8. Вертикальные и горизонтальные распределительные системы. 9. Определите значение и опишите задачи розничной продажи товаров. 10. Виды розничных посредников и их характеристика (классификация торговых предприятий) 11. Инструменты стимулирования продаж. 12. Организационные структуры построения отдела продаж. 13. Планирование продаж. 14. Факторы, определяющие успешность работы отдела продаж. 15. Мотивация сотрудников отдела продаж. 16. Контроль деятельности отдела продаж. 17. Оценка эффективности каналов сбыта. 18. Поведение покупателей и организаций. 19. Техники продаж. 20. Работа с возражениями. 21. Холодные звонки: технология реализации. 22. Правила ведения деловой беседы. 23. Презентация товаров: основные правила. 24. Визуальный мерчандайзинг. 25. Категорийный мерчандайзинг. 26. Раскройте понятие и сущность стратегии партнерства в системе личных продаж. 27. Технология реализация персональных продаж. 27. Инструменты управления лояльностью.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		29. Правила работы с ключевыми клиентами. Примерные тестовые задания: 1 Одно из преимуществ косвенных каналов сбыта: a. увеличение объемов сбыта b. контроль над ценой продукции c. легче поддерживать имидж компании d. возможность реагировать на изменения спроса 2 Одно из достоинств прямых каналов сбыта: a. контроль над качеством продукции b. самостоятельное продвижение продукции c. широкий охват рынка d. сбыт крупных партий продукции 3 Один из недостатков косвенных каналов сбыта: a. производитель может попасть в сильную зависимость от посредников b. увеличение складских расходов c. полнее удовлетворяются потребности клиентов в сервисе d. ограниченный рыночный сегмент 4 Один из недостатков прямых каналов распределения: a. собственная сбытовая сеть b. возможность заниматься рыночным анализом c. увеличение доли наличных денежных средств в обороте d. необходимый контакт с потребителями 5 Стратегические (консультационные) продажи возникли в ответ: a. на возрастающую конкуренцию b. на требования продавцов к клиентам компании c. на требования покупателей к продавцам d. на растущую значимость долговременных отношений 6 При консультационных продажах акцент делается: a. на манипулирование покупателями

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		b. на эффективные коммуникации между продавцом и покупателем c. на определение проблем покупателя и их решение d. на снижение цены товара 7 Консультационные продажи характеризуются: a. доверительными отношениями продавца и покупателя b. высоким уровнем сервисного обслуживания c. увеличением транзакций d. снижением транзакций 8 Стратегический план деятельности компании является основой для разработки стратегического плана продаж: a. да **b.** нет 9 Стратегическое планирование продаж позволяет: a. повысить конкурентность продаж b. снизить затраты, связанные с продажами c. организовать продажи, добавляющие ценность d. структурировать продажи и повысить их эффективность 10 Стратегия взаимоотношений ориентирована: a. на поддержание высоких этических стандартов b. на выстраивание профессионального имиджа c. на создание клиентской базы d. на формирование философии «двойного выигрыша» 11 В основе разработки стратегии потребителя лежит: a. ценность товара b. поведение потребителя c. потребительские нужды d. материальные составляющие товара 12 Инструментами обратной связи с участниками канала товародвижения являются: a. рекламные акции b. маркетинговые исследования

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		c. опросы и советы ведущих партнеров d. PR-компании 13 На каких трех показателях строится одна из классификаций покупателей? a. цель покупки, потребности, доход b. давность, частота, денежная ценность c. возраст, доход, количество покупок d. количество покупок, сумма покупок, количество купленных товаров 14 Двухуровневый канал состоит из: a. оптовых и розничных торговых предприятий b. дистрибутора, розничного предприятия и покупателя c. производителя, поставщика и потребителя d. производителя, розничного торгового предприятия и покупателя 15 Наиболее ровно и гладко отношения в канале товародвижения складываются в случае: a. интенсивного распределения b. эксклюзивного распределения c. избирательного распределения 16Какая группа данных НЕ является частью базы данных покупателей: a. демографическая b. экономическая c. поведенческая d. транзакционная 17Какие бывают виды каналов товародвижения? a. прямой, двухуровневый, многоуровневый b. собственный, арендованный, комбинированный c. государственный, муниципальный d. узкий, широкий 18Прямой канал состоит из: a. производителя и поставщика b. производителя и конечного покупателя c. производителя и торгового посредника

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		d. производителя и дистрибутора 19Что НЕ входит в понятие «управление продажами»? a. управление людьми, которые осуществляют продажи b. управление взаимоотношениями с клиентами c. управление процессами в области продаж d. управление маркетингом 20Два вида торговых посредников – это: a. крупные и мелкие b. специализированные и универсальные c. оптовые и розничные d. государственные и негосударственные 21Нецелевые клиенты - это клиенты: a. покупающие товары у конкурентов b. не покупавшие товары в данной компании c. прекратившие покупать товары у данной компании d. удовлетворить потребности, которых предприятие не может или это ему невыгодно 22Что НЕ входит в задачи управления отделом продаж? a. поиск и привлечение покупателей b. планирование продаж c. создание организационной структуры d. контроль и оценка результатов работы отдела 23Показатели оценки торгового персонала можно разделить на две категории: a. объем работы и уровень зарплаты b. уровень образования и стаж работы c. экономические и социальные d. результативность работы и затраченные усилия
ПК-2.2	Организует и контролирует разработку проектов	Практические задания к зачету: № 1 Рассчитать план продаж исходя из условий: Закупочная цена изделия – 350 рублей, цена реализации изделия - 500 рублей Статистика продаж за 2018 и 2019 представлена в таблице 1.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*													
	контрактов, типовых условий контрактов	Таблица 1													
		2018 год	Среднее число продаж за месяц	Дек.	Янв.	Фев.	Март	Апр.	Май	Июнь	Июль	Авг.	Сент.	Окт.	Нояб
		Число продаж		20	15	30	10	14	17	20	15	12	16	20	18
		Сумма продаж, руб													
		Коэфф. сезонн.													
		2019 год	Среднее число продаж за месяц	Дек.	Янв.	Фев.	Март	Апр.	Май	Июнь	Июль	Авг.	Сент.	Окт.	Нояб
		Число продаж		30	40	20	15	26	50	40	45	30	25	11	27
		Сумма продаж, руб													
		Коэфф. сезонн.													
		Средний показатель сезонности													

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
1) Рассчитать:
– Среднее число продаж за месяц
– Коэффициент сезонности
– Рост продаж за период с 2017 по 2018гг
– Средний показатель сезонности по месяцам за исследуемый период
2) Рассчитать планируемую выручку на 2019 г (таблица 2), для этого определить:
– среднюю стоимость единицы изделия исходя из средней суммы и числа продаж за 2018 г
– среднюю маржу на единицу изделия – среднюю стоимость разделить на закупочную цену изделия
– затраты на создание товарного запаса исходя из объема закупки 40 изделий по цене 350 руб за штуку
– объем безубыточности продаж – затраты на создание запаса разделить на величину средней маржи на единицу изделия
– минимальную величину выручки на 2019 г исходя из объема безубыточности и цены реализации изделия 500 руб и планируемую среднемесячную выручку
– минимальную величину выручки на каждый месяц 2019 г с учетом среднего коэффициента сезонности по месяцам
Таблица 2.
<table>
<tr><td>2019 год</td><td>Дек.</td><td>Янв.</td><td>Фев.</td><td>Март</td><td>Апр.</td><td>Май</td><td>Июнь</td><td>Июль</td><td>Авг.</td><td>Сент.</td><td>Окт.</td><td>Нояб.</td><td>Итог</td></tr>
<tr><td>Планируемая выручка, руб</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
№ 2 Определить основные количественные показатели, которые оказывают наиболее значимое влияние на деятельность компании (бизнес) и соотнести их с работой сотрудников или подразделений:
1. Финансовый объем продаж;
2. Количественный объем продаж;
3. Финансовый объем проданных доп. услуг;
4. Количественный объем проданных дополнительных услуг;
</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		5. Трафик (фактическое посещение точки продаж, звонки, письма, консультации); 6. Конверсия продаж (соотношение между потенциальными и реальными покупателями); 7. Конверсия консультаций; 8. Количество привлеченных клиентов; 9. Оценка уровня обслуживания; 10. Средний чек. Оптимальные плановые показатели должны быть связаны с общей стратегией организации и обычно дифференцируются на месячные, полугодовые и годовые. Важно, чтобы плановые значения были реально достижимы, чтобы сотрудники приложили усилия к их достижению. Для определения плановых значений желательно привлекать конечных продавцов, поскольку они могут объективно оценить реальность утвержденных плановых целей.
ПК-2.3	Составляет отчетную документацию	Практические задания к зачету: № 1. Используя данные таблицы 1 исследовать клиентскую базу по объемам и частоте закупок. Выделить группу целевого клиента, сделать выводы Таблица 1 - База клиентов по объемам и частоте закупок

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*

Контрагент	1/1/2017	2/1/2017	3/1/2017	4/1/2017	5/1/2017	6/1/2017	7/1/2017	8/1/2017	9/1/2017
						76000	24900		
			34200	11880		11880			
				83166		257364			
		98415		95585					
							217300	27756	63362
			200000	16920	16920				
								32895	224800
									731600
								1098770	

№ 2. Используя критерии выбора сбытового канала (таблица 1) определить оптимальную систе каналов распределения для производителей: 1) торгового оборудования; 2) блистерной и тверд пластиковой упаковки; 3) кондитерских изделий; 4) книг; 5) мебели; 6) хлебобулочных изделий; образовательных услуг для взрослых (кулинарные, компьютерные, танцевальные…)

Рассмотреть варианты использования прямых, косвенных каналов распределения и комбинированной или смешанной системы сбыта (таблица 2).

Таблица 1 - Критерии выбора сбытового канала

Характеристики	Прямой канал	Непрямой канал		Комментарии
		кор	дли	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*				
				откий	нный	
		Характеристики покупателей				
		Многочисленные		**	***	Важную роль играет сокращение числа контактов
		Высокая концентрация	***	***		Низкие издержки на один контакт
		Крупные покупки	***			Издержки на установление контакта быстро амортизируются
		Нерегулярные покупки		**	***	Повышенные издержки при частых и малых заказах
		Оперативная поставка		**	***	Наличие запасов вблизи точки продажи
		Характеристики товаров				
		Расходуемые продукты	***			Необходимость быстрой доставки
		Большие объемы	***	**		Минимизация транспортных операций
		Технически несложные		**	***	Низкие требования по обслуживанию
		Нестандартизованные	***			Товар должен быть адаптирован к специфичным потребностям
		Новые товары	***	**		Необходимо тщательное «слежение» за новым товаром
		Высокая ценность	***			Издержки на установление контакта быстро амортизируются
		Характеристики производителя				
		Ограниченные финансовые ресурсы		**	***	Сбытовые издержки пропорциональны объему продаж
		Полный	*	**		Фирма может предложить полное

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*

ассортимент	**			обслуживание	
Нужен хороший контроль	***			Минимизация числа заказов между фирмой и ее рынком	
Широкая известность		**	***	Хороший прием со стороны системы сбыта	

Таблица 2 - Выбор и обоснование сбытового канала

Производители:	Характеристики			выбора и обоснование сбытового канала
	покупателей	товаров (услуг)	производителя	
1) торгового оборудования				Прямой:
				Косвенный:
				Смешанный:
2) блистерной и твердой пластиковой упаковки				Прямой:
				Косвенный:
				Смешанный:
3) кондитерских изделий				Прямой:
				Косвенный:
				Смешанный:
4) книг				Прямой:
				Косвенный:
				Смешанный:
5) мебели				Прямой:
				Косвенный:
				Смешанный:
6) хлебобулочных изделий				Прямой:
				Косвенный:
				Смешанный:
7) образовательных				Прямой:
				Косвенный:

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		услуг для взрослых | | | | Смешанный:
Мерчандайзинг товаров		
ПК-2.1	Согласует требования к закупаемым заказчиком отдельным видам товаров, работ, услуг (в том числе начальным (максимальным) ценам) и (или) нормативным затратам на обеспечение функций заказчика и публичное их размещение	Вопросы к зачету: 1 Мерчандайзинг как способ продвижения товара на рынке. 2 Организация мерчандайзинга на предприятии. 3 Совершенствование мерчандайзинга на предприятии. 4 Мерчандайзинг как технология взаимодействия продавца и покупателя. 5 Оптимизация товарного ассортимента и выкладки товара. 6 Мерчандайзинг как инструмент стимулирования сбыта: визитный мерчандайзинг. 7 Оптимизация торговой площади магазина. 8 Мерчандайзинг в системе управления в торговом предприятии. 9 Мерчандайзинг – эффективная маркетинговая технология. 10 Планировка и зонирование торгового зала как стратегия выкладки товара. 11 Дизайн как средство коммуникации. 12 Мерчандайзинг на розничном торговом предприятии. 13 Мерчандайзинг и его влияние на эффективность продаж предприятия. 14 Организация размещения и выкладки товаров в торговом зале магазина. 15 Использование принципов мерчандайзинга в магазине. 16 Анализ размещения и выкладки товаров в торговом зале магазина. 17 Использование инструментов мерчандайзинга. 18 Оценка эффективности использования мерчандайзинга магазина. 19 Мерчандайзинг и его использование в розничной торговле. 20 Эффективные решения мерчандайзинга. 21 Эффективные решения мерчандайзинга, основанные на цвето-, свето, звуковосприятии потребителя. 22 Мобильные стенды оформления мест продажи как новое «оружие» мерчандайзинга. 23 Организация продажи товаров с использованием принципов мерчандайзинга. 24 Мерчандайзинг розничной торговой сети (на примере магазина). 25 Размещение и выкладка отдельных видов товаров в торговом зале. 26 Инструменты коммуникаций в мерчандайзинге. 27 Анализ средств мерчандайзинга в торговом объекте. 28 Исследование атмосферы торгового предприятия. 29 Особенности аптечного мерчандайзинга. 30 Мерчандайзинг в федеральных аптечных сетях с открытой выкладкой товара.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		31 Мерчандайзинг в региональных аптечных сетях с открытой выкладкой товара. 32 Роль мерчандайзинга в брендинге на примере магазина. 33 Формирование рекламно-информационного пространства торгового зала магазина на зоны адекватного поведения покупателя. 34 Повышение эффективности применения мерчандайзинга на предприятии. 35 Применение промоушн-микса и pos-материалов в стимулировании продажи 36 Разработка мероприятия по повышению лояльности потребителей к бренду на основе использования инструментов мерчандайзинга. 37 Мерчандайзинг как один из основных методов стимулирования сбыта. 38 Применение средств мерчандайзинга в магазине. 39 Мерчандайзинг и его роль в достижении успеха в продажах. 40 Мобильный стенд как участник акции продвижения товара в практике конкретного гипермаркета. 41 Особенности применения мерчандайзинга в компании. 42 Мерчандайзинг в торговых центрах. 43 Анализ стимулирования сбыта на основе мерчандайзинга. 44 Основные принципы выкладки товаров на торговом оборудовании в магазине с позиции мерчандайзинга. 45 Организационное обеспечение мерчандайзинга в компании. 46 Система поддержки стандартов мерчандайзинга. Мерчандайзинг-бук. 47 Мерчандайзинговый подход к планировке торгового зала и выкладке товаров. 48 Маркетинговое исследование эффективности мерчандайзинга на предприятии. 49 Возможности и практические приемы мерчандайзинга в компании. 50 Влияние чувственных компонентов на принятие решения покупателем.
ПК-2.2	Организует и контролирует разработку проектов контрактов, типовых условий контрактов	Задания 1 Торговое предприятие «Эдем» осуществляет розничную продажу продовольственных товаров. Общая площадь магазина – 5520 кв.м, торговая – 3860 кв.м., магазин имеет форму сильно вытянутого прямоугольника, оборудование размещено продольным способом. Список оборудования прилагается. Задание. 1 Дайте характеристику магазина, укажите тип магазина и специализацию. 2 Коэффициент глубины ассортимента «Вода», если базовый показатель ассортимента по стандарту равен 6,

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		дополнительный ассортимент по ТУ — 16 наименований. В магазине «Весна» в продаже имелось 5
ПК-2.3	Составляет отчетную документацию	*Задания на решение задач из профессиональной области, комплексные задания* 1 Оцените эффективность использования площади торгового зала продовольственного магазина на основании следующих данных: площадь торгового зала – 200 кв. м, площадь выкладки товаров – 120 кв. м, площадь, занятая под оборудованием, – 50 кв. м. При необходимости разработайте рекомендации по повышению эффективности использования площади торгового зала магазина. 2 Рассчитайте необходимое количество горок для выкладки непродовольственных товаров на основании следующих данных: -площадь торгового зала - 300 м2; -под выкладку товаров предполагается использовать горки, размеры полок которых приведены ниже: 1 - я полка: 900*600 мм; 2 - я полка: 900*400 мм; 3 - я полка: 900*400 мм; 4 - я полка: 900*400 мм; -прочее оборудование (витрины, прилавки, кассовые кабины) занимает в торговом зале 70 м2. 3 Необходимо определить коэффициент оптимального ассортимента, если известно, что затраты на проектировку, разработку, производство, доведения ассортимента до потребителя составляют 318 тыс. руб., а полезный эффект по назначению – 157 тыс. руб. 4 В кондитерском магазине в ассортименте товаров имеется 20 наименований шоколадных конфет по средней цене 59 рублей, 35 наименований карамели по средней цене 39,5 рубля; 3 вида мармелада по цене 41 рубль и 5 видов драже по средней цене 30 рублей. Определите долю шоколадных конфет в натуральном выражении.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
Производственная- технологическая (проектно-технологическая) практика		
ПК-2.1	Согласует требования к закупаемым заказчиком отдельным видам товаров, работ, услуг (в том числе начальным (максимальным) ценам) и (или) нормативным затратам на обеспечение функций заказчика и публичное их размещение	**Перечень примерных индивидуальных заданий** - проработайте нормативные документы, регламентирующие порядок приемки товаров по качеству; отработайте навыки выявления дефектов товаров. Примите участие в приемке 1-2 партий товаров по качеству, укажите, кто участвует в этой приемке в магазине; - ознакомьтесь с сопроводительными документами на качество товара, качественным удостоверением, спецификацией; - проанализируйте сертификаты соответствия: на продукцию; - укажите имеющиеся на предприятии руководящие, инструктивные, нормативные и технические документы (технологические регламенты, инструкции и др.), различные категории стандартов, регулирующие качество товаров (которыми руководствуются лица, участвующие в приемке товаров по качеству); - укажите методы определения качества поступающих товаров, используемые работниками торгового предприятия; - обратите внимание на порядок забраковки товаров при первичной приемке, а также в процессе хранения, подготовки к отпуску и реализации; уценки товаров ненадлежащего качества и ее документальное оформление; - ознакомьтесь с документальным оформлением результатов приемки; - изучите претензионную работу: порядок составления претензий, сроки предъявления и рассмотрения претензий поставщикам за поставку товаров ненадлежащего качества; - ознакомьтесь с претензиями со стороны покупателей к качеству реализуемых товаров. Приведите анализ собранных данных за последние полгода; - сделайте вывод о характере деятельности предприятия в обеспечении качества товаров.. В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции: 1 Структура предприятия (организации). В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота. 2 Ассортимент продукции предприятия. Во время прохождения практики студенту следует
ПК-2.2	Организует и контролирует разработку проектов контрактов, типовых условий контрактов	
ПК-2.3	Составляет отчетную документацию	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		проанализировать ассортимент продукции предприятия. Для этого необходимо изучить перечень наименований продукции с указанием объема выпуска по каждому наименованию, рассмотреть степень обновления ассортимента, изучить принципы формирования ассортимента на данном предприятии. Сделать выводы и дать предложения по оптимизации ассортимента продукции. 3 Основные и вспомогательные службы предприятия. Необходимо дать характеристику основным цехам, службам и отделам, описать их функции. 4. Организация хранения товаров и подготовки их к продаже. Ознакомьтесь с организацией хранения товаров на предприятии. Проанализируйте приспособленность помещений для хранения данных видов товаров, оснащение этих помещений оборудованием; влияние условий и режимов хранения товаров на сохранение их качества и соблюдение этих режимов в торговом процессе. Обратите внимание на технику укладки товаров, соблюдение правил размещения, товарного соседства, санитарных правил, организацию контроля за хранением. Изучите особенности подготовки к продаже товаров изучаемой группы. Ознакомьтесь с организацией подготовки этих товаров к продаже: укажите основные виды операций, последовательность их осуществления. Проанализируйте данные о товарных потерях, образующихся при хранении, при подготовке товаров к продаже и реализации, выявите причины их возникновения и соответствие нормативам, порядок списания. 5 Нормативная и техническая документация, регламенты, нормы и правила. Для ознакомления с нормативно-правовой базой предприятия необходимо отразить следующие вопросы: 1. перечень и содержание основной нормативной и технической документации, регламентов, норм и правил. 2. требования нормативной и технической к сопроводительной документации на продукцию. 3. Методы контроля качества продукции.
ПК-3 – Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению		
Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим	***Перечень теоретических вопросов:*** - Понятие об идентификации товаров. Цели, задачи и функции идентификации. Объекты и субъекты идентификации. - Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), и товарно-партионная (товарная партия). Критерии идентификации.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	- Средства идентификации. Упаковочные материалы. - Средства идентификации. Маркировка, товарные знаки, производственная марка, как средство идентификации продовольственных товаров. - Идентификационные признаки и товарные знаки, штриховые коды. Критерии идентификации. - Органолептические и физико-химические показатели качества, пригодные для целей идентификации. - Методы идентификации: Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки. - Современные инструментальные экспресс - методы идентификации продовольственных товаров. - Понятие о фальсификации товаров. Понятие «фальсифицированные товары», «товары-заменители», «дефектные товары». Объекты фальсификации. Взаимосвязь видов фальсификации с его характеристиками. - Виды фальсификации продовольственных товаров: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная, опасная и безопасная для здоровья и жизни потребителя фальсификация. - Способы фальсификации продовольственных товаров: способы ассортиментной фальсификации; способа качественной фальсификации; способы количественной фальсификации; способы стоимостной фальсификации; способы информационной фальсификации. - Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров. - Какое место занимает идентификация при проведении сертификации товаров? - Какие нормативные документы используются для целей идентификации? Дайте их краткую характеристику. - Какую роль выполняет маркировка в идентификации товаров? - В чем состоят отличия фальсифицированного товара от товара-заменителя, дефектного товара от фальсифицированного? - Какое продовольственное сырье и какие продовольственные товары наиболее часто подвергаются фальсификации?

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		- Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации продовольственных товаров однородных групп. - Методы выявления фальсификации продовольственных товаров.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	***Примерные практические задания:*** **1. Каким методом определяется наличие в водке сивушных масел?** Ответы: 1 Методом Мора 4 Методом Бертрана 2 Методом Готфруа 5 Методом Фелинга 3 Методом Кьельдаля **2. Что добавляют в молоко для его раскисления?** Ответы: 1 Молочную кислоту 4 Уксусную кислоту 2 Формальдегид 5 Янтарную кислоту 3 Пищевую соду **3. Какой показатель качества позволяет распознать разбавление молока водой?** Ответы: 1 Кислотность 4 Степень чистоты 2 Плотность 5 Кислотное число **4.С помощью какого прибора определяют степень свежести мяса?** Ответы: 1 Фотоэлектроколориметра 4 Рефрактометра 2 pH – метра 5 Поляриметра

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		3 Спектрофотометра **5. С помощью какого прибора определяют возможную фальсификацию майонеза по содержанию жира?** Ответы: 1 Фотоэлектроколориметра 4 Рефрактометра 2 pH – метра 5 Поляриметра 3 Спектрофотометра
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	***Примерные практические задания из профессиональной области:*** Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации макаронных изделий. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации муки. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации сахара и сахарозаменителей. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации мучных кондитерских изделий. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации плодов. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации овощей. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации чая. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кофе. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации пряностей и приправ. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации колбасных изделий. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации пищевых жиров. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации растительных масел.
Товароведение упаковочных материалов и тары		

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	**Перечень методов испытаний упаковки** 1. Метод испытания полимерных пленок на растяжение 2. Определение прочности сварного шва полимерной потребительской упаковки 3. Определение прочности бумаги при растяжении 4. Определение сопротивления расслаиванию гофрокартона 5. Определение сопротивления торцевому сжатию гофрокартона 6. Паропроницаемость упаковочных материалов 7. Жиропроницаемость и жиростойкость упаковочных материалов 8. Ароматопроницаемость упаковочных материалов 9. Выявление миграции компонентов полимерных упаковочных материалов 10. Выявление миграции компонентов жестяной тары в модельные среды, имитирующие пищевые продукты 11.Гигиенические нормативы ГН 2.3.3.972-00 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами».
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	1. Определите фотометрическим методом миграцию железа с внутренней поверхности консервной тары при взаимодействии с модельными средами, имитирующими пищевые продукты. 2. Определите паропроницаемость упаковочных материалов, применяемых для упаковывания пищевых продуктов. 3. Определите ароматопроницаемость упаковочных материалов, применяемых для упаковывания пищевых продуктов. 4. Определите жиропроницаемость упаковочных материалов, применяемых для упаковывания пищевых продуктов. 5. Определите миграцию полимерных упаковочных материалов в контактирующие модельные среды, имитирующие пищевые продукты.
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по	***Примерные практические задания из профессиональной области:***

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	1. Сделать расчет потребительской упаковки, групповой упаковки и транспортной тары кондитерских изделий – печенье, 200 г 2. Сделать расчет потребительской упаковки, групповой упаковки и транспортной тары сока (тетра пак), 500 мл 3. Сделать расчет потребительской упаковки, групповой упаковки и транспортной тары растительного масла, 1 л 4. Сделать расчет потребительской упаковки, групповой упаковки и транспортной тары вино-водочных изделий – вино красное, 0,7 л 5. Сделать расчет потребительской упаковки, групповой упаковки и транспортной тары макаронных изделий – спагетти, 0,5 кг
Основы ветеринарно-санитарной экспертизы товаров		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	**Вопросы для подготовки к зачету** 1. Характеристика убойных животных, их заготовка. Ветеринарно профилактические мероприятия при заготовке скота и птицы. 2. Факторы, определяющие категории упитанности. Категории упитанности крупного рогатого скота и свиней. 3. Задачи ветспециалистов при транспортировании животных. 4. Способы доставки животных на мясоперерабатывающие предприятия. 5. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств после перевозки животных. 6. Задачи мясоперерабатывающих предприятий и их структура. 7. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке скота и птицы. 8. Порядок и способы подготовки животных и птицы к убою. 9. Современные технологические схемы убоя животных и птицы. Первичная переработка туш и органов. 10. Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		11. Способы обескровливания. Зачистка туш и ее значение. 12. Порядок исследования туш и органов на мясокомбинатах. 13. Порядок клеймения туш. 14. Пищевое и биологическое значение мяса. 15. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных. 16. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных. 17. Классификация мяса по термическому состоянию и пищевому назначению. 18. Товароведческая оценка мяса. 19. Изменения в мясе после убоя и факторы, влияющие на созревание мяса. 20. Созревание мяса больных животных. 21. Изменения в мясе при хранении. 22. Методы определения свежести мяса. 23. Санитарная оценка мяса различных категорий свежести. 24. Классификация, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. 25. Утилизация конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по утилизации конфискатов. 26. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных. 27. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при сибирской язве, трихинеллезе. 28. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при бруцеллезе, цистицеркозе крупного рогатого скота. 29. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при туберкулезе, цистицеркозе свиней. 30. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при ящуре, эхинококкозе. 31. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при: роже свиней, фасциолёзе.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		32. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при лейкозе, аскаридоз свиней. 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при септических процессах, новообразованиях, маститах. 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой системы. 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при ожогах и отморожениях. 36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при механических травмах. 37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при отравлениях пестицидами, их санитарная оценка. 38. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при радиационном загрязнении, и их санитарная оценка. 39. Основы технологии и гигиена переработки кишечного сырья, крови, пищевых жиров. 40. Необходимая ветеринарная документация при реализации убойных животных, птицы и продуктов их переработки.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших	**Практические задания** 1.Провести органолептическое исследование молока и поставить кипятильную пробу. Сделать заключение. 2.Определить плотность молока с помощью ареометра. Сделать заключение. 3.Определить титруемую кислотность молока. Сделать заключение. 4.Определить содержание общего белка в молоке методом формольного титрования. Сделать заключение. 5.Выявить молоко, полученное от коров, больных маститом. Дать санитарную оценку. 6.Определить степень чистоты молока. Сделать заключение. 7.Определить эффективность тепловой обработки (пастеризации) молока. 8.Провести органолептическое исследование сметаны и определить ее

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	данных	титруемую кислотность. Сделать заключение. 9.Провести органолептическое исследование мяса и поставить пробу варкой. Сделать вывод. 10.Провести органолептическое исследование творога и определить его титруемую кислотность. Сделать заключение. 11. Выявить фальсификацию сливочного масла и творога растительными жирами методом люминоскопии. 12. Выявить фальсификацию молока содой и крахмалом. 13.Приготовить мясной экстракт для биохимического исследования. Поставить реакцию на пероксидазу. 14.Определить содержание амино-аммиачного азота в мясе и сделать вывод.
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	**Практические задания к зачету** Задача № 1. В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений? Задача № 2. При сдаче быков на мясокомбинат забой произвели только на третьи сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предоставленной в гуртовой ведомости. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит время принятия скота мясокомбинатом? Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях? Задача № 3. Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		фактической массе и упитанности туш после убоя животных. Проанализировать данную ситуацию. Задача № 4. Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова. 1. Какие действия необходимо предпринять? 2. Как поступить с травмированными тушками?
Пищевые и биологически активные добавки		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	**Вопросы для подготовки к зачету** 1. Характеристика убойных животных, их заготовка. Ветеринарно профилактические мероприятия при заготовке скота и птицы. 2. Факторы, определяющие категории упитанности. Категории упитанности крупного рогатого скота и свиней. 3. Задачи ветспециалистов при транспортировании животных. 4. Способы доставки животных на мясоперерабатывающие предприятия. 5. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств после перевозки животных. 6. Задачи мясоперерабатывающих предприятий и их структура. 7. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке скота и птицы. 8. Порядок и способы подготовки животных и птицы к убою. 9. Современные технологические схемы убоя животных и птицы. Первичная переработка туш и органов. 10. Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов. 11. Способы обескровливания. Зачистка туш и ее значение. 12. Порядок исследования туш и органов на мясокомбинатах. 13. Порядок клеймения туш.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		14. Пищевое и биологическое значение мяса. 15. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных. 16. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных. 17. Классификация мяса по термическому состоянию и пищевому назначению. 18. Товароведческая оценка мяса. 19. Изменения в мясе после убоя и факторы, влияющие на созревание мяса. 20. Созревание мяса больных животных. 21. Изменения в мясе при хранении. 22. Методы определения свежести мяса. 23. Санитарная оценка мяса различных категорий свежести. 24. Классификация, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. 25. Утилизация конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по утилизации конфискатов. 26. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных. 27. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при сибирской язве, трихинеллезе. 28. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при бруцеллезе, цистицеркозе крупного рогатого скота. 29. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при туберкулезе, цистицеркозе свиней. 30. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при ящуре, эхинококкозе. 31. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при: роже свиней, фасциолёзе. 32. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при лейкозе, аскаридоз свиней. 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		септических процессах, новообразованиях, маститах. 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой системы. 35. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при ожогах и отморожениях. 36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при механических травмах. 37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при отравлениях пестицидами, их санитарная оценка. 38. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при радиационном загрязнении, и их санитарная оценка. 39. Основы технологии и гигиена переработки кишечного сырья, крови, пищевых жиров. 40. Необходимая ветеринарная документация при реализации убойных животных, птицы и продуктов их переработки.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	**Практические задания** 1.Провести органолептическое исследование молока и поставить кипятильную пробу. Сделать заключение. 2.Определить плотность молока с помощью ареометра. Сделать заключение. 3.Определить титруемую кислотность молока. Сделать заключение. 4.Определить содержание общего белка в молоке методом формольного титрования. Сделать заключение. 5.Выявить молоко, полученное от коров, больных маститом. Дать санитарную оценку. 6.Определить степень чистоты молока. Сделать заключение. 7.Определить эффективность тепловой обработки (пастеризации) молока. 8.Провести органолептическое исследование сметаны и определить ее титруемую кислотность. Сделать заключение. 9.Провести органолептическое исследование мяса и поставить пробу варкой. Сделать вывод. 10.Провести органолептическое исследование творога и определить его

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		титруемую кислотность. Сделать заключение. 11. Выявить фальсификацию сливочного масла и творога растительными жирами методом люминоскопии. 12. Выявить фальсификацию молока содой и крахмалом. 13.Приготовить мясной экстракт для биохимического исследования. Поставить реакцию на пероксидазу. 14.Определить содержание амино-аммиачного азота в мясе и сделать вывод.
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	**Практические задания к зачету** Задача № 1. В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений? Задача № 2. При сдаче быков на мясокомбинат забой произвели только на третьи сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предоставленной в гуртовой ведомости. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит время принятия скота мясокомбинатом? Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях? Задача № 3. Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных. Проанализировать данную ситуацию.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Задача № 4. Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова. 1. Какие действия необходимо предпринять? 2. Как поступить с травмированными тушками?
Биотехнология		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	**Перечень теоретических вопросов к зачету:** 1.Предмет «Основы биотехнологии», его значение для специалистов в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров. Этапы развития биотехнологии. Основные направления в биотехнологии. Требования, предъявляемые к микроорганизмам – продуцентам. Способы создания высокоэффективных штаммов-продуцентов. Стадии и кинетика роста микроорганизмов. Сырье и состав питательных сред для биотехнологического производства. Способы культивирования микроорганизмов. Культивирование животных и растительных клеток. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза. Получение посевного материала. Микроорганизмы, используемые в биотехнологии. Сырье для питательных сред. Принципы составления питательных сред. Состав питательной среды для биотехнологического производства (источники углерода и других питательных веществ). Приготовление питательной среды, инокуляция и культивирование. Способы ферментации: аэробная и анаэробная, глубинная и поверхностная, периодическая и непрерывная, с иммобилизованным продуцентом. Особенности стадии выделения и очистки в зависимости от целевого продукта. Продукты микробного брожения и метаболизма. Направленный синтез лимонной кислоты. Получение молочной кислоты биотехнологическим способом. Получение уксусной кислоты биотехнологическим способом.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Получение и использование аминокислот. Получение липидов с помощью микроорганизмов. Производство и применение витаминов. Получение ферментных препаратов из сырья растительного и животного происхождения, их использование в пищевой промышленности. Получение ферментных препаратов с помощью микроорганизмов. Номенклатура микробных ферментных препаратов. Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности. Получение биомассы микроорганизмов в качестве источника белка. Производство хлебопекарных дрожжей и их экспертиза. Современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии. Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим путем. Микроорганизмы, используемые в пищевой промышленности. Генетически модифицированные источники пищи. Съедобные водоросли. Применение заквасок в производстве молочных продуктов. Пороки заквасок Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от используемой закваски. Микроорганизмы, входящие в состав заквасок. Получение молочных продуктов (йогурт, сметана, коровье масло). Биотехнологические процессы в сыроделии. Диетические свойства кисломолочных продуктов. Классификация бифидопродуктов. Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов. Биотехнологические процессы в пивоварении. Биотехнологические процессы в виноделии. Получение спиртопродуктов. Биотехнологические процессы в хлебопечении. Применение ферментов при выработке фруктовых соков. Консервированные овощи и другие продукты. Продукты из сои. Микромицеты в питании человека. Продукты гидролиза крахмала.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Перспективы развития пищевой биотехнологии. Экологические аспекты биотехнологии.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	**Задания:** 1. Биосинтез биологически активных веществ в условиях производства требует создания стерильных условий при многостадийнности всего процесса в целом. При этом для успешного осуществления биосинтеза необходимо не допустить контаминации целевого продукта. В условиях поставленной задачи укажите: —в чем выражается многостадийность биосинтеза; —способы предотвращения контаминации целевого продукта; — схему очистки воздуха, используемую в процессе биосинтеза. 2. В процессе промышленного производства аскорбиновой кислоты используется многостадийный химический синтез, в котором наряду с тонкими химическими реакциями встроена и технологически необходимая биосинтетическая реакция, что является одним из примеров успешного сочетания органического синтеза с биосинтезом. При проведении технологического этапа биосинтеза на данном производстве используют определенные микроорганизмы, осуществляющие биосинтетические реакции. Не менее важным являются оптимизация условий ферментации и контроль за количеством биомассы микроорганизмов в ферментационном аппарате. Проанализируйте ситуацию с точки зрения: - химической реакции биотрансформации, определяющей проведение биосинтеза и ожидаемого результата проведения биотрансформации; - выбора микроорганизмов для биоконверсии и оптимального подбора компонентов питательной среды, (источников углерода, азота и фосфора); - возможных дефектов готовой продукции, - возможности увеличения выхода целевого продукта. 3. При получении штаммов суперпродуцентов аминокислот, например, треонина или лизина используют такие микроорганизмы как Escherichia coli, Corynebacterium glutamicum, Brevibacterium flavum, Bacillus subtilis. В одном случае биосинтез аминокислоты идет одновременно с ростом биомассы (путь получения аминокислоты одностадийный), в другом случае - сначала идет рост

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		биомассы, потом синтез аминокислоты (путь - двухстадийный). В данной ситуации получения аминокислот обоснуйте: - преимущества биосинтеза перед оргсинтезом и подбор соответствующих микроорганизмов для получения штаммов - продуцентов, способных к сверхсинтезу нужной аминокислоты, если конечным продуктом будет лизин или треонин; - выбор пути биосинтеза для лизина или треонина и особенности питательных сред; - условия ферментации (подготовительная стадия и биосинтез).
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	**Задачи:** 1. Образец кефира имеет следующие органолептические показатели: цвет: кремовый; однородный; вкус: горьковатый, кислый, наличие послевкусия; запах: кисломолочный, специфический; консистенция : жидкая. Соответствуют ли данные показатели органолептическим показателям качественного продукта? 2. При производстве лимонной кислоты были установлены следующие параметры культивирования A. niger 34°C, через 4 суток увеличили подачу воздуха, а затем снизили. Являются ли данные условия оптимальными для роста продуцента? 3. Опишите форму колоний, изображенных на рисунке 4. Для получения чистой культуры бактерий осуществляют посев материала на чашку Петри с питательным агаром. С целью получения изолированных колоний на поверхности агара посев осуществляют: методом истощающего штриха, методом «решетки» /«площадки» или методом последовательных разведений. Зарисуйте в каком направлении распределяется посевной материал по поверхности чашки Петри при данном способе посева культуры. 5. Для оптимизации процесса биосинтеза пенициллина в питательную среду добавляют аминокислоты. Как это может отразиться на количественном выходе целевого продукта, если добавить лизин в значительных концентрациях?
Товароведение и экспертиза зерно-мучных и плодоовощных товаров		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по	**Вопросы к зачёту** 1 Состояние и перспективы развития зернового хозяйства. Тенденции потребления

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	населением продуктов переработки зерна, нормы потребления, развитие торговли этими продуктами. 2 Основные направления совершенствования ассортимента зерномучных товаров, пути повышения их качества. Рациональное использование зерновых культур. 3 Общая характеристика зерна как сырья для зерномучных товаров: свойства, обусловливающие его значение в народном хозяйстве. Классификация зерновых культур. 4 Обобщенная модель строения зерна и состава его тканей. Особенности строения зерна культур разного вида. Влияние структуры и состава зерна на его технологические свойства и химический состав. 5 Свойства зерна. Факторы, формирующие качество зерна. Классификация зерна пшеницы и ее влияние на потребительские достоинства вырабатываемых продуктов. 6 Классификация зерна ржи, кукурузы, ячменя, овса, риса, проса, гречихи и бобовых культур. Показатели качества зерна. Дефекты. Экспертиза качества зерна. 7 Общая характеристика крупы. Классификация крупы. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства крупы основных видов. 8 Крупа повышенной биологической ценности. Факторы, формирующие качество крупы. Показатели качества крупы. Дефекты. Принципы деления на сорта. 9 Экспертиза качества крупы. 10 Общая характеристика муки. Классификация. Характеристика веществ, входящих в состав муки основных видов. Факторы, формирующие качество. 11 Сорта муки, отличительные свойства муки разных сортов. Мука для выработки макаронных изделий. Показатели качества муки. 12 Экспертиза качества муки. 13 Способы и оптимальные условия хранения муки и крупы. Текущий контроль за качеством при хранении. Изменения качества муки, крупы при хранении и процессы, их вызывающие. Дефекты муки, крупы. 14 Общая характеристика хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация. Химический состав и пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов. 15 Потребительские свойства хлебобулочных изделий. Пути повышения биологической ценности, совершенствования ассортимента хлебобулочных изделий. 16 Хлеб и хлебобулочные изделия лечебного назначения. Факторы, формирующие качество

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		хлеба: сырье и процессы производства. 17 Экспертиза качества хлебных изделий. 18 Транспортирование и хранение хлеба и хлебобулочных изделий: условия и сроки, изменение качества при хранении, сущность процесса черствения и пути его замедления. 19 Общая характеристика сухарных изделий. Классификация. Потребительские свойства сухарных изделий. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения. 20 Экспертиза качества сухарных изделий. 21 Общая характеристика бараночных изделий. Классификация. Химический состав и пищевая ценность изделий в зависимости от рецептуры. Факторы, формирующие качество. Показатели качества изделий. Дефекты и меры их предупреждения. 22 Экспертиза качества бараночных изделий. 23 Общая характеристика макаронных изделий. Классификация. Химический состав изделий, их пищевая ценность, пути ее повышения. Влияние добавок на потребительские свойства изделий. Пути совершенствования ассортимента и качества макаронных изделий. 24 Макаронные изделия. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 25 Упаковка и транспортирование макаронных изделий. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. 26 Экспертиза качества макаронных изделий. 27 Плодоовощные товары. Состояние и перспективы развития производства, потребления и торговли овощами и плодами. Значение плодов и овощей в питании. Рациональные нормы потребления. 28 Химический состав и свойства веществ как одно из слагаемых качества плодов и овощей. Характеристика входящих в состав овощей и плодов: воды, углеводов, органических кислот, витаминов, фенольных, красящих, ароматических, минеральных, азотистых веществ, гликозидов, липидов, фитонцидов. Классификация овощей и плодов. 29 Структурно-механические свойства: насыпная масса, скважистость, плотность, механическая прочность и др. Их значение для качества и сохраняемости плодов и овощей на разных этапах товародвижения.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		30 Отличие товароведной классификации от торговой и ботанической. Определяющие признаки товароведной классификации, ее назначение. 31 Деление на классы, подклассы, группы, подгруппы, виды и разновидности овощей и плодов. Природные сорта: помологические, ампелографические, хозяйственно- ботанические, отличительные признаки сортов. 32 Показатели качества овощей и плодов: определяющие и специфические. Значение их для качества и сохраняемости. Регламентация значений показателей в зависимости от местонахождения, сроков выращивания и хранения продукции. 33 Градация качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта плодов и овощей, принципы, положенные в основу их деления. Дефекты овощей и плодов: малозначительные, значительные и критические. 34 Краткая характеристика наиболее распространенных дефектов и повреждений: механических, сельхозвредителями, болезней микробиологических и физиологических. Причины возникновения. Влияние на потребительские свойства, товарное качество и сохраняемость. 35 Товароведная характеристика вегетативных овощей: клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, салатно-шпинатных, пряно-вкусовых. 36 Товароведная характеристика плодовых овощей: томатных, тыквенных, зернобобовых. Районы выращивания. 37 Экспертиза качества свежих овощей. 38 Свежие плоды. Товароведная характеристика важнейших групп плодов: семечковых, косточковых, ягод, субтропических, тропических и орехоплодных. Районы производства. 39 Экспертиза качества свежих плодов. 40 Операции товарной обработки: основные (сортировка калибровка), вспомогательные (упаковка, фасовка и другие специфичные для отдельных видов овощей и плодов, удаление посторонних примесей, сушка, мойка, зачистка). 41 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковки овощей и плодов. Способы укладки в тару. Новые виды тары (полимерной, картонной). Использование тары – оборудования. Влияние тары, упаковочных материалов и способов укладки на сохраняемость. 42 Хранение овощей и плодов. Назначение хранения. Определение сохраняемости и лежкости, их критерии: выход стандартной продукции, потери. Народно – хозяйственное значение

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		решения проблемы сохранения овощей и плодов. 43 Процессы, происходящие при хранении: физические, биохимические, микробиологические, физиологические и биологические. Периоды жизнедеятельности овощей и плодов и их влияние на интенсивность процессов. 44 Условия хранения. Режим хранения, показатели его характеризующие. Определение оптимального режима. Регулирование и контроль режима хранения. 45 Размещение плодов и овощей на хранение. Правила размещения с учетом товарного соседства, биологических особенностей, возможностей создания и поддерживания оптимального режима хранения, механизации погрузочно – разгрузочных работ. 46 Санитарно – гигиеническое состояние хранилищ. Подготовка хранилищ к закладке продукции. Поддержание санитарно – гигиенического состояния хранилищ в период хранения плодоовощной продукции. 47 Характеристика наиболее распространенных современных способов хранения плодов и овощей: бестарного (буртового, траншейного, закромного, секционного, навального), ящичного и тарного, с использованием искусственного и естественного холода, в обычной атмосфере и газовой среде. 48 Классификация продуктов переработки по методам консервирования. Пищевая ценность переработанных овощей и плодов, ее отличие от свежих. 49 Плодоовощные консервы. Общая характеристика. Сущность стерилизации и пастеризации, влияние на свойства исходного сырья. Классификация, ассортимент. Пищевая ценность, химический состав. Основные направления формирования ассортимента. Факторы, формирующие качество. 50 Дефекты плодоовощных консервов, причины их возникновения и меры по устранению. Информирующие факторы: маркировка. Факторы, сохраняющие качество: тара, упаковочные материалы, условия и сроки транспортирования, хранения. Изменение качества консервов при хранении. Потери и пути их снижения. 51 Экспертиза качества плодоовощных консервов. 52 Замороженные овощи и плоды. Общая характеристика. Сущность замораживания, влияние его на свойства исходного сырья. Физические, физико – химические и биохимические процессы, их влияние на качество готовой продукции. Пищевая ценность, химический состав.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		53 Факторы, сохраняющие качество замороженных овощей и плодов: тара, упаковочные материалы, условия и сроки транспортирования, хранения. Изменения качества при хранении. Потери и меры по их снижению. 54 Экспертиза качества луковых и капустных овощей. 55 Сушеные овощи и плоды. Общая характеристика. Сущность сушки, ее влияние на свойства исходного сырья. Физические, физико – химические и биохимические процессы, происходящие при сушке. Пищевая ценность, химический состав. 56 Классификация сушеных плодов и овощей. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Технологические свойства сырья, обусловливающие пригодность к сушке. Влияние современных способов сушки на качество. Показатели качества. Торговые сорта. 57 Дефекты сушеных плодов и овощей, причины их возникновения. Факторы, сохраняющие качество: тара, упаковочные материалы, условия и сроки транспортирования, хранения. Изменения качества при хранении. Потери и пути их снижения. 58 Экспертиза качества сушеных плодов и овощей. 59 Квашеные овощи и моченые плоды. Общая характеристика. Сущность квашения, влияния его на свойства исходного сырья. Пищевая ценность, химический состав. 60 Классификация и ассортимент квашеных овощей. Факторы, формирующие качество. Признаки пригодности сортов для квашения. Влияние передовых технологий квашения на качество продукта. Показатели качества. Торговые сорта. Дефекты. 61 Факторы, сохраняющие качество квашеных овощей и моченых плодов: тара, условия и сроки транспортирования и хранения. Изменения качества при хранении. Потери и меры по их снижению. 62 Экспертиза качества квашеных изделий.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных	*Ситуационная задача* 1 На базу покупателя в августе текущего года поступила партия свежей вишни массой-нетто 2 т в ящиках № 1 вместимостью по 10 кг. В соответствии с сопроводительными документами вишня сорта «Лотовая» с плодоножкой, 1 товарного сорта. Приемочный контроль качества вишни по объединенной пробе показал: Плоды размером по наибольшему поперечному диаметру не менее 16 мм, типичные по форме, неоднородные по степени зрелости, содержание плодов без плодоножек - 7%, плодов с побурением в

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	виде пятен и перезревших - 6 %. ▪ Определите величину выборки и объединенной пробы для установления товарного сорта вишни. ▪ Дайте заключение о товарном сорте партии вишни. ▪ Как установить зараженность плодов вишни плодожоркой? ▪ Какие плоды относятся к зелёным и перезревшим? ▪ К какой помологической группе относится вишня сорта «Лотовая»? 2 В магазин 5.08. текущего года поступила партия персиков помологического сорта Эльберта массой - нетто 1 т в ящиках вместимостью по 10 кг, по сопроводительным документам высшего сорта. Приемочный контроль качества персиков по объединенной пробе показал: плоды типичные по форме и окраске данному помологическому сорту, однородные по степени зрелости, размером по наибольшему поперечному диаметру не менее 50 мм, 10 % плодов со слабой потертостью на кожице общей площадью до 3 $см^2$, 1 % плодов с одним зарубцевавшимся повреждением плодожоркой, 2 % плодов загнивших и зеленых. ▪ Определите объединенную пробу и дайте заключение о качестве партии персиков. ▪ К какой помологической группе относятся персики сорта Эльберта? ▪ В местах назначения наличие загнивших и зеленых плодов, обнаруженных при приемке, является ли основанием для перевода партии в низший сорт? ▪ Магазин продал 0,5т стандартных плодов персика. Определите величину естественной убыли реализованных плодов. Подготовьте устные ответы на следующие вопросы: 1 Районы произрастания косточковых плодов. 2 Особенности строения плода косточковых 3 Отличие черешни группы Гини от группы Бигарро и вишни группы Аморели от группы Морели, или Гриоты. 4 Деление абрикосов в зависимости от района произрастания и использования? 5 Из какого подвида сливы домашней получают сушеный чернослив?

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		6 В семенах каких видов косточковых плодов содержится гликозид амигдалин? 7 Перечислите виды продуктов, в которых используются косточковые плоды в качестве сырья.
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	**Контрольная работа** Вариант 1 Сравнительная характеристика зерна пшеницы и ржи по строению, химическому составу и использованию. Ассортимент хлебных изделий из пшеничной муки первого сорта, ржаной сеяной. Вариант 2 Сравнительная характеристика зерна пшеницы, гречихи и бобовых культур по строению, химическому составу и использованию. Ассортимент хлебных изделий из пшеничной муки высшего и второго сорта. Вариант 3 Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки по химическому составу, ассортименту и требованиям к качеству. Перечислить дефекты хлеба, кратко указать причины возникновения и меры предупреждения. Вариант 4 Требования к качеству муки по стандартным и хлебопекарным показателям. Сравнительная характеристика бараночных и макаронных изделий по продолжительности хранения. Вариант 5 Какие крупы подразделяют на товарные сорта, а какие крупы – на номера. Как определить сорт и номер крупы? Влияние сырья на качество хлеба и хлебобулочных изделий. Вариант 6 Условия и сроки хранения крупы. Процессы, происходящие в крупе при хранении, их влияние на качество.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		олезни хлеба, причины их вызывающие, меры предупреждения.
Товароведение и экспертиза культурно-бытовых товаров		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	1. Требования, предъявляемые к качеству товаров (функциональные, экономические, эстетические и др). 2. Факторы, формирующие свойства готовой продукции. 3. Принцип действия и устройство товаров каждой группы товаров (для сложно-технических). 4. Важнейшие свойства, определяющие качество товаров каждой группы. 5. Особенности экспертизы каждой товарной группы товаров культурно-бытового назначения. 6. Классификация товаров каждой группы товаров культурно- бытового назначения по различным признакам. 7. Надежность культтоваров (безотказность, долговечность, ре¬монтопригодность, сохраняемость). 8. Эстетические свойства товаров культурно-бытового назначения. 9. Эргономические свойства товаров культурно-бытового назначения. 10. Основные показатели качества бумаги и методы их определе¬ния. 11. Изделия из бумаги и картона: материалы, оформления, кон¬струкция, требования к качеству. 12. Музыкальные инструменты: классификация, важнейшие свойства звуков, их взаимосвязь с конструкцией инструментов. 13. Основы музыкальной грамоты. 14. Клавишные музыкальные инструменты: виды, особенности конструкции, ассортимент. 15. Классификация, особенности конструкции и характеристика духовых инструментов. 16. Спортивные товары: классификация, требования к качеству. 17. Инвентарь для лыжного и конькобежного спорта: классифика¬ция, особенности качества отдельных видов. 18. Рыболовные товары: классификация и ассортимент. 19. Охотничьи товары: классификация и общие требования к качеству. 20. Средства оргтехники. 21. Классификация средств оргтехники.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		22. Ассортимент и показатели качества средств оргтехники. 23. Экспертиза качества средств оргтехники. 24. Игрушки, способствующие физическому развитию ребенка. 25. Роль игрушек в воспитании детей. 26. Характеристика игрушек по материалу изготовления. 27. Особенности сертификации игрушек. 28. Классификация часов. Потребительские свойства часов 29. Классификация и характеристика ассортимента наручных часов. 30. Маркировка, упаковка, транспортирование изделий культурно=бытового назначения. 31. Стандартные признаки классификации мебели: назначение, конструктивно-технологический, по материалам изготовления. 32. Классификация мебели с учётом типологии жилища, класса долговечности. Особенности конструкции и материалы изготовления мебели разных классов. 33. Характеристика древесины разных пород, используемой в мебельном производстве. Свойства мебели из массивной древесины. 34. Древесно-стружечные плиты как основной конструкционный материал в мебельном производстве: характеристика ассортимента и требования к качеству. 35. Древесно-волокнистые плиты: характеристика ассортимента, требования к качеству, направления использования в мебельном производстве. 36. Фанера и древесно-слоистые пластики: состав и свойства. Особенности производства и ассортимент гнутоклееной мебели. 37. Материалы, применяемые для облицовывания деталей из древесно-плитных материалов. Сравнительная характеристика эксплуатационных показателей получаемых покрытий. 38. Технологические приёмы облицовывания деталей мебели: каширование, ламинирование, постформинг, софтформинг и др. 39. Сравнительная характеристика отделочных материалов, применяемых в мебельном производстве. Сравнительная характеристика эксплуатационных показателей получаемых покрытий. Экологические требования к отделочным операциям. 40. Характеристика материалов для формирования мягких элементов мебели. 41.Характеристика ассортимента материалов для облицовывания мягких элементов мебели.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		42. Мебельная фурнитура. Влияние лицевой фурнитуры на эстетические свойства мебели. Направления развития ассортимента крепёжной фурнитуры. 43. Мебельные клеи: характеристика ассортимента, особенности применения. 44. Стёкла и зеркала в мебельном производстве: требования к качеству. Направления развития ассортимента. 45. Требования к качеству мебели для хранения, контролируемые при приемо-сдаточных испытаниях. 46. Требования к качеству мебели для работы и приёма пищи, контролируемые при приемо-сдаточных испытаниях. 47. Требования к качеству мебели для сидения и лежания, контролируемые при приемо-сдаточных испытаниях. 48. Техническое регулирование и порядок подтверждения соответствия мебели требованиям безопасности. 49. Состояние производства мебели в России. 50. Направления совершенствования ассортимента мебели корпусной (для хранения). 51. Направления совершенствования ассортимента мебели для сидения и лежания. 52. Особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения мебели в торговле. 53. Характеристика дефектов внешнего вида мебели производственного и непроизводственного характера. 54. Характеристика функциональных свойств мебели разного назначения. 55. Характеристика эстетических свойств мебели разного назначения. 56. Характеристика эргономических свойств мебели разного назначения. 57. Способы декорирования мебельных изделий. 58. Характеристика ассортимента и требования к качеству сантехнических товаров для оборудования туалетов. 59. Характеристика ассортимента и требования к качеству сантехнических товаров для оборудования ванных комнат. 60. Требования к качеству и особенности сортировки керамических плиток. 61. Сравнительная характеристика ассортимента строительных материалов для отделки потолков.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		62. Сравнительная характеристика ассортимента мягких кровельных материалов различных видов. 63. Общие требования к качеству и технические характеристики строительных кровельных материалов разных видов. 64. Общие требования к качеству и технические характеристики строительных материалов для полов разных видов разных видов. 65. Общие требования к качеству и технические характеристики строительных теплоизоляционных материалов разных видов. 66. Классификация ассортимента строительных товаров. 67. Характеристика ассортимента, потребительские свойства и требования к качеству отделочных стеновых панелей. 68. Сравнительная характеристика ассортимента строительных материалов для полов. 69. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств обоев разных классов и видов. 70. Общие требования к качеству и технические параметры строительных отделочных материалов для стен разных видов.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	Ситуационные задачи 1 Зеновский Н.Г. приобрел в магазине электрическую гитару. В течение гарантийного срока было 2 ремонта, и он снова сломался. Покупатель обратился в магазин с просьбой расторгнуть договор купли – продажи, но получил отказ. Кто прав в данной ситуации? Дайте консультацию покупателю о дальнейших его действиях. 2 Задание № 1 Определите педагогическое назначение и возрастную группу, исходный материал, способ изготовления 5-6 видов игрушек. Задание № 2 Составьте торговую характеристику данных 5-6 видов игрушек. Методические рекомендации по выполнению задания: 1 С образцами игрушек обращайтесь аккуратно. 2 Не делайте пометок в рекламных проспектах и дидактических материалах.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	*Тематика контрольных работ* Вариант 1 1 Особенности устройства и музыкальных возможностей пианино и роялей. 2 Рыболовные товары: классификация и характеристика ассортимента. Вариант 2 1 Классификация и характеристика ассортимента бумажно-беловых товаров и изделий из картона. 2 Экспертиза изделий народных художественных промыслов. Вариант 3 1 Классификация и характеристика ассортимента товаров для лыжного и конькобежного спорта. 2 Характеристика сырьевых материалов для производства бумаги как фактора, формирующего ее потребительские свойства. Вариант 4 1 Основные направления совершенствования ассортимента и качества фотоаппаратов. 2 Объясните, какое влияние оказывает размол, проклейка наполнение, отделка очистка бумажной массы на свойства готовой продукции. Вариант 5 1 Описать ассортимент пластмассовых игрушек по педагогическому назначению. Дать характеристику 3-4 образцов (на примере торгового предприятия). 2 .Художественные изделия из дерева: народные промыслы, классификация и ассортимент.
Товароведение и экспертиза молочных и жировых товаров		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	**Вопросы к зачёту** 1 Состояние и перспективы производства, потребления и торговли жировыми товарами. Значение жиров в питании с точки зрения современных представлений о питании человека. 2 Липиды: классификация и общие свойства. Жирные кислоты предельные и непредельные. Свойства и влияние на формирование потребительских свойств пищевых жиров. 3 Глицериды. Химическая природа и структура, строение. Физические свойства, влияние жирных кислот и порядок их сочетания в молекулах глицеридов на их свойства. 4 Вещества, сопутствующие глицеридам: свободные жирные кислоты, фосфолипиды, стерины, витамины, провитамины, пигменты. Их химическая природа, содержание в жирах, влияние на

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		пищевую ценность и сохраняемость качества. 5 Изменения жиров при хранении. Факторы, ускоряющие окисление жиров, предупреждения от их окисления. Показатели качества, методы их определения, значение при оценке состава и свежести жиров. 6 Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество растительных масел: сырье, процессы производства. 7 Рафинация масел и влияние отдельных видов очистки на пищевую ценность, устойчивость масел при хранении. Побочные продукты производства растительных масел и рафинации, их использование. 7 Характеристика основных видов растительных масел. Показатели качества. Торговые сорта. Принципы деления на сорта. Дефекты. Расфасовка, упаковка, маркировка. Условия транспортирования и хранения. 9 Изменение качества растительного масла при хранении. Потери масла. Меры по сохранению качества и сокращению потерь растительных масел при транспортировке, хранении и реализации. 10 Экспертиза качества растительных масел. 11 Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие потребительские свойства топленых животных жиров. Расфасовка. Упаковка. Маркировка. Показатели качества. Торговые сорта. Принципы деления на сорта. 12 Изменение качества животных жиров в процессе хранения. Условия и сроки транспортирования, хранения и реализации. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь животных топленых жиров при хранении. 13 Экспертиза качества жиров животных топленых. 14 Сущность процессов гидрогенизации и переэтерификации. Характеристика пищевой ценности и физико-химических свойств гидрогенизированных и переэтерифицированных жиров, их назначение и использование. Перспективные направления в переработке жиров. 15 Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие потребительские свойства маргарина: сырье (жировое и нежировое), процессы производства. Расфасовка. Упаковка. Маркировка. 16 Характеристика традиционных и новых (наливных, диетических, низкокалорийных и т. д.) видов маргарина. Показатели качества. Торговые сорта. Принципы деления на сорта. 17 Дефекты маргарина. Изменение качества в процессе хранения. Условия и сроки хранения,

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		транспортировки и реализации. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь маргарина при хранении и реализации. 18 Экспертиза качества маргарина. 19 Кулинарные жиры. Общее представление. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Значение в питании. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье, процессы производства. Расфасовка. Упаковка. Маркировка. 20 Характеристика основных видов кулинарных жиров. Показатели качества. Условия транспортирования, хранения и реализации. Дефекты. 21 Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь кулинарных жиров при хранении и реализации. 22 Экспертиза качества кулинарных жиров. 23 Майонез. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие потребительские свойства майонеза: сырье, процессы производства. Расфасовка. Упаковка. Маркировка. 24 Экспертиза качества майонеза. 25 Состав и свойства молока. Химический состав и пищевая ценность молока. Характеристика важнейших веществ молока, их свойства, значение в питании, их изменения при хранении и при переработке. 26 Факторы, формирующие потребительские свойства молока: сырье, производство, виды упаковочных материалов. Расфасовка. Упаковка и тара. Маркировка. 27 Характеристика основных видов пастеризованного и стерилизованного коровьего молока и сливок. Показатели качества. Изменения качества молока в процессе хранения и реализации. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Дефекты. 28 Экспертиза качества молока и сливок. 29 Молочные консервы. Общее представление. Классификация молочных консервов в зависимости от исходного сырья и способов консервирования. Химический состав и пищевая ценность. 30 Характеристика стерилизованных и сгущенных молочных консервов, оценка качества. Хранение. 31 Показатели качества стерилизованных и сгущенных молочных консервов. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение. Дефекты. Меры по сохранению качества и сокращению потерь при хранении, транспортировании и реализации.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		32 Экспертиза качества молочных консервов. 33 Кисломолочные продукты. Общее представление. Классификация. Химический состав, пищевая ценность и значение в диетическом питании. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. 34 Характеристика традиционных и новых видов кисломолочных продуктов. Показатели качества. Дефекты. Расфасовка. Упаковка. Маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации. Меры по сохранению качества и предотвращению и снижению потерь. 35 Экспертиза качества кисломолочных продуктов. 36 Мороженое. Общее представление. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Расфасовка. Упаковка. Маркировка. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 37 Экспертиза качества мороженого. 38 Масло сливочное. Общее представление. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие потребительские свойства масла: сырье, процессы производства. Расфасовка. Упаковка. Маркировка. 39 Показатели качества. Изменение качества масла при хранении. Условия транспортирования, хранения и реализации. Дефекты, возникающие в результате нарушения технологических процессов и условий и сроков хранения. Меры по сохранению качества масла. Потери и причины их возникновения. 40 Экспертиза качества масла сливочного. 41 Сыры. Общее представление. Классификация сыров по способу свертывания молока, обработки и созревания сгустка. Факторы, определяющие видовые особенности и качество сыров: сырье, процессы производства. 42 Дефекты сыров технологического происхождения, а также возникающие при транспортировании, хранении и реализации. Меры по сохранению качества и снижение потерь сыров при хранении и реализации. 43 Экспертиза качества твердых сычужных сыров. 44 Мягкие сычужные сыры. Особенности химического состава и пищевой ценности. Факторы, формирующие качество. 45 Плавленые сыры. Особенности химического состава и пищевой ценности. Факторы,

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		формирующие качество 46 Творог. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество Показатели качества. Дефекты, причины их вызывающие, меры предупреждения. 47 Сметана. Виды. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Хранение. 48 Сыры сычужные. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент сыров. 49 Характеристика сухих молочных продуктов и сухих молочных продуктов детского питания. Оценка качества. Хранение. 50 Витамины молока. Их химическая природа, содержание в молоке. Влияние на пищевую ценность молока и молочных продуктов. 51 Плотность, кислотность и буферные свойства молока. Факторы, обуславливающие их. Значение этих свойств при контроле качества молока, производстве кисломолочных продуктов и сыров». 52 Сухие молочные продукты. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие их качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Хранение. 53 Углеводы молока. Физико-химические свойства лактозы. Изменения ее при термической обработке молока, производстве кисломолочных продуктов и сыров. 54 Сыры сычужные и рассольные. Отличительные особенности их производства и свойств. Ассортимент. Оценка качества. 55 Мягкие сычужные сыры. Отличительные особенности их производства и свойств. Ассортимент. Оценка качества. 56 Предельные жирные кислоты. Строение, свойства и содержание в жирах. Их влияние на консистенцию, температуру плавления, пищевую ценность и сохраняемость жиров. Объясните на примере конкретных жиров. 57 Непредельные жирные кислоты. Их влияние на консистенцию, температуру плавления, пищевую ценность и сохраняемость жиров. Объясните на примере конкретных жиров. 58 Сравнительная характеристика химического (жирнокислотного) состава и свойств животных топленых жиров. Оценка их качества. Дефекты. 59 Сравнительная характеристика химического (жирнокислотного) состава и свойств подсолнечного и кукурузного масел. Оценка их качества. 60 Растительные масла. Влияние способов производства и рафинации на их химический состав,

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		пищевую ценность и устойчивость в хранении. 61 Химические процессы, происходящие в жирах при хранении. Факторы влияющие на стойкость жиров. 62 *Идентификация, определение фальсификации и сертификации пищевых жиров.*
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	*Ситуационная задача* Задача 1 В магазин поступила партия пастеризованного молока жирностью 3,5% в пакетах. При лабораторной оценке качества установлено, что молоко имеет температуру +16°С и плотность 1027,5 кг/м3 при этой температуре, а на титрование кислот, содержащихся в 5 мл молока, пошло 1,1 мл 0,1 Н раствора NaOH. Соответствует ли молоко требованиям ГОСТа? Может ли товаровед отказаться от приемки молока и на каком основании? Какую ошибку допустил товаровед? Задача 2 В магазин поступила партия нежирного творога в количестве 10 фляг по 50 кг в каждой. При оценке качества установлено, что творог имеет рассыпчатую консистенцию, вкус и запах кисломолочные, со слабой горечью, на нейтрализацию кислот, содержащихся в 5 г творога, пошло 13,3 мл 0,1 Н раствора NaOH. Определите размер выборки и массу объединенной пробы от поступившей партии. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация этой партии творога?
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных	**Контрольная работа** Вариант 1 1 Состояние и перспективы производства, потребления и торговли жировыми товарами. 2 Изменения жиров при хранении. Факторы, ускоряющие окисление жиров, предупреждения от их окисления. Вариант 2 1 Показатели качества, методы их определения, значение при оценке состава и свежести жиров. 2 Липиды: классификация и общие свойства. Вариант 3 1 Жирные кислоты предельные и непредельные. Свойства и влияние на формирование

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	решений	потребительских свойств пищевых жиров. 2 Характеристика традиционных и новых (наливных, диетических, низкокалорийных и т. д.) видов маргарина Вариант 4 1 Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь кулинарных жиров при хранении и реализации. 2 Рафинация масел и влияние отдельных видов очистки на пищевую ценность, устойчивость масел при хранении. Вариант 5 1 Характеристика основных видов кулинарных жиров. Показатели качества. Условия транспортирования, хранения и реализации. Дефекты. 2 Характеристика основных видов растительных масел. Показатели качества. Вариант 6 1 Изменение качества животных жиров в процессе хранения? Условия и сроки транспортирования, хранения и реализации. **2** Экспертиза качества жиров животных топленых.
Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы,	**Вопросы для подготовки к зачету** 1Рыба горячего копчения. Сущность и способы копчения. Ассортимент. 2 Колбасы фаршированные. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения колбас. 3 Соединительная ткань. Ее разновидности и строение. Влияние соединительной ткани на пищевую ценность мяса. 4 Сушеные рыбные продукты. Способы сушки. Виды рыб, подвергаемые сушке.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	услуги)	5 Мышечная ткань мяса, виды, строение, химический состав и пищевая ценность. 6 Сельди пряные и маринованные. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения продукта. 7 Колбасы вареные. Ассортимент, торговые сорта колбас. Пищевая ценность колбас. 8 Мясные копчености. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 9 Рыбы семейства карповых. Анатомическое строение, химический состав и пищевая ценность. 10 Субпродукты. Их классификация в зависимости от пищевой ценности, способа обработки, термического состояния. 11 Рыба вяленая. Виды рыб, используемых для вяления. Способы вяления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 12 Рыба холодного копчения. Сущность и способы копчения. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения продукта. 13 Мясо охлажденное. Способы охлаждения и их влияние на качество. 14 Икра лососевых рыб. Строение, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. 15 Нерыбные морепродукты. Их химический состав и пищевая ценность. 16 Мясо мороженое. Способы замораживания и их влияние на качество. Условия и сроки хранения мороженого мяса. 17 Пороки соленой, копченой и вяленой рыбы при хранении. Причины их возникновения и способы устранения. 18 Мясные полуфабрикаты. Виды, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 19 Рыба мороженая. Ассортимент мороженых рыбных товаров. Требования к их качеству, условия и сроки хранения. 20 Колбасы полукопченые. Ассортимент. Пищевая ценность колбас. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 21 Колбасы сырокопченые. Ассортимент. Пищевая ценность колбас. Требования к качеству, условия и сроки хранения. процесса переработки крупного рогатого скота и их влияние на качество мяса. Маркировка мяса.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		22 Рыба живая. Виды рыб, реализуемые в живом виде, их пищевая ценность. Условия хранения, контроль качества живой рыбы. 23 Мясо птицы. Товарное качество мяса птицы, упаковка и маркировка, условия хранения. 24 Пресервы рыбные. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 25 Липиды рыбы. Их состав, химическая природа, пищевая ценность. Изменение липидов в процессе хранения рыбы. 26 Переработка крупного рогатого скота. Основные операции технологического процесса переработки крупного рогатого скота и их влияние на качество мяса. Маркировка мяса. 27 Соленые рыбные товары. Характеристика рыб, способных созревать при посоле. 28 Классификация мяса убойных животных и товарная характеристика в зависимости от вида, пола, возраста, упитанности и других факторов. 29 Мясные консервы. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 30 Разделка туш баранины и свинины на сортовые отрубы для розничной торговли, их пищевая ценность и кулинарное использование. 31 Рыба горячего копчения. Сущность и способы копчения. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству копченой рыбы. Условия и сроки хранения. 32 Колбасы фаршированные. Ассортимент. Характеристика сырья и вспомогательных материалов. Требования к качеству, условия и сроки хранения колбас. 33 Соединительная ткань. Ее разновидности и строение. Влияние соединительной ткани на химический состав и пищевую ценность мяса. 34 Рыбы семейства скумбриевых. Анатомическое строение, химический состав и пищевая ценность, ассортимент товаров. 35 Замораживание мяса и субпродуктов. Условия и сроки хранения. Изменения, происходящие при замораживании и хранении продукта. Способ снижения усушки мяса. 36 Сушеные рыбные продукты. Способы сушки. Виды рыб, подвергаемые сушке. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения продукта. 37 Мышечная ткань мяса, виды, строение, химический состав и пищевая ценность. 38 Сельди пряные и маринованные. Характеристика по способу разделки, крепости посола, органолептическим и физико-химическим показателям. Упаковка, маркировка, условия и сроки

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		хранения продукта. 39 Колбасы вареные. Ассортимент, торговые сорта колбас. Основное сырье, вспомогательные материалы, пищевые добавки. Пищевая ценность колбас. 40 Изменения, происходящие в мороженой рыбе при хранении. Физические, физико-химические и биохимические процессы, их влияние на качество продукта. 41 Химический состав рыбы. Характеристика белков, липидов, экстрактивных и минеральных веществ. Пищевая ценность рыбы. 42 Мясные копчености. Ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 43 Рыбы семейства карповых. Роды, виды. Анатомическое строение, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент товаров, вырабатываемый из этих рыб. 44 Субпродукты. Их классификация в зависимости от пищевой ценности, способ обработки, термического состояния. Использование субпродуктов для производства мясных продуктов. 45 Субпродукты, виды, категории, морфологическое строение, химический состав и пищевая ценность отдельных видов субпродуктов. 46 Рыба вяленая. Виды рыб, пригодных для вяления. Способы вяления. Изменения, происходящие при вялении и хранении рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 47 Рыба холодного копчения. Сущность и способы копчения. Изменение химического состава рыбы в процессе копчения. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения продукта. 48 Переработка птицы. Основные операции технологического процесса переработки птицы и их влияние на качество. Классификации мяса птицы по виду, полу, возрасту и другим факторам. Маркировка тушек птицы. 49 Жировая ткань мяса убойных животных, строение, химический состав и пищевая ценность. 50 Мясо охлажденное. Способы охлаждения и их влияние на качество. Изменения, протекающие в мясе в процессе хранения. Условия и сроки хранения продукта. 51 Икра лососевых рыб. Строение, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. 52 Мясные хлебы, сосиски и сардельки. Ассортимент. Факторы, формирующие качество (сырье, основные операции процесса производства и т.д.). Требования к качеству, условия и сроки хранения. 53 Нерыбные морепродукты. Их химический состав и пищевая ценность. Использование объек-

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		тов моря для производства пищевой продукции. 54 Мясо мороженое. Способы замораживания и их влияние на качество. Условия и сроки хранения мороженого мяса. 55 Пороки соленой, копченой и вяленой рыбы при хранении. Причины их возникновения и способы устранения. 56 Мясные полуфабрикаты. Виды, ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 57 Икра осетровых рыб. Строение, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. 58 Морфологический и химический состав мяса убойных животных. Их зависимость от вида, возраста, пола, упитанности и других факторов. 59 Рыба мороженая. Способы замораживания и их влияние на качество. Ассортимент мороженых рыбных товаров. Требования к их качеству, условия и сроки хранения. 60 Колбасы полукопченые. Ассортимент, торговые сорта колбас в зависимости от тканевого состава и сортности основного сырья, вспомогательные материалы. Пищевая ценность колбас. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 61 Рыбы семейства тресковых, роды, виды. Анатомическое строение, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент товаров, вырабатываемый из этих рыб. 62 Колбасы сырокопченые. Ассортимент. Характеристика сырья и вспомогательных материалов. Пищевая ценность колбас. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 63 Рыбы семейства лососевых. Анатомическое строение, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент товаров, вырабатываемых из этих рыб. 64 Рыба живая. Виды рыб, реализуемые в живом виде, их пищевая ценность. Условия хранения, контроль качества живой рыбы. 65 Мясо птицы. Химический состав и пищевая ценность. Товарное качество мяса птицы, упаковка и маркировка, условия хранения 66 Пресервы рыбные. Сырье, основные процессы производства. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 67 Изменения, происходящие в охлажденном мясе при хранении. Микробиологические, биохимические и физико-химические процессы и их влияние на качество и сохраняемость мяса.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		68 Липиды рыбы. Их состав, химическая природа, пищевая ценность. Изменение липидов в процессе хранения рыбы. 69 Химический состав рыбы, зависимость его от вида, района промысла, сезона улова, возраста и других факторов. 70 Переработка крупного рогатого скота. Основные операции технологического процесса переработки крупного рогатого скота и их влияние на качество мяса. Маркировка мяса. 71 Соленые рыбные товары. Характеристика рыб, способных созревать при посоле. Изменение химического состава и пищевой ценности при посоле, созревании и хранении рыбы. 72 Классификация мяса убойных животных и товарная характеристика в зависимости от вида, пола, возраста, упитанности и других факторов (термического состава, пищевой ценности). 73 Мясные консервы. Классификация. Сырье, основные операции процесса производства. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 74 Рыбы семейства скорпеновых и окуневых. Сравните их анатомическое строение, химический состав и пищевую ценность, ассортимент товаров. 75 Рыбные кулинарные изделия. Сырье, производство, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. 76 Рыбы семейства ставридовых и кефалевых. Сравните их анатомическое строение, химический состав и пищевую ценность, ассортимент товаров. 77 Свежесть мяса как показатель качества продукта. причины снижения доброкачественности мяса. Показатели свежести мяса. 78 Мясо птицы. Строение, морфологический и химический состав, пищевая и биологическая ценность. 79 Консервы рыбные в масле. Сырье, основные процессы производства. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 80 Колбасы варено-копченые. Ассортимент. Характеристика сырья и вспомогательных материалов, производство колбас. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 81 Рыбы семейства сельдевых. Роды, виды, анатомическое строение, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент товаров, вырабатываемый из этих рыб. 82 Яйцо. Строение, особенности химического состава. Классификация куриных яиц. Требования к качеству.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		83 Консервы рыбные натуральные. сырье, основные операции процесса производства. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 84 Экспертиза качества куриных яиц. Изменение качества яиц при хранении (биохимические, микробиологические и др. процессы). Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение яиц. 85 Балычные изделия холодного копчения из рыбы. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения продукта. 86 Крупнокусковые изделия из свинины вареные, запеченные и жареные. Виды, характеристика, требования к качеству по органолептическим и физико-химическим показателям. условия и сроки хранения. 87 Рыбы семейства осетровых. Виды. Анатомическое строение, химический состав и пищевая ценность. ассортимент товаров, вырабатываемых из этих рыб. 88 Мясо пернатой дичи. основные виды. Химический состав и пищевая ценность. Товарные качества пернатой дичи, упаковка, маркировка, условия хранения. 89 Консервы рыбные в томатном соусе. сырье, основные операции технологического процесса производства. Ассортимент. пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения. 90 Свежесть мяса как показатель качества продукта. Причины снижения доброкачественности мяса. Показатели свежести мяса. 91 Рыбы семейства щуковых и сомовых. Сравните их анатомическое строение, химический состав и пищевую ценность, ассортимент товаров.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе	**Перечень тем курсовых работ** 1 Роль товароведной экспертизы в оценке качества (наименование группы товаров). 2 Экспертиза соответствия уровня качества и цены (наименование группы товаров) в розничных торговых организациях. 3 Идентификация (наименование товара) с целью выявления его фальсификации. 4 Роль сертификации в обеспечении качества и безопасности (наименование товара). 5 Исследование качества и сохраняемости новых видов товаров, в том числе импортного производства. 6 Изучение перспективных методов хранения пищевых продуктов, их экономической

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	с использованием аналитики больших данных	эффективности в общей системе снижения потерь при хранении и реализации. 7 Маркетинговые исследования современного рынка продовольственных товаров. 8 Экспертиза ассортимента одной из групп товаров и перспективы ее совершенствования. 9 Экспертиза качества одной из групп продовольственных товаров и перспективы ее совершенствования. 10 Экспертиза нормативной документации одной из групп продовольственных товаров и возможности ее совершенствования в системе ГОСТ Р. 11 Экспертиза нормативной документации одной из групп продовольственных товаров и возможности ее совершенствования в соответствии с международными стандартами ИСО и МЭК. 12 Экспертиза и оценка качества одной из групп продовольственных товаров и возможности их совершенствования. 13 Анализ и оценка конкурентоспособности одной из групп продовольственных товаров, пути их совершенствования. 14 Анализ и оценка влияния технологических факторов на формирование качества и конкурентоспособность одной из групп товаров. 15 Классификация и кодирование товаров, возможности их использования для совершенствования товароведной и коммерческой деятельности. 16 Маркировка товаров, ее значимость в коммерческой и товароведной деятельности, пути совершенствования. 17 Упаковка товаров, ее влияние на качество и информированность покупателей, пути совершенствования. 18 Влияние стандартизации на качество и конкурентоспособность продовольственных товаров. 19 Формирование оптимального ассортимента товаров в рыночных условиях. 20 Сертификация (наименование группы товаров) и защита прав потребителей. 21 Особенности сертификации однородной группы товаров. 22 Предложения и замечания к проекту регламента по мясу, мясной продукции, в части сертификации 23 Организация контроля за сертифицированной продукцией в (наименование района, области). 24 Оценка уровня безопасности (наименование группы товаров). 25 Пищевая ценность (наименование группы товаров).

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		26 Пестицидная зараженность продуктов сельского хозяйства и пути се снижения. 27 Рациональные методы хранения (наименование группы товаров). 28 Роль и значение углеводов (белков и др. соединений) в формировании потребительских свойств (наименование группы товаров). 29 Значение и применяемость органолептических методов оценки показателей качества (наименование группы товаров). 30 Роль товароведных экспертиз в защите прав потребителей (по материалам экспертных или общественных организаций). 31 Оценка конкурентоспособности товаров (на примере одной из конкретных групп товаров). 32 Оценка качества товаров по результатам сертификационных испытаний. 33 Оценка безопасности продовольственных товаров. 34 Роль качества и ассортимента товаров при организации товарообмена отечественных торговых предприятий с зарубежными партнерами. 35 Проблемы сохранности товаров и методы ее решения. 36 Стандартизация овощей в условиях перехода к рыночной экономике и ее эффективность. 37 Ассортимент и качество (какой-либо группы товара), вырабатываемой предприятием. 38 Ассортимент и экспертная оценка качества (какой-либо группы товара), реализуемой в торговом предприятии. 39 Ассортимент, качество, хранение и переработка (реализация) заготовленного сырья (продукции). 40 Ассортимент и качество изделий, вырабатываемых из нетрадиционного сырья. 41 Характеристика ассортимента и потребительских свойств (какой- либо группы товаров). 42 Рынок, потребление, ассортимент, качество (какой либо группы товаров) в конкретном регионе (районе, городе). 43 Товароведная экспертиза качества товара (группы), поступающего в оптовое звено (на базу). 44 Влияние условий выращивания на качество и сохраняемость продукта (сырья). 45 Влияние способов переработки сырья на ассортимент и качество продукта. 46 Влияние способов и режимов хранения на качество и сохраняемость продукта. 47 Сравнительная характеристика потребительских свойств товаров отечественного и

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		зарубежного производства (на примере конкретной группы продовольственных товаров). 48 Сравнительная характеристика потребительских свойств натуральных продуктов и продуктов с использованием заменителей натурального сырья. 49 Сравнительная характеристика потребительских свойств товаров отечественного производства разных фирм – изготовителей (на примере конкретной группы продовольственных товаров). 50 Качество товара как основа определения его конкурентоспособности. 51 Факторы, формирующие качество какой – либо группы продовольственных товаров. 52 Влияние экологии на качество продовольственных товаров. 53 Информация о товаре и ее роль в сбыте. 54 Формирование ассортимента и оценка конкурентоспособности товара (группы). 55 Экспертиза безопасности и качества товаров на (в) (наименование рынка, фирмы). 56 Использование товароведной экспертизы в защите прав потребителей. 57 Управление качеством товаров в торговом предприятии (на примере конкретных групп продовольственных товаров). 58 Оценка информационного обеспечения потребителей о товаре. 59 Потери плодов и овощей при хранении и пути их сокращения. 60 Сокращение потерь продовольственных товаров при хранении. 61 Пересмотр норм естественной убыли нефасованных продовольственных товаров в розничной торговой сети (оптовом звене). 62 Сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов (какой-либо группы товара), реализуемых через розничную торговую сеть (на примере конкретного предприятия). 63 Анализ ассортимента и качества группы товаров, вырабатываемой предприятием. 64 Формирование ассортимента и оценка качества товара в торговом предприятии. 65 Анализ ассортимента и качества (какой-либо группы товара), вырабатываемой предприятиями города и реализуемой через торговое предприятие. 66 Анализ структуры ассортимента и потребительских свойств товара, поступающего по импорту в торговую сеть. 67 Изменение потребительских свойств товара в процессе хранения. 68 Влияние режимов и способов хранения на сохраняемость товара.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		69 Изменение пищевой ценности и потребительских свойств продукта при замене (добавлении) ингредиентов в рецептуре. 70 Влияние упаковки на потребительские свойства, сохраняемость и конкурентоспособность товара. 71 Товароведная экспертиза товаров в торговом предприятии (на предприятии-изготовителе).
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	**Примерные вопросы тестирования** ***Тестовые вопросы к теме «Классификация и маркировка мяса»*** 1 *Ветеринарное свидетельство удостоверяет, что:* а) мясо свежее; б) мясо не является источником пищевых отравлений и соответствует гигиеническим нормам безопасности; в) мясо получено от здоровых животных; г) качество мяса соответствует требованиям нормативной документации. 2 *На мясной полутуше имеется прямоугольное ветеринарное клеймо, которое обозначает*: а) мясо должно быть отправлено в ветеринарно-санитарную лабораторию для проведения в полном объеме ветеринарно-санитарной экспертизы; б) мясо используется для пищевых целей без ограничения; в) мясо условно-годное; г) мясо сомнительной свежести. 3 *От каких животных мясо выпускается без расчленения на полутуши:* а) баранина независимо от возраста и телятина; б) свинина пятой категории; в) свинина от подсвинков массой 12-38 кг в шкуре или 10-33 кг без шкуры; г) все перечисленные в п. а, б, в. 4 *Свинина имеет ромбовидное клеймо. Что оно обозначает:* а) первая категория; б) тощая;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		в) четвертая категория (промпереработочная); г) вторая категория от подсвинков. 5 *Места наложения ветеринарных клейм на туше баранины:* а) в области каждой лопатки и бедра (всего 4); б) в области одной из лопаток и одного бедра (всего 2); в) одно клеймо на лопатке; г) одно клеймо на бедре. 6 *Места наложения товароведных клейм на полутушах говядины первой и второй категорий упитанности:* а) рядом с ветеринарным клеймом или на лопатке и бедре; б) на полутушах говядины первой категории - два клейма, второй категории - 1 клеймо - на лопатке; в) на полутушах говядины первой и второй категорий одно клеймо на лопатке; г) на полутушах говядины первой и второй категории одно клеймо на бедре.
Товароведение и экспертиза одежно-обувных, пушно-меховых товаров		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	**Вопросы для подготовки к зачету** 1 Современное состояние кожеперабатывающей промышленности в России. Характеристика источников производства и заготовок кожевенного сырья. 2 Ветеринарно-санитарный контроль и стандартизация кожевенного сырья. 3 Кожевенное сырье: группировка, виды, источники поступления. 4 Строение шкур животных. Особенности микроструктуры и топографии шкур различных животных, их влияние на свойства и назначение кож. 5 Белки шкуры, их влияние на качество готовых кож. Характеристика физических и химических свойств кожевенного сырья. 6 Формирование потребительских свойств кожи в процессе ее производства. 7 Требования к кожам разного назначения; свойства, показатели качества кож, методы их определения. 8 Дефекты кожевенного сырья, его сортировка, причины возникновения пороков. 9 Качественная экспертиза кожевенного сырья: показатели качества шкур. 10.Классификация и характеристика ассортимента кож для низа и верха обуви.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		11.Преимущества и недостатки искусственных и синтетических обувных материалов по сравнению с натуральными кожами. 12.Характеристика ассортимента искусственных и синтетических кож для верха обуви. 13.Характеристика ассортимента искусственных и синтетических кож для низа обуви. 14.Характеристика ассортимента искусственных обувных материалов для жестких внутренних и промежуточных деталей. 15.Современное состояние мирового и российского рынка обуви, перспективы его развития. 16.Требования к качеству кожаной обуви. 17.Формирование свойств кожаной обуви в процессе производства. Возможные пороки. 18.Классификация и номенклатура деталей кожаной обуви, их влияние на качество обуви. 19.Классификация методов крепления низа обуви. Влияние методов крепления на потребительские свойства обуви. 20.Характеристика химических и комбинированных методов крепления, их влияние на потребительские свойства обуви. 21.Характеристика механических методов крепления, их влияния на потребительские свойства обуви. 22.Моделирование и конструирование обуви, влияние на формирование качества. Обувные колодки. Фасон и модель обуви. 23.Размерно-полнотный ассортимент кожаной обуви. Системы обозначения размеров и полнот. 24.Классификация кожаной обуви по ОКП. 25.Характеристика ассортимента кожаной обуви по видам, половозрастному назначению, материалам верха. 26.Особенности обуви для детей по применяемым материалам, конструкции, отделке. 27.Потребительские свойства кожаной обуви. 28.Показатели качества кожаной обуви, методы их определения. 29.Нормативная документация, определяющая порядок и методы экспертизы кожаной обуви. 30.Пороки обуви, причины их возникновения и влияние на качество. Критические пороки. 31.Приемы осмотра и сортировка кожаной обуви. 32.Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение кожаной обуви. Правила ухода. 33.Классификация и характеристика ассортимента резиновой обуви. 34.Характеристика материалов, применяемых в производстве резиновой обуви. 35.Валяная обувь: классификация, назначение, потребительские свойства, характеристика ассортимента, показатели качества.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		36.Меховые товары: состояние и особенности формирования потребительского рынка в современных условиях. 37.Пушно-меховое сырье. Общие требования; классификация; источники поступления. 38.Соблюдение ветеринарно-санитарных правил при заготовках пушно-мехового сырья. Современные системы сортировки пушного сырья (KOPENHAGEN FUR, NAFA, Saga и др.). 39.Виды биологической изменчивости волосяного и кожного покровов шкурок животных, их влияние на качество меха. 40.Классификация и характеристика волосяного покрова шкурок пушных зверей. 41.Формирование потребительских свойств пушно-меховых полуфабрикатов в процессе выделки. 42.Виды отделки пушно-меховых полуфабрикатов, их влияние на потребительские свойства. 43.Характеристика физических свойств шкуры пушных животных с учётом особенностей топографических участков. 44.Пушные полуфабрикаты зимних видов: характеристика ассортимента, потребительские свойства. 45.Пушные полуфабрикаты весенних видов: характеристика ассортимента, потребительские свойства. 46.Меховые полуфабрикаты зимних видов: потребительские свойства, характеристика ассортимента, сортировка. 47.Меховые полуфабрикаты весенних видов: потребительские свойства, характеристика ассортимента, сортировка. 48.Виды отделки пушно-меховых полуфабрикатов, их влияние на потребительские свойства. 49.Принципы сортировки пушно-меховых полуфабрикатов и изделий из них. 50.Квалиметрические методы оценки качества пушно-мехового сырья и полуфабриката. 51.Экспертиза качества меховых товаров: показатели качества пушно-меховых полуфабрикатов и меховых изделий, методы их определения. 52.Характеристика факторов, влияющих на формирование качества меховых изделий (моделирование и конструирование, скорняжные пошивочные операции и т.д.). 53.Меховые изделия: классификация, ассортимент, потребительские свойства, назначение, сортировка. 54.Характеристика ассортимента и потребительских свойств каракулево-мерлушечного и смушкового полуфабриката; особенности сортировки. 55.Строение и химический состав меховой шкурки. 56.Потребительские свойства пушно-меховых полуфабрикатов (волосяного покрова, кожевой ткани и шкурки в целом) 57.Классификация шкурок меховых выделанных по ОКП.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		58.Характеристика ассортимента меховых полуфабрикатов из шкур морского зверя. 59.Идентификация пушно-меховых полуфабрикатов. 60.Классификация и характеристика ассортимента верхней меховой одежды. 61.Классификация и характеристика ассортимента меховых головных уборов. 62.Характеристика ассортимента женских меховых уборов. 63.Требования к качеству меховых изделий. 64.Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение меховых изделий. Правила ухода.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	**Ситуационная задача** Охарактеризуйте по предложенным образцам основные модели обуви Определите следующее: 1 Конструкцию заготовок: • сапог, полусапог – прикройные и вытяжные, с поднарядом и без него, со сквозным футором, с подшивкой, задним наружным ремнем, прошвой; • ботинок – с настрочными берцами (кроя «конверт»), с настрочной союзкой (стандартного или обыкновенного кроя), с отрезным носком, с цельной союзкой, с отрезными берцами, кроя «мокасин», «лаофер», фигурного кроя; • полуботинок – аналогично ботинкам; • туфель – гладкого кроя, «лодочка», «мокасин», «деленка», «лаофер», «сабо», фигурного кроя, ремешковой конструкции, с открытой пяточной и (или) носочной частью, с чересподъемным и (или) череспяточным ремнем. 2 Форму и высоту каблука: • прямой, «шпилька», расширенный к набойке, клиновидный и др.; • низкий (до 25 мм), средний (26–40 мм), высокий (41–70 мм), особо высокий (свыше 70 мм). 3 Форму носочной части: зауженную, овальную, «каре», круглую и др. 4 Характер закрепления на ноге: на шнурках (с блочками, крючками), на застежке «молния», на резинках, на чересподъемных ремнях с пуговицами, кнопками, пряжками, на клапане, «велькро». 5 Вид декоративной отделки: ажурная строчка, перфорация, просечка, бизик, бейка, кант, продержка, горячее тиснение, накладка, бант, пряжка, клипсы, опушка, аппликация, вышивка, деколь, шелкотрафаретная печать и др.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		2 Опишите 8 образцов моделей обуви
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	Комплект заданий для выполнения лабораторных работ 1 Изучение строения шкур животных, голья и кожи Цель работы: изучить строение шкуры по толщине, особенности строения шкур различных животных, различия в строении шкуры, голья и кожи. 2 Изучение ассортимента, свойств и дефектов натуральных кож Цель работы: изучить ассортимент, потребительские свойства, приобрести навыки распознавания и сортировки кож 3 Изучение ассортимента и свойств искусственных и синтетических обувных материалов Цель работы: изучить ассортимент и потребительские свойства искусственных и синтетических материалов для обуви и приобрести навыки распознавания этих материалов 4 Изучение ассортимента, потребительских свойств и сортировки кожаной обуви Цель работы: изучить основные классификационные группировки кожаной обуви, ее ассортимент и потребительские свойства, научиться распознавать дефекты обуви и определять их азмеры, освоить приемы сортировки, научиться определять сортность обуви. 5 Методы определения потребительских свойств пушно-мехового полуфабриката. Цель работы: Изучение методов определения свойств меховых шкурок и определение численных значений показателей 6 Изучение основ сортировки пушного полуфабриката Цель работы: Изучить требования, предъявляемые НДТ к порядку и правилам сортировки пушных шкурок, а также научиться осуществлять сортировку пушнины на примере конкретных 7 Основы сортировки коракулево-мерушечного полуфабриката Цель работы: Изучить требования, предъявляемые НДТ к правилам и порядку сортировки каракуля чистопородного крашения и научиться его сортировать 8 Характеристика ассортимента меховых изделий и основы контроля их качества Цель работы: Уяснить классификационные группировки меховой одежды, охарактеризовать ее видовой ассортимент и научиться осуществлять контроль уровня ее качества
Товароведение и экспертиза ювелирных и парфюмерно-косметических товаров		

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	**Вопросы для подготовки к зачету** 1 Требования, предъявляемые к парфюмерно-косметическим товарам. 2 Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств, качества и конкурентоспособности парфюмерно-косметических товаров. 3 Классификация, ассортимент и конкурентоспособность парфюмерных товаров. 4 Особенности оценки парфюмерных товаров. 5 Формирование, управление ассортиментом конкурентоспособностью парфюмерных товаров. 6 Факторы, влияющие на качество парфюмерных товаров. 7 Потребительские свойства и показатели качества парфюмерных товаров. 8 Оценка, идентификация и фальсификация парфюмерных товаров 9 Экспертиза качества парфюмерных товаров. 10 Сертификация парфюмерии. Показатели качества, подтверждаемые при этом 11 Порядок маркировки, упаковки, транспортирования и хранения парфюмерных товаров. 12 Классификация, ассортимент и конкурентоспособность средств для ухода за кожей. 13 Состав и свойства средств для ухода за кожей. 14 Особенности оценки, формирования, управления ассортиментом и конкурентоспособностью средств для ухода за кожей. 15 Перспективы развития ассортимента средств для ухода за кожей. 16 Факторы, влияющие на формирование качества средств для ухода за кожей. 17 Потребительские свойства, показатели качества средств для ухода за кожей. 18 Оценка, идентификация, экспертиза и сертификация средств для ухода за кожей. 19 Порядок их маркировки, упаковки, транспортирования и хранения средств для ухода за кожей. 20 Классификация, ассортимент и конкурентоспособность средств для ухода за волосами. 21 Состав и свойства средств для ухода за волосами. 22 Особенности оценки средств для ухода за волосами. 23 Факторы, влияющие на формирование качества средств для ухода за волосами. 24 Потребительские свойства, показатели качества, оценка средств для ухода за волосами.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		25 Идентификация, экспертиза и сертификация средств для ухода за волосами. 26 Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение средств для ухода за волосами. 27 Классификация и ассортимент изделий декоративной косметики. 28 Состав и свойства изделий декоративной косметики. 29 Особенности оценки, формирования, управления ассортиментом и конкурентоспособностью декоративной косметики. 30 Факторы, влияющие на формирование качества средств декоративной косметики. 31 Потребительские свойства, показатели качества, оценка, идентификация, экспертиза и сертификация средств декоративной косметики. 32 Порядок маркировки, упаковки, транспортирования и хранения декоративной косметики. 33 Классификация, ассортимент, потребительские свойства косметических моющих средств. 34 Факторы, влияющие на формирование качества косметических моющих средств. 35 Экспертиза качества косметических моющих средств. 36 Порядок маркировки, упаковки, транспортирования и хранения косметических моющих средств. 37 Классификация и ассортимент средств гигиены полости рта 38 Состав и свойства средств гигиены полости рта. 39 Особенности оценки, формирования, управления ассортиментом средств гигиены полости рта. 40 Факторы, влияющие на формирование качества средств гигиены полости рта. 41 Потребительские свойства, показатели качества средств гигиены полости рта. 42 Оценка, идентификация, экспертиза и сертификация средств гигиены полости рта. 43 Порядок маркировки, упаковки, транспортирования и хранения средств гигиены полости рта.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и	*Типовые задачи* Задача 1 Торговое предприятие намерено закупить ювелирное изделие. Оцените потребительскую ценность изделия с учетом всех формирующих качество факторов. Сравните потребительскую ценность двух ювелирных изделий с учетом всех формирующих качество факторов. Дайте оценку целесообразности заключения договора поставки. Изделие №1: Кольцо со вставкой. Лигатура - ЗлСрМ585-415, ПлМ900; Вставка

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	8 Бр.Кр. 57-0,30-5/6А, способ формообразования – литье, монтировка из литых и штампованных деталей. Закрепка вставок – корнеровая. Изделие №2: Кольцо со вставкой. Лигатура - ЗлСрМ585-80, ПлИ 900-100; вставка 4Бр.Кр. 57 -0,45 – 3/3А, способ формообразования литье, монтировка из литых, штампованных и сканых деталей. Закрепка вставок - каст крапоновый.
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	Типовые контрольные задания: 1 Состояние и тенденции развития мирового парфюмерно- косметического рынка. 2 Состояние и тенденции развития российского парфюмерно- косметического рынка. 3 Проанализируйте несколько видов очищающих средств (молочко). 1). Упаковка и маркировка (информативность – наличие компонентов, сведений о производителе, дата изготовления и срок годности, цена.) 2). Практические испытания – запах, нанесение и снятие, ощущение на коже, удобство в использовании, консистенция, отдушка и красители, состояние кожи после использования молочка, экономичность. 4 Провести экспертизу мыла туалетного твёрдого по органолептическим показателям. Провести экспертизу качества упаковки и маркировки. 5 Провести экспертизу зубных паст по органолептическим показателям.
Товароведение и экспертиза хозяйственных и электробытовых товаров		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	**Вопросы для подготовки к зачету** 1 Какие свойства отличают пластмассы от других материалов? 2 Назвать области применения пластмасс. 4 Цель введения в состав пластмасс пластификаторов и стабилизаторов? 5 Классификация пластмасс по термическим свойствам? 6 Назовите основные полимеризационные пластмассы. 7 Основные виды поликонденсационных пластмасс. 8 Пластмассы применяемые в производстве посуды, контактирующей с пищевыми продуктами?

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		9 Какие пластмассы применяются для производства посуды, контактирующей с горячими пищевыми продуктами? 10 Какие пластмассы обладают самой высокой химической стойкостью? 11 Назовите пластмассы, используемые в производстве лаков, красок. 12 Назовите признаки классификации пластмасс. 13 Приведите классификацию посуды из пластмасс. 14 Каковы требования к качеству изделий из пластмасс? 15 Назвать факторы, формирующие потребительские свойства изделий из стекла. 16 Влияние состава стекломассы на основные свойства изделий из стекла. 17 Отличительные признаки различных видов стекол. 18 Основные виды украшений, наносимых на готовые изделия. 19 Дайте группировку ассортимента стеклянных бытовых товаров. 20 Назвать основные виды стеклянной сортовой посуды. 21 Каковы отличительные признаки хозяйственной посуды из стекла? 22 Основные дефекты стеклянных бытовых товаров. 23 Порядок приемки стеклянных изделий по качеству. 24 Отличительные признаки различных типов керамики. Покажите на конкретных примерах влияние этапа формования на потребительские свойства керамических бытовых товаров. 25 Дать группировку керамических бытовых товаров по признакам классификации. 26 Основные виды посуды для подачи пищи и напитков на стол. 27 Виды посуды для принятия пищи и напитков. 28 Основные требования к качеству бытовых керамических товаров? 29 Основные принципы сортировки керамических бытовых товаров. 30 Какие виды металлов используют для нанесения защитно-декоративных покрытий? 31 Охарактеризуйте способы нанесения металлических покрытий. 32 Какие способы обработки поверхности применяют для улучшения эстетических свойств изделий? 33 Характеристика ассортимента кухонно-хозяйственных принадлежностей. 34 Классификация и характеристика ассортимента деревообрабатывающих инструментов 35 В чем заключаются особенности потребительских свойств лакокрасочных товаров? 36 Назовите признаки классификации ассортимента, общие для всех видов ЛКТ.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		37 Укажите преимущества и недостатки синтетических моющих средств. В каких случаях их нельзя применять? 38 Укажите преимущества и недостатки синтетических моющих средств в сравнении с хозяйственным мылом. 39 Охарактеризуйте особенности применения различных видов керамического 40 Каковы особенности классификации функциональных свойств? 41 Какие свойства определяют надежность мебели? 42 Укажите факторы, влияющие на формирование потребительских свойств мебели. 43 Как делится мебель по функциональному использованию? 44 Целесообразно ли выпускать мебель из древесностружечных и древесноволокнистых плит? Если да, то почему? 45 Укажите достоинства и недостатки мебели разных конструкций. 46 Дайте характеристику мебели для сидения и лежания. 47 Каковы особенности видового ассортимента мебели для хранения предметов домашнего обихода? 48 Назовите основные требования к качеству исполнения мебели. 49 Можно ли оценить эргономические свойства мебели? 50 Какие эстетические требования предъявляют к мебели на современном этапе? 51 Каковы особенности маркировки мебели? 52 Какие условия хранения являются оптимальными для деревянной мебели и почему? 53 По каким признакам подразделяется ассортимент электробытовых товаров? 54 Как подразделяются электробытовые товары по назначению? 55 Дайте группировку электробытовых товаров по степени защиты от поражения электрическим током. 56 Охарактеризуйте основные группы потребительских свойств электробытовых товаров. 57 Дайте характеристику ассортимента проводниковых изделий по признакам классификации. 58 Охарактеризуйте ассортимент установочных изделий. 59 Каковы основные требования к качеству проводниковых и установочных изделий? 60 Охарактеризуйте ассортимент, достоинства и недостатки источников света.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения	*Ситуационная задача* 1 В магазин поступила партия фаянсовых тарелок (изделия средние). Размер партии - 230 штук, сорт

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td>дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных</td><td>1. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено:
<table>
<tr><th>Характеристика дефекта</th><th>Размер и кол-во дефектов</th><th>Кол-во изделий с дефектами</th></tr>
<tr><td>Выгорка на обратной стороне</td><td>Диаметр – 2,5 мм
Количество - 3</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Натек глазури малозаметный, не ухудшающий товарный вид изделия</td><td></td><td>20</td></tr>
<tr><td>Заметная царапина на рисунке, ухудшающая рисунок</td><td></td><td>4</td></tr>
</table>
Соответствует ли фактическое качество изделий в партии указанному сорту?
Можно ли данную партию принять и реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины их возникновения, влияние на качество. Определите действия товароведа и/или коммерсанта при выявлении несоответствия. Ответ аргументируйте.</td></tr>
<tr><td>ПК-3.3</td><td>Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ,</td><td>Вопросы для подготовки к зачету

1 Какие свойства отличают пластмассы от других материалов?
2 Назвать области применения пластмасс.
4 Цель введения в состав пластмасс пластификаторов и стабилизаторов?
5 Классификация пластмасс по термическим свойствам?
6 Назовите основные полимеризационные пластмассы.
7 Основные виды поликонденсационных пластмасс.
8 Пластмассы применяемые в производстве посуды, контактирующей с пищевыми продуктами?
9 Какие пластмассы применяются для производства посуды, контактирующей с горячими пищевыми</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	услуг), с выбором оптимальных решений	продуктами? 10 Какие пластмассы обладают самой высокой химической стойкостью? 11 Назовите пластмассы, используемые в производстве лаков, красок. 12 Назовите признаки классификации пластмасс. 13 Приведите классификацию посуды из пластмасс. 14 Каковы требования к качеству изделий из пластмасс? 15 Назвать факторы, формирующие потребительские свойства изделий из стекла. 16 Влияние состава стекломассы на основные свойства изделий из стекла. 17 Отличительные признаки различных видов стекол. 18 Основные виды украшений, наносимых на готовые изделия. 19 Дайте группировку ассортимента стеклянных бытовых товаров. 20 Назвать основные виды стеклянной сортовой посуды. 21 Каковы отличительные признаки хозяйственной посуды из стекла? 22 Основные дефекты стеклянных бытовых товаров. 23 Порядок приемки стеклянных изделий по качеству. 24 Отличительные признаки различных типов керамики. Покажите на конкретных примерах влияние этапа формования на потребительские свойства керамических бытовых товаров. 25 Дать группировку керамических бытовых товаров по признакам классификации. 26 Основные виды посуды для подачи пищи и напитков на стол. 27 Виды посуды для принятия пищи и напитков. 28 Основные требования к качеству бытовых керамических товаров? 29 Основные принципы сортировки керамических бытовых товаров. 30 Какие виды металлов используют для нанесения защитно-декоративных покрытий? 31 Охарактеризуйте способы нанесения металлических покрытий. 32 Какие способы обработки поверхности применяют для улучшения эстетических свойств изделий? 33 Характеристика ассортимента кухонно-хозяйственных принадлежностей. 34 Классификация и характеристика ассортимента деревообрабатывающих инструментов 35 В чем заключаются особенности потребительских свойств лакокрасочных товаров? 36 Назовите признаки классификации ассортимента, общие для всех видов ЛКТ. 37 Укажите преимущества и недостатки синтетических моющих средств. В каких случаях их нельзя

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		применять? 38 Укажите преимущества и недостатки синтетических моющих средств в сравнении с хозяйственным мылом. 39 Охарактеризуйте особенности применения различных видов керамического 40 Каковы особенности классификации функциональных свойств? 41 Какие свойства определяют надежность мебели? 42 Укажите факторы, влияющие на формирование потребительских свойств мебели. 43 Как делится мебель по функциональному использованию? 44 Целесообразно ли выпускать мебель из древесностружечных и древесноволокнистых плит? Если да, то почему? 45 Укажите достоинства и недостатки мебели разных конструкций. 46 Дайте характеристику мебели для сидения и лежания. 47 Каковы особенности видового ассортимента мебели для хранения предметов домашнего обихода? 48 Назовите основные требования к качеству исполнения мебели. 49 Можно ли оценить эргономические свойства мебели? 50 Какие эстетические требования предъявляют к мебели на современном этапе? 51 Каковы особенности маркировки мебели? 52 Какие условия хранения являются оптимальными для деревянной мебели и почему? 53 По каким признакам подразделяется ассортимент электробытовых товаров? 54 Как подразделяются электробытовые товары по назначению? 55 Дайте группировку электробытовых товаров по степени защиты от поражения электрическим током. 56 Охарактеризуйте основные группы потребительских свойств электробытовых товаров. 57 Дайте характеристику ассортимента проводниковых изделий по признакам классификации. 58 Охарактеризуйте ассортимент установочных изделий. 59 Каковы основные требования к качеству проводниковых и установочных изделий? 60 Охарактеризуйте ассортимент, достоинства и недостатки источников света.
Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по	**Вопросы для подготовки к экзамену**

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	1Кондитерские товары: понятие, назначение. Общая классификация. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров 2Состояние рынка: приоритетные подгруппы и виды кондитерских товаров, источники насыщения рынка. 3Потребность в кондитерских товарах, направления формирования ассортимента и повышение качества кондитерских изделий, соотношение отечественной и импортной продукции. 4Крахмал. Пищевая ценность. Строение и свойства. Виды и сорта. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 5Экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов. 6Состояние и перспективы производства, потребления и торговли сахаром, его заменителями и медом. Сахар. Общая характеристика. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. 7Сахар – песок. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их выявления. 8Сахар – рафинад. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сущность процесса рафинации. Показатели качества. Дефекты сахара – рафинада, причины их возникновения и меры предупреждения. 9Оценка качества сахара: идентифицирующие признаки, показатели качества. Упаковка и маркировка, хранение и транспортирование. 10 Мед. Пищевая ценность. Виды. Химический состав и свойства меда разных видов. Фальсификация натурального меда и способы обнаружения ее. Показатели качества. Дефекты, причины их вызывающие, и меры предупреждения. 11 Факторы, сохраняющие качество сахара, заменителей сахара и меда: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования и хранения (режим, размещение, санитарно – гигиеническое состояние складов и транспортировочных средств), сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия их реализации в торговле. Изменение качества при хранении. 12 Экспертиза качества сахара и меда. 13 Классификация кондитерских изделий. Сырье, используемое при производстве кондитерских изделий и его влияние на качество: основное (сахар, заменители сахара, патока, глюкоза,

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		мука, желирующие вещества, пенообразователи и т.д.) и вспомогательное (пищевые красители, кислоты, ароматизаторы, эмульгаторы, соли – модификаторы, разрыхлители и т.д.) 14 Карамельные изделия. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Состав и свойства карамельной массы. 15 Карамельные изделия. Характеристика начинок. Ассортимент карамели. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Пути совершенствования ассортимента и повышение качества. 16 Экспертиза качества карамельных изделий. 17 Мармелад. Общая характеристика. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства отдельных видов. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 18 Пастильные изделия. Общая характеристика. Виды. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства отдельных видов. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 19 Варенье, джем, повидло, желе и др. Общая характеристика. Виды и сорта. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Ассортимент. Пути формирования ассортимента фруктово – ягодных кондитерских изделий. Новое в ассортименте. 20 Шоколад. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество обыкновенного и десертного шоколада: сырье, процессы производства. Ассортимент. Основные направления формирования ассортимента. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 21 Какао – порошок. Химический состав и пищевая ценность. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 22 Конфеты. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент конфет. Пути формирования ассортимента. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры их предупреждения. 23 Экспертиза качества конфет.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		24 Халва. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 25 Мучные кондитерские изделия. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. 26 Печенье. Общая характеристика. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Показатели качества. 27 Галеты, крекер. Общая характеристика. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. 28 Пряничные изделия. Общая характеристика. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Показатели качества. 29 Торты и пирожные. Общая характеристика. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Показатели качества. 30 Особенности химического состава и пищевой ценности мучных кондитерских изделий. Дефекты мучных кондитерских изделий, причины их возникновения и меры предупреждения. 31 Кондитерские изделия специального назначения: детские, витаминизированные, диетические, лечебные. Виды. Химический состав, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 32 Упаковка и маркировка отдельных видов кондитерских изделий. Факторы, сохраняющие качество кондитерских изделий: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования и хранения отдельных видов кондитерских изделий (режимы, размещение, санитарно-гигиеническое состояние складов и транспортных средств), уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации. 33 Изменение качества при хранении кондитерских изделий. Сроки хранения кондитерских изделий. Потери при хранении, виды потерь, процессы их вызывающие и пути сокращения. Контроль качества кондитерских изделий в торговле. 34 Экспертиза качества кондитерских изделий. 35 Общая характеристика вкусовых товаров. Особенности состава. Физиологически активные вещества вкусовых товаров, их влияние на организм человека. Вредное действие алкоголя и алкалоидов на организм человека. Классификация вкусовых товаров.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		36 Чай. Пути совершенствования ассортимента, повышения качества и сокращения потерь чая. Химический состав чайного листа и готового продукта. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье, способы его переработки. 37 Чай байховый черный, зеленый, желтый. Особенности производства. Фабричные и торговые сорта. Новое в технологии производства чая. Прессованный чай: плиточный, таблетизированный, кирпичный. Особенности технологии производства и их влияние на формирование качества. Концентрат чая: сухой, жидкий. Особенности технологии производства и их влияние на качество. 38 Экспертиза качества чая. 39 Показатели качества чая. Дефекты чая, причины их возникновения и меры предупреждения. Чайные напитки. Их характеристика. Использование. Отличие от чая. 40 Факторы, сохраняющие качество чая и чайных напитков: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования, условия и сроки хранения, упаковка, маркировка, санитарно – гигиеническое состояние складов и транспортных средств, уход за чаем при хранении; подготовка к продаже и условия реализации в торговле. 41 Кофе. Общая характеристика. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Химический состав кофейных зерен. Процессы, происходящие в кофе при обжарке, их влияние на формирование вкуса и аромата. Формирование торгового ассортимента кофе. 42 Факторы, сохраняющие качество кофе и кофейных напитков: тара, упаковочные материалы, расфасовка и упаковка, маркировка, условия транспортирования, условия и сроки хранения, санитарно – гигиеническое состояние складов и транспортных средств, уход за кофе и кофейными напитками при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Изменение качества при хранении. 43 Экспертиза качества кофе. 44 Поваренная соль. Общая характеристика. Значение соли в питании. Происхождение, способы получения и обработки. Виды. Химический состав соли различных видов. Номера помолов. Требования к качеству. Дефекты и пути их устранения. 45 Факторы, сохраняющие качество пряностей, поваренной соли, уксуса: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования, условия и сроки хранения, санитарно – гигиеническое состояние складов и транспортных средств, уход при хранении, подготовка к продаже и условия

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		реализации в торговле. Изменение качества при хранении. 46 Экспертиза качества пряностей и приправ. 47 Безалкогольные напитки. Общая характеристика. Значение в питании. Классификация. Основные направления формирования ассортимента. Минеральные воды. Общая характеристика. Классификация. Ассортимент. Особенности химического состава и назначение минеральных вод различных групп и видов. Значение минерализации воды для организма человека. 48 Плодово – ягодные и овощные соки и соки – напитки. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Факторы, влияющие на качество. Ассортимент. 49 Газированные напитки, газированная вода в потребительской таре. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. 50 Сиропы и экстракты. Химический состав и пищевая ценность. Особенности их получения и использования. Ассортимент. Негазированные безалкогольные коктейли. Особенности состава и получения. Ассортимент. 51 Показатели качества безалкогольных напитков. Особенности оценки качества напитков различных групп и видов. Балльная оценка. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Контроль качества безалкогольных напитков в торговле. 52 Розлив и маркировка безалкогольных напитков. Факторы, сохраняющие качество безалкогольных напитков: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования, условия и сроки хранения, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Изменение качества при хранении. 53 Экспертиза качества безалкогольных напитков. 54 Пиво. Общая характеристика. Действие пива на организм человека. Классификация. Отличительные особенности основных сортов. Факторы, формирующие качество. 55 Факторы, сохраняющие качество пива: тара, упаковочные материалы, упаковка, условия транспортирования, условия и сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Контроль качества в торговле. Изменение качества при хранении. 56 Экспертиза качества слабоалкогольных напитков. 57 Влияние алкоголя на организм человека. Спирт. Значение. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Показатели качества.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		58 Водка. Общая характеристика. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. 59 Ликеро – водочные изделия. Общая характеристика. Отличия от водки. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Сырье, особенности производства отдельных видов. Показатели качества. 60 Виноградные вина. Общая характеристика. Отличие от водки и ликеро – водочных изделий. Состояние и перспективы развития виноградарства виноделия. Районы виноделия. Действие виноградных вин на организм человека. Классификация. Ассортимент. 61 Виноградные вина. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства отдельных групп, категорий и типов. 62 Сущность процессов образования, формирования, созревания и отмирания вин. Влияние этих процессов на качество и формирование букета вина. Показатели качества виноградных вин. 63 Экспертиза качества виноградных вин. 64 Игристые вина. Общая характеристика. Отличительные особенности от тихих вин. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства шампанского, игристых и шипучих вин. Балльная оценка качества. 65 Плодово – ягодные вина. Отличительные особенности от виноградных вин. Влияние сырья и процессов производства на формирование ассортимента и качества вин. Показатели качества. 66 Коньяк. Общая характеристика. Отличие от водки и виноградных вин. Классификация. Ассортимент. Состав. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Процессы, происходящие при выдержке коньячных спиртов и их влияние на качество. Показатели качества. Дефекты. Розлив и маркировка алкогольных напитков. 67 Факторы, сохраняющие качество алкогольных напитков: тара, условия транспортирования, условия и сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. 68 Изменение качества алкогольных напитков при хранении. Дефекты, возникающие при хранении, причины их возникновения и меры предупреждения.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов,	*Ситуационная задача* *Определение качества соков, сиропов в лаборатории* 1 Идентификация соков

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	2 Органолептическая оценка качества плодовых, ягодных и овощных соков, напитков, экстрактов, сиропов 3 Определение массовой доли сухих веществ 4 Определение массовой доли осадка, мякоти 5 Определение общей кислотности
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	**Контрольная работа** *Вариант 1.* *Факторы формирующие и сохраняющие качество сахара-песка и сахара рафинада.* *Хранение шоколада и какао-порошка. Условия и сроки хранения.* *Вариант 2.* *Упаковка, условия и сроки хранения сахара-песка и крахмала.* *Сравнительная характеристика печенья сахарного и затяжного по производству и рецептуре.* *Вариант 3.* *Особенности химического состава и пищевой ценности цветочного и падевого меда.* *Сравнительная характеристика печенья, пряников, пирожных и тортов по условиям и гарантийным*

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		срокам хранения. *Вариант 4.* *Факторы, формирующие и сохраняющие качество карамели.* *Ассортимент пирожных и тортов.* *Вариант 5.* *Факторы, формирующие качество конфет.* *Сравнительная характеристика печенья сахарного и сдобного по рецептуре, процессам производства, внешнему виду, продолжительности хранения.* *Вариант 6.* *Ассортимент мармелада и пастилы. Краткая характеристика.* *Сравните требования к качеству печенья, пряников и вафель по органолептическим и физико-химическим показателям.*
Физико-химические методы исследования сырья и продуктов питания		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы,	***Перечень теоретических вопросов:*** 1. Сущность фотометрического метода анализа. 2. Основной закон светопоглощения. 3. Отклонения от основного закона светопоглощения. 4. Молярный коэффициент светопоглощения. 5. Закон Бугера-Ламберта-Бера. 6. Спектр поглощения. 7. Сущность рефрактометрического метода анализа.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	услуги)	8. Явление преломления света на границе двух прозрачных сред. 9. Закон преломления света. Абсолютный и относительный показатели преломления света. 10. Молярная рефракция и ее определение. 11. Полное внутреннее отражение. 12. Природа возникновения электродного потенциала. 13. Электролиз. Законы электролиза. 14. Сущность электрогравиметрического анализа. 15. Условия раздельного выделения металлов. 16. Сущность потенциометрического анализа. 17. Электроды сравнения и требования к ним. 18. Индикаторные электроды и требования к ним. 19. Сущность кондуктометрического метода анализа. 20. Удельная электропроводность. 21. Эквивалентная электропроводность. 22. Сущность хроматографического анализа. 23. Классификация хроматографических методов по агрегатному состоянию фаз. 24. Классификация хроматографических методов по способу относительного перемещения фаз. 25. Классификация хроматографических методов по способу размещения неподвижной фазы. 26. Сущность элюентного метода хроматографии. 27. Параметры хроматограммы: высота, ширина, площадь пика, время удерживания. 28. Критерий разделения.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ,	***Примерные практические задания:*** 1. Установите формулу соединения, если получены следующие результаты элементного анализа: Fe – 63,64%, S – 36,36%. 2. Сколько граммов карбоната натрия содержится в растворе, если на нейтрализацию его до гидрокарбоната натрия расходуется 20 мл 0,1 н раствора соляной кислоты? 3. Для ряда стандартных растворов уксусной кислоты получены следующие значения удельной электропроводности:

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td>услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных</td><td>
<table>
<tr><td>$C_{(CH_3COOH)}$, моль/л</td><td>0,083</td><td>0,42</td><td>0,83</td><td>1,25</td><td>1,67</td></tr>
<tr><td>æ , См·см$^{-1}$</td><td>1,75</td><td>0,73</td><td>0,45</td><td>0,32</td><td>0,24</td></tr>
</table>
Построить график и найти титр кислоты, если удельная электропроводность равна 1,00 См·см$^{-1}$.

4. Вычислить молярную рефракцию раствора, содержащего 45 г глюкозы $C_6H_{12}O_6$ в 720 г воды, если молярная рефракция глюкозы 6,32, а молярная рефракция воды 5,64.

5. Реакционную смесь после нитрования 15,26 г толуола проанализировали методом газожидкостной хроматографии с применением 1,09 г этилбензола в качестве внутреннего стандарта. Определите массовую долю непрореагировавшего толуола, если площади пиков толуола и этилбензола на хроматограмме равны 108 и 158 мм^2 соответственно. Поправочный коэффициент для толуола равен 0,79.
</td></tr>
<tr><td>ПК-3.3</td><td>Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей</td><td>. Примерные практические задания из профессиональной области:
1.При определении содержания хлорид-ионов в минеральной воде методом потенциометрии были получены следующие результаты (мг/дм^3): 650,2; 660,8; 654,2; 649,84 650,1; 649,9; 630,8. Рассчитайте среднее содержание хлорид-ионов в воде, интервальные значения измеряемой величины.
2. Определить по критерию Фишера и t-критерию существует ли значимое различие между данными определения содержания ионов магния в яблочном соке методом кондуктометрического и фотоэлектрического титрования:</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td>продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений</td><td>
<table>
<tr><td>№</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr>
<tr><td>$C_1(Mg^{2+})$, моль/дм^3</td><td>2,05</td><td>2,20</td><td>2,13</td><td>2,21</td><td>2,15</td><td>2,31</td></tr>
<tr><td>$C_2(Mg^{2+})$, моль/дм^3</td><td>2,09</td><td>2,18</td><td>2,13</td><td>2,11</td><td>2,20</td><td>2,19</td></tr>
</table>
3. При вольтамперометрическом определении меди в томатном соке в двух лабораториях были получены результаты (мг/кг):
Лаборатория №1: 0,28; 0,26; 0,22; 0,26; 0,24; 0,23
Лаборатория №2: 0,27; 0,24; 0,28; 0,26; 0,26; 0,25; 0,25
Определить по t-критерию существует ли значимое различие между данными анализа обеих лабораторий.
4. При определении фосфора в рыбных консервах «Горбуша» методом фотоколориметрии были получены следующие результаты (мг/100 г продукта): 228,0; 200,4; 230,1; 232,0; 229,8; 231.4; 232,0; 228,9; 233,4. Вычислить стандартное отклонение единичного результата и доверительный интервал среднего значения.
5. При определении витамина С в яблочном соке методом флуориметрии были получены следующие результаты (мг/дм^3): 24,0; 26,0; 25,3; 24,0; 24,8; 29,9; 25,0; 23,7; 24,9; 25,2. Обработайте данные по правилам математической статистики и определите, есть ли грубые погрешности в данных анализа.
</td></tr>
<tr><td colspan="3">Теоретические основы товароведения и экспертизы</td></tr>
<tr><td>ПК-3.1</td><td>Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы,</td><td>Вопросы к экзамену
1 Предмет, цели и задачи товароведения. Товароведение как учебная дисциплина. Принципы товароведения (безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация). Связь товароведения с другими дисциплинами.
2 Идентификация: понятие, виды, средства и методы.
3 Классификация товаров: понятие, методы, цели, системы классификации. Товароведная классификация товаров.
4 Классификация средств товарной экспертизы. Характеристика материально - технической базы</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	услуги)	и средств измерений. 5 Основание для проведения товарной экспертизы. Составление акта экспертизы. 6 Потери при хранении. Виды потерь: нормируемые и актируемые. Сверх нормативные потери. Пути сохранения качества продовольственных товаров. 7 Показатели ассортимента: широта, полнота, обновляемость и другие. 8 Управление ассортиментом товаров: цель, методы, показатели. 9 Основные категории товароведения - качество и ассортимент товаров. 10 Физические и физико-химические процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость. 11 Цели и задачи товарной экспертизы. Основные понятия. Принципы товарной экспертизы. 12 Показатели качества: единичные, комплексные, обобщенные, прямые и косвенные и т.д. 13 Виды и средства информации о товаре: маркировочно-условная информация. 14 Эстетические свойства товаров: комплексные и единичные показатели качества. 15 Изложить сущность процесса гигроскопического изменения влажности в процессе хранения товаров. Объяснить понятие «равновесная» влажность, указать значение этого показателя при хранении продовольственных товаров. 16 Средства информации о товарах (нормативные, технические и технологические документы, специальная литература). 17 Кодирование товаров. Штрих-код: определение, значимость, перспективы использования. 18 Микробиологические процессы, происходящие при производстве и хранении пищевых продуктов. Их сущность, условия протекания. 19 Классификация товарной экспертизы. Объекты и субъекты товарной экспертизы. 20 Качество продовольственных товаров. Показатели качества. Классификация и номенклатура показателей качества. 21 Требование к экспертам их аттестации. Их права и обязанности. 22 Контроль качества товаров: виды контроля, особенности сплошного, выборочного, нормального контроля. Приемочное число. Браковочное число. 23 Средства товарной экспертизы. Классификация. Характеристика. 24 Виды и средства информации о товаре: эксплуатационно - сопроводительная информация. 25 Качество товаров. Термины и определения в области качества продукции (свойство, параметр,

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		признак, показатель качества продукции и т.д.). 26 Ассортимент товаров. Понятие. Классификация ассортимента товаров. 27 Свойства и показатели ассортимента (широта, глубина, полнота, устойчивость, новизна). Формирование структуры ассортимента. 28 Дефекты товаров. Понятие. Классификация дефектов по степени влияния на качество. Методы обнаружения 29 Управление ассортиментом. Формирование и факторы, влияющие на него. 30 Основные факторы, сохраняющие качество товаров. Характеристика. 31 Товароведная экспертиза: классификация, виды. 32 Органолептический, социологический, расчетный методы оценки качества товаров. Достоинства и недостатки. 33 Фальсификация: понятие. Виды фальсификации: ассортиментная, качественная. Способы фальсификации товаров. Методы обнаружения и меры предупреждения. 34 Рефрактометрический и поляриметрический методы оценки качества. Использование при экспертизе товаров. 35 Качественная экспертиза. Правила проведения приемочной экспертизы по качеству. 36 Количественная экспертиза. Правовая база проведения количественной экспертизы. Правила проведения количественной экспертизы при приемке товаров. 37 Контроль качества. Характеристика видов контроля качества товаров. Градация товаров по качеству (сортамент, группы качества, группы сложности, и др.). 38 Гигиеническая экспертиза: понятие, особенности проведения, показатели, назначение. 39 Виды и средства информации о товаре. 40 Ветеринарно-санитарная экспертиза: понятие, особенности проведения, показатели, назначение. 41 Классификация и кодирование товаров. Штриховое кодирование. 42 Организация проведения товарной экспертизы (3 этапа). 43 Упаковка, транспортирование и хранение товаров и их влияние на качество. 44 Биохимические и микробиологические процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Их сущность, влияние на качество и величину потерь. 45 Иерархический и фасетный методы классификации их использование в товароведении. 46 Потери при хранении. Виды потерь: нормируемые количественные (естественная убыль,

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		предреализационные) и актируемые качественные потери (брак, отходы)). Сверхнормативные потери. 47 Органолептический метод оценки качества продовольственных товаров. Преимущества и недостатки. Понятие о вкусовой чувствительности, порогах ощущения, вкусовом дальтонизме. Условия проведения органолептической оценки. 48 Условия хранения: режимы, размещение товаров на хранение в складах; санитарно-гигиеническое состояние склада - влияние их на качество товара. 49 Экологическая экспертиза: понятие, особенности проведения, показатели, назначение. 50 Инструментальные методы оценки качества продовольственных и/или непродовольственных товаров: физические, химические; их преимущества и недостатки. Краткие сведения о современных методах исследования качества товаров. 51 Сущность понятий «товар» и «продукция», их схожесть и различия. 52 Физические свойства пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость. 53 Субъекты товароведной деятельности: требования к ним и нормативные документы, их регламентирующие. 54 Методы товароведения, группы, виды, разновидности, достоинства и недостатки. 55 Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб. Выборки и пробы: определение, виды, требования к ним. 56 Упаковка: назначение, виды, требования к упаковке, эффективность разных видов. 57 Санитарно-гигиенический режим хранения: показатели, их значимость. Мероприятия по созданию и поддержанию. 58 Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. 59 Сроки годности, хранения и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. 60 Современные измерительные методы: виды, назначение, отличительные особенности, применение
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение	**Варианты контрольных работ** **Вариант № 1** 1 Информационное обеспечение потребителей: правовые основы, требования к товарной информации. Товарная информация: понятия, виды, формы и их характеристика.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	2 Отбор проб при приемке товаров для различных групп продовольственных товаров. Основные понятия: выборка, средний образец, проба (объединенная, точечная, средняя), приемочное и браковочное числа. Приведите примеры. 3 Известно, что максимально возможная базовая широта ассортимента молока коровьего равна 25. Обследуйте и рассчитайте широту и полноту его ассортимента в конкретной торговой организации. **Вариант № 2** 1 Предмет, цель и задачи товароведения. Товар как объект коммерческой деятельности. Принципы научного товароведения. Определения: товар, продукция, услуга. Связь товароведения с другими научными дисциплинами. 2 Дефекты товаров: понятие, классификация, характеристика. Методы обнаружения, причины возникновения и меры по устранению дефектов. Влияние дефектов на рентабельность коммерческой деятельности. 3 Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества фасованной гречневой крупы 1-го сорта, если в магазин поступила партия массой 80кг в ящиках по 20 пакетов в каждом (масса нетто пакета крупы – 1кг). **Вариант № 3** 1 Свойства и показатели ассортимента: определение, характеристика. Управление ассортиментом: понятие, формирование и факторы влияющие на него. 2 Органолептический метод контроля качества потребительских товаров: сущность, разновидности, их характеристика, достоинства и недостатки. 3 Изучите транспортную и потребительскую маркировку двух конкретных продовольственных товаров (на примере кондитерских изделий разных предприятий – изготовителей). Установите соответствующие требованиям НД. Сделайте вывод. **Вариант № 4**

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		1 Физические свойства пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость. 2 Качество товаров: понятие, свойства, показатели, номенклатура потребительских свойств и показателей. Классификация показателей качества (единичные, комплексные, определяющие и др.), их характеристика. 3 Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества фасованных макаронных изделий Ракушки, если в магазин поступила партия массой 200 кг в ящиках по 20 пачек в каждом (масса пачки – 500кг).
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	***Ситуация 1*** В экспертную организацию Торгово-промышленной палаты (ТПП) поступила заявка от оптовой плодоовощной базы ООО «Визит» на проведение товароведной экспертизы товарных партий яблок при приемке от поставщика. К заявке было приложено качественное удостоверение на конкретные товарные партии Руководство экспертной организации, рассмотрев заявку, приняло решение о направлении группы экспертов в ООО «Визит», причем по каждому наименованию продукции была сформирована группа (команда) экспертов из пяти человек (по числу товарных партий). ***Пояснение:*** каждый эксперт в группе должен проводить товароведную экспертизу с одной товарной партией, но после получения конечных результатов оценки происходит открытое обсуждение результатов в группе и совместное принятие решений, представляемых в виде экспертного заключения. Преподаватель выступает в роли руководителя экспертной организации, дает задания экспертам (студентам), подписывает наряды. ***Ситуация 2*** После окончания сроков хранения руководство ООО «Визит» обратилось в экспертную организацию о проведении экспертизы тех же товарных партий вновь, указав в заявке на необходимость выявления причин возникновения количественных и качественных потерь. Согласие руководства экспертной организации было получено и эксперты были направлены в ООО «Визит». ***Пояснение***: каждый эксперт в группе должен проводить экспертную оценку одних и тех же

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		товарных партий. Обсуждение результатов оценки аналогично ситуации 1. **Задания по ситуации 1** ***Задание 1.1*** Оформите заявку и наряд на проведение экспертизы: товарной партии с которой Вы будете работать на деловой игре. Форма заявки и наряда см. в приложении Г, Д. Заявка может составляться также и в произвольной форме с указанием наименования заказчика, его адреса и телефона, цель, объект экспертизы, объем экспертируемой партии, ее идентифицирующие признаки (№ товарно-транспортной накладной, отправитель, даты отправки и получения), дата вызова эксперта, метод исследования. Все необходимые данные приведены в **качественном удостоверении.** ***Задание 1.2*** Проведите экспертную оценку товарных партий при приемке от поставщика. Обратите внимание на дату обработки продукции ядохимикатами в период выращивания. ***Этапы выполнения задания***: 1 На основании исходных данных, приведенных в приложении Б, рассчитайте: количество мест в выборке; количество точечных проб; массу объединенной пробы; рассчитайте процентное содержание дефектной продукции по каждому дефекту отдельно: определите градации качества (стандарт., нестандарт., отход) с учетом видов дефектов и допускаемых отклонений.
Биология		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы,	***Перечень теоретических вопросов:*** 29. Сущность фотометрического метода анализа. 30. Основной закон светопоглощения. 31. Отклонения от основного закона светопоглощения. 32. Молярный коэффициент светопоглощения. 33. Закон Бугера-Ламберта-Бера. 34. Спектр поглощения. 35. Сущность рефрактометрического метода анализа.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	услуги)	36. Явление преломления света на границе двух прозрачных сред. 37. Закон преломления света. Абсолютный и относительный показатели преломления света. 38. Молярная рефракция и ее определение. 39. Полное внутреннее отражение. 40. Природа возникновения электродного потенциала. 41. Электролиз. Законы электролиза. 42. Сущность электрогравиметрического анализа. 43. Условия раздельного выделения металлов. 44. Сущность потенциометрического анализа. 45. Электроды сравнения и требования к ним. 46. Индикаторные электроды и требования к ним. 47. Сущность кондуктометрического метода анализа. 48. Удельная электропроводность. 49. Эквивалентная электропроводность. 50. Сущность хроматографического анализа. 51. Классификация хроматографических методов по агрегатному состоянию фаз. 52. Классификация хроматографических методов по способу относительного перемещения фаз. 53. Классификация хроматографических методов по способу размещения неподвижной фазы. 54. Сущность элюентного метода хроматографии. 55. Параметры хроматограммы: высота, ширина, площадь пика, время удерживания. 56. Критерий разделения.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ,	***Примерные практические задания:*** 1. Установите формулу соединения, если получены следующие результаты элементного анализа: Fe – 63,64%, S – 36,36%. 2. Сколько граммов карбоната натрия содержится в растворе, если на нейтрализацию его до гидрокарбоната натрия расходуется 20 мл 0,1 н раствора соляной кислоты? 3. Для ряда стандартных растворов уксусной кислоты получены следующие значения удельной электропроводности:

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td>услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных</td><td>
<table>
<tr><td>$C_{(CH_3COOH)}$, моль/л</td><td>0,083</td><td>0,42</td><td>0,83</td><td>1,25</td><td>1,67</td></tr>
<tr><td>æ , См·см$^{-1}$</td><td>1,75</td><td>0,73</td><td>0,45</td><td>0,32</td><td>0,24</td></tr>
</table>
Построить график и найти титр кислоты, если удельная электропроводность равна 1,00 См·см$^{-1}$.

4. Вычислить молярную рефракцию раствора, содержащего 45 г глюкозы $C_6H_{12}O_6$ в 720 г воды, если молярная рефракция глюкозы 6,32, а молярная рефракция воды 5,64.

5. Реакционную смесь после нитрования 15,26 г толуола проанализировали методом газожидкостной хроматографии с применением 1,09 г этилбензола в качестве внутреннего стандарта. Определите массовую долю непрореагировавшего толуола, если площади пиков толуола и этилбензола на хроматограмме равны 108 и 158 мм^2 соответственно. Поправочный коэффициент для толуола равен 0,79.
</td></tr>
<tr><td>ПК-3.3</td><td>Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей</td><td>. Примерные практические задания из профессиональной области:
1.При определении содержания хлорид-ионов в минеральной воде методом потенциометрии были получены следующие результаты (мг/дм^3): 650,2; 660,8; 654,2; 649,84 650,1; 649,9; 630,8. Рассчитайте среднее содержание хлорид-ионов в воде, интервальные значения измеряемой величины.
2. Определить по критерию Фишера и t-критерию существует ли значимое различие между данными определения содержания ионов магния в яблочном соке методом кондуктометрического и фотоэлектрического титрования:</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td>продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений</td><td>
<table>
<tr><td>№</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr>
<tr><td>$C_1(Mg^{2+})$, моль/дм^3</td><td>2,05</td><td>2,20</td><td>2,13</td><td>2,21</td><td>2,15</td><td>2,31</td></tr>
<tr><td>$C_2(Mg^{2+})$, моль/дм^3</td><td>2,09</td><td>2,18</td><td>2,13</td><td>2,11</td><td>2,20</td><td>2,19</td></tr>
</table>
3. При вольтамперометрическом определении меди в томатном соке в двух лабораториях были получены результаты (мг/кг):
Лаборатория №1: 0,28; 0,26; 0,22; 0,26; 0,24; 0,23
Лаборатория №2: 0,27; 0,24; 0,28; 0,26; 0,26; 0,25; 0,25
Определить по t-критерию существует ли значимое различие между данными анализа обеих лабораторий.
4. При определении фосфора в рыбных консервах «Горбуша» методом фотоколориметрии были получены следующие результаты (мг/100 г продукта): 228,0; 200,4; 230,1; 232,0; 229,8; 231.4; 232,0; 228,9; 233,4. Вычислить стандартное отклонение единичного результата и доверительный интервал среднего значения.
5. При определении витамина С в яблочном соке методом флуориметрии были получены следующие результаты (мг/дм^3): 24,0; 26,0; 25,3; 24,0; 24,8; 29,9; 25,0; 23,7; 24,9; 25,2. Обработайте данные по правилам математической статистики и определите, есть ли грубые погрешности в данных анализа.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Сенсорный анализ</td></tr>
<tr><td>ПК-3.1</td><td>Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы,</td><td>Перечень теоретических вопросов:
1. Классификация методов сенсорного анализа, и преимущество и недостатки.
2. Балловые и профильные методы сенсорного анализа качества пищевых продуктов.
3. Правила разработки научно – обоснованных шкал с учетом современных требований. Понятие диапазона (балльности) шкалы градации к качественному описанию шкалы.
4. Применения профильного метода для сравнительной характеристики качества объектов, стойкости при хранении пищевых продуктов.
5. Условия проведения дегустации.</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	услуги)	6. Организация работы дегустационной комиссии. 7. Методы и процедуры опроса экспертов. Роль экспертов в выборе номенклатуры, показателей качества продовольственных товаров, определение коэффициентов весомости показателей, подборе базовых значений показателей. 8. Требования к экспертам – дегустаторам. 9. Применение экспертных методов в разработке балловых шкал и в профильном анализе. 10. Взаимосвязь сенсорных признаков с физико-химическими показателями качества продовольственных товаров, определяемых инструментальным методом. 11. Использование расчетных и графических методов определения взаимосвязи между результатами сенсорного и инструментального анализа характеризующие вкусовые свойства, структуру, консистенцию продукта 12. Единичные и комплексные показатели качества. Определения корреляционной зависимости 13.Роль сенсорного (дегустационного) анализа в товарной экспертизе качества продовольственных товаров. 14.Сведения об анатомии и физиологии органов вкуса, зрения, осязания. Современная классификация, вкусов и запахов. 15.Влияние внешних условий (температура, влажность и др.) и индивидуальных особенностей человека на впечатлительность органов вкуса, обоняния, зрения, осязания. 16.Классификация показателей качества продовольственных товаров. 17.Влияние структуры, состава и свойств пищевых продуктов на показатели консистенции, вкуса, цвета, запаха.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и	***Примерные практические задания:*** Выполните соответствие категорий и терминов тактильных ощущений в ротовой полости при употреблении напитков: 1. термины, относящиеся к вязкости;

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	2. термины, относящиеся к химическому эффекту; 3. термины, относящиеся к психологическому восприятию, после наполнения рта. а) вяжущий, покалывающий, кислый; б) освежающий, согревающий; в) жидкий, густой, вязкий. Закончите перечень органолептических показателей качества, которые оцениваются с помощью зрения – внешний вид, форма, …… Закончите предложение. Пониженная вкусовая чувствительность ко всем вкусовым веществам, или к одному веществу, или к группе веществ, называется … Вставьте пропущенные слова. Для оценки значения веществ в формировании запаха в качестве единицы измерения приеняют так называемое … число, или коэффициент … Минимальная величина стимула, позволяющая качественно описать (идентифицировать) характер ощущения, называется: а) порог обнаружения: б) порог распознавания; в) дифференциальный порог.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	***Примерные практические задания из профессиональной области:*** 1. Экспертиза вкусовых товаров (чая). 2. Экспертиза вкусовых товаров (кофе). 3. Экспертиза хлебобулочных изделий. 4. Экспертиза молочных продуктов (молоко, кефир, сметана) 5. Экспертиза молочных продуктов (сычужный сыр) 6. Экспертиза молочных продуктов (сгущенное молоко). 7. Экспертиза мясопродуктов (вареные колбасы). 8. Экспертиза мясопродуктов (полукопченые и копченые колбасы). 9. Экспертиза мясопродуктов (полуфабрикаты в тесте). 10. Экспертиза безалкогольных напитков.
Научные аспекты взаимодействия продуктов с упаковкой		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	***Перечень теоретических вопросов:*** Перечислите химические, физические и биохимические процессы при хранении пищевых продуктов. Окисление жиров. Влияние продуктов окисления жира на потребительские свойства пищевых продуктов. Механизм процесса окисления жира. Неферментативное потемнение пищевых продуктов при их хранении. Виды неферментативного потемнения. Факторы, влияющие на интенсивность реакции неферментативного потемнения. Методы по борьбы с потемнением пищевых продуктов. Биохимические процессы в пищевых продуктах при их хранении. Дыхание, его сущность, виды. Пищевые продукты, при хранении которых процесс дыхания играет важную роль. Факторы, влияющие на процесс дыхания в пищевых продуктах. Хранение плодов и овощей в МГС и РГС. Окислительные и гидролитические ферментативные процессы при хранении замороженных плодов, овощей, субпродуктов, продуктов с низкой и промежуточной влажностью.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Автолитические процессы при хранении мяса и рыбы. Перечислите физические процессы при хранении пищевых продуктов. Изменения температуры и влажности пищевых продуктов. Сорбция и десорбция водяных паров. Понятия: абсолютная и относительная влажность воздуха, равновесная влажность продукта. Пищевые продукты, не стойкие к увлажнению (гигроскопичные). Изменение их потребительских свойств при увлажнении. Увлажнение пищевых продуктов в результате конденсации паров воды. Хранение гигроскопичных продуктов (на примере сахара-песка) на складах. Пищевые продукты, не стойкие к десорбции паров воды при хранении; изменение потребительских свойств. Меры борьбы с усушкой на холодильниках (на примере замороженного мяса). Вредители пищевых продуктов. Профилактические мероприятия по борьбе с насекомыми, грызунами. Группы пищевых продуктов, требующих определенных температурных условий хранения. Методы консервирования. Холодильная обработка пищевых продуктов. Тепловая обработка пищевых продуктов. Биологические методы консервирования. Физико-химические методы консервирования. Химические консерванты и антиоксиданты Упаковывание в термоусадочные пленки Упаковывание в растягивающиеся пленки Упаковывание под вакуумом Асептическое упаковывание Упаковывание в модифицированной газовой среде Упаковывание в регулируемой газовой среде Разогреваемые и стерилизуемые упаковки «Активная упаковка»
ПК-3.2	Выявляет причины	***Примерные практические задания:***

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	1. Определите фотометрическим методом миграцию железа с внутренней поверхности консервной тары при взаимодействии с модельными средами, имитирующими пищевые продукты. 2. Определите паропроницаемость упаковочных материалов, применяемых для упаковывания пищевых продуктов. 3. Определите ароматопроницаемость упаковочных материалов, применяемых для упаковывания пищевых продуктов. 4. Определите жиропроницаемость упаковочных материалов, применяемых для упаковывания пищевых продуктов. 5. Определите миграцию полимерных упаковочных материалов в контактирующие модельные среды, имитирующие пищевые продукты.
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	***Примерные практические задания из профессиональной области:*** Обосновать выбор оптимальной упаковки и выбрать режим хранения в розничных сетях следующих продуктов: 1. Молоко 2. Сметана 3. Вареные колбасы 4. Яблоки 5. Яйцо 6. Макаронные изделия 7. Хлебобулочные изделия 8. Охлажденное мясо 9. Сок в упаковке Tetra Pak 10. Рыбные консервы
Производственная – преддипломная практика		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по	**Перечень примерных индивидуальных заданий** Организационно-управленческая практика – важнейшая часть подготовки бакалавров по

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	направлению производства продуктов животного происхождения. В течение практики студент в соответствии с графиком и индивидуальным заданием выполняет цели и задачи практики. Содержание практики будет зависеть от индивидуального задания, темы выпускной квалификационной работы и места прохождения практики. Практика предназначена для систематизации, закрепления и совершенствования знаний и навыков при освоении студентами основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». В программу практики входит ознакомление с организационно-управленческой структурой предприятия и его подразделений; ассортимента выпускаемой продукции, каналов поставки сырья реализации Готовой продукции; сбор, систематизация и анализ показателей экономической деятельности предприятия; мероприятиями по повышению эффективности производственной деятельности, реализуемыми на предприятии. Сбор, изучение реферирование материалов по методам и средствам управления техническими проектами, организации управления опытно-конструкторскими разработками.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ,	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	услуг), с выбором оптимальных решений	
Фитосанитарная экспертиза		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	**Вопросы к зачёту** 1.Цели и задачи фитосанитарной экспертизы. 2 ГОСТы (стандарты) на зараженность сельскохозяйственной продукции. 3 Цель отбора проб. 4.Технология отбора проб с/х продукции, 5.Техника подготовки пробы к исследованию, упаковка, хранение и транспортировка средних проб для исходно 6.Порядок приема проб в лабораторию и подготовка их к исследованию. 7.Общие принципы методов обнаружения и диагностики фитопатогенных грибов. 8 Макроскопический метод. Методика определения численности склероциев возбудителя спорыньи в па культур. 9 Метод влажной камеры в диагностике болезней. 10 Метод обмывки семян и центрифугирования. Проведение анализа. 11 Метод отпечатков. Проведение анализа. 12.Биологический метод. 13 Анализ семян во влажной камере. 14 Анализ семян на питательных средах. 15 Анализ семян в рулонах фильтровальной бумаги. 16 Фитосанитарная экспертиза семян пшеницы. 17 Фитосанитарная экспертиза семян льна. 18 Фитосанитарная экспертиза семян гороха. 19 Фитосанитарная экспертиза семян подсолнечника. 20 Клубневой анализ картофеля. 21 Люминесцентный метод. Лабораторная работа «Клубневой анализ картофеля»

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Занятие проводится в виде работы в малых группах. Студенты проводят анализ клубней картофеля для выявлен отобранные клубни анализируют на выявление видов парши картофеля. Для выявления фитофтороза клубни ра направлении. Результаты учетов записываются в тетрадь. Вопросы и задания к контрольной работе №1 Теоретические вопросы 1 Семена как основной источник распространения возбудителей болезней сельскохозяйственных культур. 2 Идентификация головневых грибов на семенах злаковых культур по спорам. 3 Идентификация гельминтоспориоз на семенах злаковых культур по спорам. 4 Идентификация фузариоза на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. 5 Идентификация альтернариоза на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. 6 Идентификация оливковой плесени на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. 7 Идентификация пенициллеза на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. 8 Идентификация желтой плесени на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. 9 Идентификация розовой плесени на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. Практико-ориентированные задания 1 Среди предложенных приготовленных препаратов определить споры головневых грибов на семенах злаковых культур 2 Среди предложенных приготовленных препаратов определить споры альтернариоза на семенах сельскохозяйс 3 Среди предложенных приготовленных препаратов определить споры фузариоза на семенах сельскохозяйствен
		Тесты: Задание 1 При обнаружении карантинных объектов в транзитной продукции в пункте пересечения государственной границы РФ она подлежит: 1 Немедленной фумигации; 2 Быстрейшему продвижению по территории РФ; 3 Запрещению транзита. Задание 2 Основанием для обеззараживания подкарантинной продукции и транспортных средств служит: 1 Предписание государственного инспектора по карантину растений; 2 Письменная заявка грузополучателя или представителя транспортной организации; 3 Оба указанных документа.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Задание 3 Какой документ характеризует качество обеззараживания подкарантинной продукции: 1 Акт фитосанитарного контроля растительных материалов и транспортных средств; 2 Акт о проведении обеззараживания; 3 Акт фитосанитарного карантинного контроля. Задание 4 Карантинная ситуация внутри страны определяется: 1 Путем систематического обследования всех угодий, территорий и объектов силами хозяйств и предприятий; 2 Путем периодических обследований всех угодий, территорий и объектов государственными инспекторами по 3 Любым из указанных способов. Задание 5 При выявлении первичных очагов карантинных объектов на территории района, хозяйства, орга накладывается: 1 Ограничение транспортного сообщения; 2 Карантин; 3 Ограничение перемещения людей и животных.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	**Вопросы к зачёту** 1.Цели и задачи фитосанитарной экспертизы. 2 ГОСТы (стандарты) на зараженность сельскохозяйственной продукции. 3 Цель отбора проб. 4.Технология отбора проб с/х продукции, 5.Техника подготовки пробы к исследованию, упаковка, хранение и транспортировка средних проб для исходно 6.Порядок приема проб в лабораторию и подготовка их к исследованию. 7.Общие принципы методов обнаружения и диагностики фитопатогенных грибов. 8 Макроскопический метод. Методика определения численности склероциев возбудителя спорыньи в па культур. 9 Метод влажной камеры в диагностике болезней. 10 Метод обмывки семян и центрифугирования. Проведение анализа. 11 Метод отпечатков. Проведение анализа. 12.Биологический метод.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		13 Анализ семян во влажной камере. 14 Анализ семян на питательных средах. 15 Анализ семян в рулонах фильтровальной бумаги. 16 Фитосанитарная экспертиза семян пшеницы. 17 Фитосанитарная экспертиза семян льна. 18 Фитосанитарная экспертиза семян гороха. 19 Фитосанитарная экспертиза семян подсолнечника. 20 Клубневой анализ картофеля. 21 Люминесцентный метод.
		Лабораторная работа «Клубневой анализ картофеля» Занятие проводится в виде работы в малых группах. Студенты проводят анализ клубней картофеля для выявлен отобранные клубни анализируют на выявление видов парши картофеля. Для выявления фитофтороза клубни ра направлении. Результаты учетов записываются в тетрадь. Вопросы и задания к контрольной работе №1 Теоретические вопросы 1 Семена как основной источник распространения возбудителей болезней сельскохозяйственных культур. 2 Идентификация головневых грибов на семенах злаковых культур по спорам. 3 Идентификация гельминтоспориоз на семенах злаковых культур по спорам. 4 Идентификация фузариоза на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. 5 Идентификация альтернариоза на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. 6 Идентификация оливковой плесени на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. 7 Идентификация пенициллеза на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. 8 Идентификация желтой плесени на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. 9 Идентификация розовой плесени на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. Практико-ориентированные задания 1 Среди предложенных приготовленных препаратов определить споры головневых грибов на семенах злаковых культур 2 Среди предложенных приготовленных препаратов определить споры альтернариоза на семенах сельскохозяйс 3 Среди предложенных приготовленных препаратов определить споры фузариоза на семенах сельскохозяйствен

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Тесты: Задание 1 При обнаружении карантинных объектов в транзитной продукции в пункте пересечения государственной границы РФ она подлежит: 1 Немедленной фумигации; 2 Быстрейшему продвижению по территории РФ; 3 Запрещению транзита. Задание 2 Основанием для обеззараживания подкарантинной продукции и транспортных средств служит: 1 Предписание государственного инспектора по карантину растений; 2 Письменная заявка грузополучателя или представителя транспортной организации; 3 Оба указанных документа. Задание 3 Какой документ характеризует качество обеззараживания подкарантинной продукции: 1 Акт фитосанитарного контроля растительных материалов и транспортных средств; 2 Акт о проведении обеззараживания; 3 Акт фитосанитарного карантинного контроля. Задание 4 Карантинная ситуация внутри страны определяется: 1 Путем систематического обследования всех угодий, территорий и объектов силами хозяйств и предприятий; 2 Путем периодических обследований всех угодий, территорий и объектов государственными инспекторами по 3 Любым из указанных способов. Задание 5 При выявлении первичных очагов карантинных объектов на территории района, хозяйства, орга накладывается: 1 Ограничение транспортного сообщения; 2 Карантин; 3 Ограничение перемещения людей и животных.
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих	**Вопросы к зачёту** 1.Цели и задачи фитосанитарной экспертизы. 2 ГОСТы (стандарты) на зараженность сельскохозяйственной продукции. 3 Цель отбора проб. 4.Технология отбора проб с/х продукции,

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	5.Техника подготовки пробы к исследованию, упаковка, хранение и транспортировка средних проб для исходно 6.Порядок приема проб в лабораторию и подготовка их к исследованию. 7.Общие принципы методов обнаружения и диагностики фитопатогенных грибов. 8 Макроскопический метод. Методика определения численности склероциев возбудителя спорыньи в па культур. 9 Метод влажной камеры в диагностике болезней. 10 Метод обмывки семян и центрифугирования. Проведение анализа. 11 Метод отпечатков. Проведение анализа. 12.Биологический метод. 13 Анализ семян во влажной камере. 14 Анализ семян на питательных средах. 15 Анализ семян в рулонах фильтровальной бумаги. 16 Фитосанитарная экспертиза семян пшеницы. 17 Фитосанитарная экспертиза семян льна. 18 Фитосанитарная экспертиза семян гороха. 19 Фитосанитарная экспертиза семян подсолнечника. 20 Клубневой анализ картофеля. 21 Люминесцентный метод.
		Лабораторная работа «Клубневой анализ картофеля» Занятие проводится в виде работы в малых группах. Студенты проводят анализ клубней картофеля для выявлен отобранные клубни анализируют на выявление видов парши картофеля. Для выявления фитофтороза клубни ра направлении. Результаты учетов записываются в тетрадь. Вопросы и задания к контрольной работе №1 Теоретические вопросы 1 Семена как основной источник распространения возбудителей болезней сельскохозяйственных культур. 2 Идентификация головневых грибов на семенах злаковых культур по спорам. 3 Идентификация гельминтоспориоз на семенах злаковых культур по спорам. 4 Идентификация фузариоза на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. 5 Идентификация альтернариоза на семенах сельскохозяйственных культур по спорам.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		6 Идентификация оливковой плесени на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. 7 Идентификация пенициллеза на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. 8 Идентификация желтой плесени на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. 9 Идентификация розовой плесени на семенах сельскохозяйственных культур по спорам. Практико-ориентированные задания 1 Среди предложенных приготовленных препаратов определить споры головневых грибов на семенах злаковых культур 2 Среди предложенных приготовленных препаратов определить споры альтернариоза на семенах сельскохозяйс 3 Среди предложенных приготовленных препаратов определить споры фузариоза на семенах сельскохозяйствен
		Тесты: Задание 1 При обнаружении карантинных объектов в транзитной продукции в пункте пересечения государственной границы РФ она подлежит: 1 Немедленной фумигации; 2 Быстрейшему продвижению по территории РФ; 3 Запрещению транзита. Задание 2 Основанием для обеззараживания подкарантинной продукции и транспортных средств служит: 1 Предписание государственного инспектора по карантину растений; 2 Письменная заявка грузополучателя или представителя транспортной организации; 3 Оба указанных документа. Задание 3 Какой документ характеризует качество обеззараживания подкарантинной продукции: 1 Акт фитосанитарного контроля растительных материалов и транспортных средств; 2 Акт о проведении обеззараживания; 3 Акт фитосанитарного карантинного контроля. Задание 4 Карантинная ситуация внутри страны определяется: 1 Путем систематического обследования всех угодий, территорий и объектов силами хозяйств и предприятий; 2 Путем периодических обследований всех угодий, территорий и объектов государственными инспекторами по 3 Любым из указанных способов. Задание 5 При выявлении первичных очагов карантинных объектов на территории района, хозяйства, орга

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		накладывается: 1 Ограничение транспортного сообщения; 2 Карантин; 3 Ограничение перемещения людей и животных.
ПК-4 – Способен проводить инспекционный контроль качества продукции (работ, услуг)		
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
ПК-4.1	Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации	**Перечень теоретических вопросов к экзамену:** 1. Правовая база безопасности пищевой продукции в РФ. 2. Продовольственная безопасность в РФ. 3. Основные термины и определения в области пищевой безопасности. 4. История развития и создания системы ХАССП. 5. Комплекс мер по безопасности пищевой продукции. 6. Системное обеспечение безопасности продуктов питания. 7. Состав стандартов на систему ХАССП. 8. Основные положения Стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ. 9. Основные положения Доктрины продовольственной безопасности РФ. 10. Основные положения FSSC 22000. 11. Комитеты Комиссии Codex Alimentarius. 12. Общие стандарты и родственные тексты Codex Alimentarius. 13. Система стандартов Комиссии Codex Alimentarius. 14. Основные положения Регламента ЕС № 852/2004 по гигиене пищевых продуктов. 15. Основные положения системы FSSC 22000. 16. Основные положения ГОСТ Р 51705.1-2001. 17. Основные положения ИСО 22000. 18. Связь системы ХАССП с Техническими регламентами Евразийского экономического союза. 19. Санитарные правила и требования к предприятиям пищевой промышленности. 20. Санитарные требования к размещению пищевых предприятий. 21. Санитарные требования к водоснабжению и канализации.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		22. Санитарные требования к условиям работы в производственных помещениях. 23. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений. 24. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. 25. Санитарные требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов. 26. Санитарные требования к обработке сырья и производству продукции. 27. Санитарные требования к соблюдению санитарных правил. 28. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. 29. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. 30. Личная гигиена персонала.
ПК-4.2	Формирует предложения по предупреждению и устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	**Перечень практических вопросов к экзамену:** 1. Перечислите пищевые инфекции. Дайте описание одной из них, а также мероприятия по ее устранению и профилактике. 2. Перечислите пищевые отравления. Дайте описание одной из них, а также мероприятия по ее устранению и профилактике. 3. Перечислите вредные производственные факторы для предприятий пищевой промышленности, и их влияние на организм персонала. 4. Перечислите перечень дезинфицирующих средств и область их применения. 5. Перечислите перечень моющих средств и область их применения. 6. Представьте правила обработки любого вида инвентаря, тары, оборудования и посуды (на ваше усмотрение). 7. Составьте рекомендации по уходу за рабочей одеждой и обувью работников предприятия; 8. Составьте рекомендации по уходу за волосами и ногтями работников предприятия; 9. Составьте рекомендации для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием рабочего места работников предприятия; **Задание:** 1 - составить классификацию пищевых инфекций и отравлений, их описание, мероприятий по их устранению и профилактике. 2 – составить перечень профессиональных заболеваний персонала предприятий пищевой промышленности, дать их описание, мероприятия по их профилактике.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		3 – составить санитарные инструкции по уборке помещений. 4 – составить перечень дезинфицирующих и моющих средств, применяемых на предприятиях пищевой промышленности. Составить санитарную инструкцию на использование и разведение одного из этих средств. 5 – составить санитарную инструкцию на любой вид инвентаря, тары, оборудования и посуды. 6. Изучить Стратегию повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 г. 7. Изучить Доктрину продовольственной безопасности РФ. 8. Изучить Codex Alimentarius. 9. Изучить Регламент ЕС №852/2004. 10. Изучить FSSC 22000. 11. Изучить ГОСТ Р 51705.1 и ГОСТ Р ИСО 22000. 12. Исследовать питьевую воду. 13. Провести лабораторный контроль за обеззараживанием воды хлорированием. 14. Определить содержание активного хлора в хлорсодержащих дезинфицирующих веществах.
Товароведение и экспертиза зерно-мучных и плодоовощных товаров		
ПК-4.1	Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации	***Ситуационная задача*** ***1*** Укажите, есть ли основания для проведения повторной экспертизы плодоовощных товаров после хранения. Если нет, то к какому виду должна быть отнесена эта экспертиза. Какие документы должны быть оформлены экспертами? Какие документы должен представить заказчик? Какие из этих документов служат основанием для допуска эксперта к проведению экспертизы. Какие специалисты могут выступать представителями заказчика ООО «Визит». ***Задание 2*** Проведите экспертную оценку товарных партий плодоовощной продукции (томатов и дынь) после хранения, используя результаты разбраковки объединенных проб, приведенных в приложениях Д, Е. ***Этапы выполнения задания:*** 1 Проверить достаточность массы объединенной пробы. Если проба недостаточна, то процентное содержание дефектной продукции рассчитать с учетом минимально допустимой и недостаточной

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		пробы. 2 Рассчитать процентное содержание каждой фракции дефектной продукции. 3 Установить процентное содержание стандартной, нестандартной продукции и отходов в соответствии с требованиями стандартов и с учетом допускаемых отклонений, регламентируемых в этих стандартах.
ПК-4.2	Формирует предложения по предупреждению и устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	***Производственные задачи*** Ситуация 1 В экспертную организацию Торгово-промышленной палаты (ТПП) поступила заявка от оптовой плодоовощной базы ООО «Визит» на проведение товароведной экспертизы товарных партий томатов и дынь при приемке от поставщика. К заявке были приложены качественные удостоверения на конкретные товарные партии (приложения А, Б). Руководство экспертной организации, рассмотрев заявку, приняло решение о направлении группы экспертов в ООО «Визит», причем по каждому наименованию продукции была сформирована группа (команда) экспертов из пяти человек (по числу товарных партий). Пояснение: каждый эксперт в группе должен проводить товароведную экспертизу с одной товарной партией, но после получения конечных результатов оценки происходит открытое обсуждение результатов в группе и совместное принятие решений, представляемых в виде экспертного заключения. Преподаватель выступает в роли руководителя экспертной организации, дает задания экспертам (студентам), подписывает наряды. Ситуация 2 После окончания сроков хранения руководство ООО «Визит» обратилось в экспертную организацию о проведении экспертизы тех же товарных партий вновь, указав в заявке на необходимость выявления причин возникновения количественных и качественных потерь. Согласие руководства экспертной организации было получено и эксперты были направлены в ООО «Визит». Пояснение: каждый эксперт в группе должен проводить экспертную оценку одних и тех же товарных партий. Обсуждение результатов оценки аналогично ситуации 1. Задания по ситуации 1

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		Задание 1.1 Оформите заявку и наряд на проведение экспертизы: товарной партии с которой Вы будете работать на деловой игре. Форма заявки и наряда см. в приложении Ж, З. Заявка может составляться также и в произвольной форме с указанием наименования заказчика, его адреса и телефона, цель, объект экспертизы, объем экспертируемой партии, ее идентифицирующие признаки (№ товарно-транспортной накладной, отправитель, даты отправки и получения), дата вызова эксперта, метод исследования. Все необходимые данные приведены в качественном удостоверении.
Товароведение и экспертиза культурно-бытовых товаров		
ПК-4.1	Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации	**Практическое занятие** **По теме**: «Изучение ассортимента игрушек Цель занятия: научиться распознавать ассортимент игрушек, определять педагогическое и возрастное назначение, составлять торговую характеристику игрушек. Наглядные пособия: образцы игрушек в ассортименте, дидактический материал по теме «Игрушки», линейки, рекламные проспекты. Ответьте на вопросы: 1. По каким признакам классифицируют ассортимент игрушек? 2. Как делят игрушки по возрастному назначению? 3. Назовите виды игрушек для детей: а) до 6 месяцев б) от 6 месяцев до 1 года в) от 1 года до 2 лет г) от 2 до 3 лет д) с 3 по 5 лет е) с 5 до 7 лет ж) с 7 до 10 лет з) свыше 10 лет 4. Как делят игрушки по педагогическому назначению?
ПК-4.2	Формирует	Практические задания

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	предложения по предупреждению и устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	1 Используя сборники ГОСТов, изучите требования к качеству, а также особенности маркировки, упаковки, хранения следующих видов бумаги: • писчая потребительских форматов; • тетрадная; • чертежная; • рисовальная; • масштабно-координатная. Результаты представьте в произвольной форме, указав перечень нормируемых показателей для каждого вида бумаги. 2 Проанализируйте структуру торгового ассортимента любой товарной группы (по выбору) по трем классификационным признакам. Отчет представьте по форме таблицы. Сделайте письменные выводы по полученным результатам и сформулируйте предложения по формированию оптимальной структуры торгового ассортимента данной товарной группы для конкретной торговой организации.
Товароведение и экспертиза молочных и жировых товаров		
ПК-4.1	Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации	***Ситуационная задача*** Задача 1 В магазин поступила партия пастеризованного молока жирностью 3,5% в пакетах. При лабораторной оценке качества установлено, что молоко имеет температуру +16°С и плотность 1027,5 кг/м3 при этой температуре, а на титрование кислот, содержащихся в 5 мл молока, пошло 1,1 мл 0,1 Н раствора NaOH. Соответствует ли молоко требованиям ГОСТа? Может ли товаровед отказаться от приемки молока и на каком основании? Какую ошибку допустил товаровед? Задача 2 В магазин поступила партия нежирного творога в количестве 10 фляг по 50 кг в каждой. При оценке качества установлено, что творог имеет рассыпчатую консистенцию, вкус и запах кисломолочные, со слабой горечью, на нейтрализацию кислот, содержащихся в 5 г творога, пошло 13,3 мл 0,1 Н раствора NaOH. Определите размер выборки и массу объединенной пробы от поступившей партии. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация этой партии творога?
ПК-4.2	Формирует	***Производственные задачи***

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	предложения по предупреждению и устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	Оценка потребительских свойств кисломолочных продуктов по органолептическим показателям. **Задание 4** Определение потребительских свойств кисломолочных продуктов по физико-химическим показателям. 4.1 Определение массовой доли жира в кисломолочных продуктах. 4.2 Определение кислотности кисломолочных продуктов. 4.3 Определение влаги в твороге. 4.4 Определение содержания белка в сметане, кефире, простокваше
Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров		
ПК-4.1	Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации	**Ситуационная задача** **Результаты органолептической оценки:** Сельдь равномерная по величине, уложенная в банку плотным взаимоперекрещивающимися рядами. В каждом ряду головная часть рыбы уложена к хвостовой части соседней рыбы. На поверхности рыб небольшой беловатый налет. Брюшки рыб не имеют повреждений. Консистенция мяса нежная, сочная, запах и вкус – приятные, без посторонних оттенков. **Формулировка задачи** - Определить соответствие партии пресервов по массе нетто требованиям ГОСта. - Определить соответствие партии требованиям ГОСТа по органолептическим, физическим и химическим показателям съедобной части пресервов. - Оценить стадию созревания пресервов по показателю буферной емкости. - Написать краткое заключение о качестве пресервов. - Определить желательные температурные условия хранения партии пресервов и сделать вывод о допустимом сроке ее хранения в данном магазине.
ПК-4.2	Формирует предложения по предупреждению и устранению	**Задания для текущего контроля знаний студентов** **Первая контрольная работа**

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	Вариант 1 1) Замороженное неупакованное мясо (говядина) в полутушах имеет на поверхности снег и лед. Допускается ли это стандартом при поставке мяса (ГОСТ 779-55)? 2) Назовите групповой ассортимент колбасных изделий. Отличительные особенности каждой группы. Определение однородной партии колбасных изделий. Вариант 2 1) При приемке говядины на холодильнике обнаружено наличие остатков внутренних органов, сгустков крови, кровоподтеков. Допускаются ли эти дефекты стандартом? 2) Методика наружного осмотра колбасных изделий. Количество мест от однородной партии, подвергаемой наружному осмотру. Правила отбора образцов колбасных и солено-копченых изделий для лабораторных испытаний. Вариант 3 1) Мясо (свинина) в полутушах неправильно разделана по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков, дроблением их). Укажите направление использования такого мяса (торговля, общественное питание, промышленная переработка). Какой штамп дополнительный ставиться на такую полутушу, кроме ветеринарного клейма и клейма упитанности? 2) Назовите ассортимент вареных колбас высшего сорта, 1 сорта, 2 сорта, вырабатываемых в соответствии с требованиями ГОСТа. Отличия колбас разных товарных сортов.
Товароведение и экспертиза одежно-обувных, пушно-меховых товаров		
ПК-4.1	Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы	**Комплект заданий для выполнения лабораторных работ** ***1 Изучение строения шкур животных, голья и кожи*** Цель работы: изучить строение шкуры по толщине, особенности строения шкур различных животных, различия в строении шкуры, голья и кожи.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	менеджмента качества (управления качеством) в организации	***2 Изучение ассортимента, свойств и дефектов натуральных кож*** Цель работы: изучить ассортимент, потребительские свойства, приобрести навыки распознавания и сортировки кож ***3 Изучение ассортимента и свойств искусственных и синтетических обувных материалов*** Цель работы: изучить ассортимент и потребительские свойства искусственных и синтетических материалов для обуви и приобрести навыки распознавания этих материалов ***4 Изучение ассортимента, потребительских свойств и сортировки кожаной обуви*** Цель работы: изучить основные классификационные группировки кожаной обуви, ее ассортимент и потребительские свойства, научиться распознавать дефекты обуви и определять их размеры, освоить приемы сортировки, научиться определять сортность обуви. ***5 Методы определения потребительских свойств пушно-мехового полуфабриката.*** Цель работы: Изучение методов определения свойств меховых шкурок и определение численных значений показателей ***6 Изучение основ сортировки пушного полуфабриката*** Цель работы: Изучить требования, предъявляемые НДТ к порядку и правилам сортировки пушных шкурок, а также научиться осуществлять сортировку пушнины на примере конкретных видов. ***7 Основы сортировки коракулево-мерушечного полуфабриката*** Цель работы: Изучить требования, предъявляемые НДТ к правилам и порядку сортировки каракуля чистопородного крашения и научиться его сортировать ***8 Характеристика ассортимента меховых изделий и основы контроля их качества*** Цель работы: Уяснить классификационные группировки меховой одежды, охарактеризовать ее видовой ассортимент и научиться осуществлять контроль уровня ее качества
ПК-4.2	Формирует предложения по предупреждению и устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и	**Вопросы для коллоквиумов, собеседования** *К теме 1* 1 Классификация кожевенно-обувных и пушно-меховых товаров 2 Показатели качества кожевенно-обувных и пушно-меховых товаров. 3 Рынок меховых товаров в России 4 Характеристика обувного производства в России *К теме 2* 1 Классификация кожевенного сырья.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	количественных показателей продукции (работ, услуг)	2 Строение шкур животных. 3 Краткая характеристика структуры коллагена. *К теме 3* 1 Микроструктура кожи и ее химический состав. 2 Потребительские свойства кожи. 3 Физико-механические свойства кожи. 4 Характеристика ассортимента кож для низа обуви. 5 Характеристика ассортимента юфтевых кож. 6 Характеристика ассортимента кож для верха обуви, кроме замши. 7 Характеристика ассортимента подкладочных обувных кож. 8 Характеристика ассортимента замши. 9 Характеристика ассортимента искусственных материалов для низа обуви. 10 Характеристика ассортимента искусственных кож для верха и подкладки в обуви. 11 Характеристика ассортимента синтетических кож. 12 Характеристика ассортимента искусственных материалов для жестких внутренних и промежуточных деталей обуви. *К теме 4* 1 Требования, предъявляемые к обуви. 2 Системы нумерации кожаной обуви. 3 Виды и детали кожаной обуви. 4 Способы формования заготовки и их влияние на свойства обуви. 5 Способы крепления низа и их влияние на свойства обуви. 6 Свойства кожаной обуви. 7 Характеристика ассортимента кожаной обуви. 8 Особенности построения размерного ассортимента детской кожаной обуви. *К теме 5* 1 Экспертиза качества кожаной обуви. 2 Сертификация кожаной обуви. 3 Характеристика ассортимента резиновой обуви. 5 Экспертиза качества резиновой обуви.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		6 Сертификация резиновой обуви. *К теме 6* 1 Укажите основные источники, образующие сырьевую базу меховой промышленности РФ, а также значимость каждого из них (например, пушного или зверобойного промыслов и другие) в ее обеспечении меховым и овчинно-шубным сырьем. К теме 7 1 Как устроен волос млекопитающих? Изобразите формы изогнутости волос. Объясните, какие категории различают в волосяном покрове. 2 Волосяной покров, образованный различными категориями волос и их связями между собой, обладает свойствами, характеризующими его как биологическую систему. Укажите такие свойства, предварительно сгруппировав их с целью оценить: стойкость меха к внешним воздействиям; его эстетичность 3 Чем обусловлена биологическая изменчивость свойств кожевой ткани и волосяного покрова пушных зверей и домашних животных? 4 Влияет ли среда обитания пушных зверей на формирование структуры и свойств кожевой ткани и волосяного покрова меховой шкурки? 5 Географическая изменчивость видов и связанные с ней изменения свойств меховой шкурки. Ее практическое значение. 6 Сезонная изменчивость животных и связанные с ней изменения свойств кожного и волосяного покровов. Ее практическое значение. 7 Охарактеризуйте изменение свойств меховых шкурок, обусловленных половой и возрастной изменчивостью. 8 Индивидуальная изменчивость животных и связанные с ней изменения свойств меховых шкурок. Ее практическое значение.
Товароведение и экспертиза ювелирных и парфюмерно-косметических товаров		
ПК-4.1	Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы	Примеры тестовых заданий 1 Растительное сырье для производства парфюмерных изделий: а) бальзам б) смола в) фенхель

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	менеджмента качества (управления качеством) в организации	г) вода 2 Один из основных факторов, формирующих качество парфюмерных товаров: а) сырье б) маркировка в) место продажи г) хранение 3 Какой из нижеперечисленных процессов не входит в технологию приготовления парфюмерных жидкостей: а) дозирование компонентов б) выстаивание в) фильтрование г) брожение 4 Закончите определение: «Водно-спиртовый или спирто-водный раствор душистых веществ, применяемый как гигиеническое, ароматизирующее и освежающее средство – это…» а) духи б) туалетная вода в) одеколон г) дезодорант 5 Каково содержание душистых веществ в туалетных водах? а) 10-20 % б) 20-30 % в) 12-15 %
ПК-4.2	Формирует предложения по предупреждению и устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных	Производственные задачи Изучить основные параметры, характеризующие бриллиант. 3а. Изучить формы и виды огранки бриллиантов и других ювелирных камней. Пользуясь ТУ 25-07.1319, иллюстрациями и учебной литературой, ознакомиться с основными формами огранки бриллиантов. Зарисовать в тетрадь и обозначить элементы огранки бриллианта, уяснить влияние каждого из них на степень блеска и игры камня. 3б. Изучить классификацию бриллиантов по массе, дефектности (группе чистоты), цвету. Используя иллюстративные материалы, учебную литературу, следует записать в тетрадь и усвоить, на какие группы по массе, чистоте и цвету подразделяются бриллианты. Изучить шифры в ставок из

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	показателей продукции (работ, услуг)	бриллиантов и других ювелирных камней. 3в. Ситуационная задача. Имеется 3 кольца из белого золота 750-й пробы со вставками избриллиантов, на этикетках которых приведены следующие обозначения: а. Кр 57 – 0,95 – 1/1 А б. М 55 – 0,52 – 2/3 А в. 3 Кр 17 – 0,25 – 1/2 А Расшифруйте шифры вставок, дайте их характеристику, проведите сравнение. Результаты обсудите.
Товароведение и экспертиза хозяйственных и электробытовых товаров		
ПК-4.1	Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации	Ситуационная задача Изучить конструкцию и работу терморегуляторов. Конструкцию и работу аппаратуры изучают на образцах терморегуляторов электрических утюгов, радиаторов и других изделий. В отчете приводят: схематический рисунок чугунной конфорки; электрические схемы одноконфорочной плитки с 3 ступенями мощности в выключенном положении и на каждой ступени нагрева (4 рисунка); технико-эксплуатационные показатели конфорок электроплит и плиток (ГОСТ 14919—83*); технико-эксплуатационные показатели переносных электроплит (ГОСТ 14919—83) и жарочных шкафов (ГОСТ 14919—83); типы и параметры электрогрилей и шашлычниц (ГОСТ 21621-83); типы и параметры электрочайников, самоваров (ГОСТ 7400-81) и электрокофеварок (ГОСТ 20888—81); схематические рисунки терморегуляторов электроутюгов (ГОСТ 307.1—95) с постепенным и мгновенным разрывом контактов; технико-эксплуатационные показатели электроутюгов и температуру разогрева их подошвы на разных ступенях нагрева (ГОСТ 307.1-95).
ПК-4.2	Формирует предложения по предупреждению и устранению дефектов, вызывающих	Производственные задачи 1. Ознакомиться с современным ассортиментом керамических изделий, представленных в торговых предприятиях Челябинского региона. Результаты представить в таблице следующей формы:

<table>
<tr><td>Код индикатора</td><td>Индикатор достижения компетенции</td><td>Оценочные средства</td></tr>
<tr><td></td><td>ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)</td><td>
<table>
<tr><th></th><th>Наименование изделия и его описание</th><th>Вид керамики</th><th>Размер изделия</th><th>Характеристика украшения (декорирование)</th><th>Сорт</th><th>Цена</th><th>Изготовитель</th></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
На занятии студенты представляют свои сообщения и составляется конъюнктурный обзор рынка керамических изделий
</td></tr>
<tr><td colspan="3">Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров</td></tr>
<tr><td>ПК-4.1</td><td>Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации</td><td>Ситуационная задача
Ситуация. В экспертную организацию поступила заявка от руководства магазина «Чай» на проведение экспертизы нескольких товарных партий черного байхового чая. К заявке было приложено качественное удостоверение (Таблица 5.3) После рассмотрения заявки руководство экспертной организации приняло решение о направлении в магазин группы экспертов для проведения экспертизы.
Пояснение: каждый эксперт в группе должен проводить товароведную экспертизу с одной товарной партией, но после получения конечных результатов в группе и совместное принятие решений, представляемых в виде экспертного заключения. Преподаватель выступает в роли руководителя экспертной организации, дает задание экспертам (студентам), подписывает наряды.

Задание 1 Укажите, какие документы должны быть у экспертов для проведения экспертизы. Какие действия должны осуществить эксперты перед началом экспертной оценки?</td></tr>
<tr><td>ПК-4.2</td><td>Формирует предложения по предупреждению и устранению</td><td>Вопросы к тестированию
1 Использование пищевого продукта организмом человека характеризуется коэффициентом:</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	**а)** усвояемости; **в)** полезного действия; **б)** весомости; **г)** перевариваемости; **2** Последовательность алкогольных напитков в порядке убывания в них этилового спирта: **1:** коньяк **2:** ликер **3:** вино **4:** пиво Соответствие между пряностями и используемой в пищу части растений: горчица — семена перец — плод корица — кора имбирь — корень цветы листья **4** Чай делят на байховый, прессованный, экстрагированный в зависимости от: **в)** потребительских **б)** вида и размера чаинок; **г)** цвета листьев;
Учебная -научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		
ПК-4.1	Выполняет работы по совершенствованию функционирования	**Рекомендуемый перечень тем индивидуальных заданий на учебную-научно-исследовательскую практику (корректируется ежегодно и индивидуально):** 1. Экспертиза качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых хлебозаводом (хлебопекарней).

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации	2. Сравнительная оценка качества вареных колбас различных производителей 3. Сравнительная оценка качества макаронных изделий отечественного и импортного производства. 4. Товароведная характеристика хлебопекарной пшеничной муки, реализуемой торговыми предприятиями. 5. Сравнительная оценка качества фруктовых соков различных производителей 6. Сравнительная оценка качества плодово-ягодных соков для детского питания. 7. Сравнительная оценка качества печенья отечественного и импортного производства. 8. Товароведная оценка качества и безопасности меда разных производителей. 9. Ассортимент и качество шоколада, реализуемого в торговых предприятиях 10. Ассортимент и качество кофе (жареного в зернах), реализуемого в розничных торговых предприятиях. 11. Ассортимент и качество кофе (растворимого), реализуемого в розничных торговых предприятиях. 12. Ассортимент и качество черного чая, реализуемого в торговых предприятиях. 13. Ассортимент и качество зеленого чая, реализуемого в торговых предприятиях. 14. Сохранение и оценка потребительских свойств молока пастеризованного и стерилизованного 15. Товароведная оценка качества и безопасности твердых сычужных сыров, реализуемых в торговых предприятиях. 16.Анализ ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов, вырабатываемых молочным заводом. 17.Сравнительная характеристика потребительских свойств коровьего масла отечественного. 18.Товароведная характеристика и экспертиза качества сгущенных молочных консервов, реализуемых в розничной сети. 19. Анализ ассортимента и оценка качества майонезов, реализуемых в торговых предприятиях. 20. Сравнительная оценка качества йогуртов различных производителей 21. Сравнительная оценка качества кетчупов различных производителей
ПК-4.2	Формирует предложения по предупреждению и устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	
Производственная – преддипломная практика		

<table>
<tr><td>Код индикатора</td><td>Индикатор достижения компетенции</td><td>Оценочные средства</td></tr>
<tr><td>ПК-4.1</td><td>Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации</td><td rowspan="2">Перечень примерных индивидуальных заданий
Организационно-управленческая практика – важнейшая часть подготовки бакалавров по направлению производства продуктов животного происхождения. В течение практики студент в соответствии с графиком и индивидуальным заданием выполняет цели и задачи практики.
Содержание практики будет зависеть от индивидуального задания, темы выпускной квалификационной работы и места прохождения практики. Практика предназначена для систематизации, закрепления и совершенствования знаний и навыков при освоении студентами основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». В программу практики входит ознакомление с организационно-управленческой структурой предприятия и его подразделений; ассортимента выпускаемой продукции, каналов поставки сырья реализации Готовой продукции; сбор, систематизация и анализ показателей экономической деятельности предприятия; мероприятиями по повышению эффективности производственной деятельности, реализуемыми на предприятии.
Сбор, изучение реферирование материалов по методам и средствам управления техническими проектами, организации управления опытно-конструкторскими разработками.</td></tr>
<tr><td>ПК-4.2</td><td>Формирует предложения по предупреждению и устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)</td></tr>
<tr><td colspan="3">ПК-5 – Способен разрабатывать мероприятия по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров</td></tr>
<tr><td colspan="3">Санитария и гигиена питания</td></tr>
<tr><td>ПК-5.1</td><td>Выбирает методы и методики решения конкретной производственной</td><td>Перечень теоретических вопросов к зачету:
1 Структура территориального управления.
2 Структура Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
3 Задачи и функции территориального управления
4 Права и полномочия Федеральных государственных учреждений.</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	задачи по предотвращению выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров	5 Формы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания. 6 Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора 7 Влияние факторов внешней среды на организм человека 8 Гигиена воды 9 Источники водоснабжения. 10 Гигиена воздуха 11 Интенсивность теплового облучения. Аэроионный состав. Химические, физические и биологические вредные вещества воздуха. 12 Основные методы улучшения качества воды 13 Гигиена почвы 14 Гигиенические требования к вентиляции и отоплению на предприятиях 15 Гигиенические требования к водоснабжению и канализации на предприятиях 16 Гигиенические требования к освещению на предприятиях 17 Гигиенические требования к шуму и вибрации на предприятиях.
ПК-5.2	Разрабатывает план мероприятий по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий),	Задание - Изучите и примените основные положения закона РФ «О защите прав потребителей»: 1. Покупательница И.П. Снегирева купила в магазине дрожжи германского производства. Придя домой, не обнаружила аннотации на русском языке. Снегирева вернулась в магазин и потребовала русский текст к дрожжам. Продавец сказала, что аннотаций на русском языке у нее уже нет: “Были, но все раздала”. Объясните права И.П. Снегиревой, обязанности и ответственность продавца в данной ситуации. 2. 10 августа покупательница Н.С. Петрова купила в магазине шоколадные конфеты «Ассорти». Через день Н.С. Петрова пришла в магазин и попросила обменять «Ассорти» на «Кедровый грильяж». Однако заведующая секцией отказалась удовлетворить требования покупательницы. Права ли заведующая секцией? Дайте обоснование ответа. 3. Потребитель А.В. Николаев заключил со строительной фирмой договор на строительство дачного дома. После того, как 50% работ было выполнено, Николаев решил достроить дом своими силами. Претензий к качеству работы, выполненной строителями, у потребителя не было. Имеет ли потребитель А.В. Николаев право на расторжение договора? Определите меру его ответственности в данной ситуации. 4. Покупатель А.С. Иванов приобрел в магазине “Продукты” творог, который оказался с просроченным сроком годности. На следующий день А.С. Иванов обратился в медицинское учреждение, где ему был поставлен диагноз: «отравление творогом». Через неделю А.С. Иванов обратился в магазин с требованием оплатить ему все расходы, связанные с лечением.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров	Директор магазина в просьбе А.С. Иванова отказал. Каковы дальнейшие действия потребителя в данной ситуации? Примерное тестирование №1: 1. Ведущий показатель санитарного благополучия это- а) качество почвы; б) качество пищи; в) качество воды; г) качество воздуха. 2. Группы методов гигиенической характеристики внешней среды: а) зонирование предприятий; б) санитарно-эпидемиологическое обследование; в) соотношение с розой ветров; г) лабораторно-инструментальные методы. 3. Санитарное состояние вод зависит от……. а) глубины залегания; б) давление вод; в) характера почв; г) атмосферного давления. 4. Через какие управления осуществляет контроль Федеральная служба: а). Управление ценами; б). Управление санитарного надзора; в). Территориальные органы; г). Управление эпидемиологического надзора. 5. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже: а). 45 ^{0}C; б). 55 ^{0}C; в). 65 ^{0}C; г). 75 ^{0}C. 6. Внешние факторы, влияющие на предприятие: а). почва, вода, воздух; б). вода, канализация, свет; в). почва, канализация, вода; г). свет, воздух, почва. 7. Может ли работать предприятие общественного питания при отключении горячей воды (имеются водонагреватели): а). да; б). нет. 8. Мусорозаборники должны находиться:

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		а).не более 25 м от здания; б). не менее 15 м от здания; в) не менее 25 м от здания; г). где угодно. 9. Сколько зон выделяют при зонировании территории: а). 1; б) 2; в) 3; г). 4.
Таможенная экспертиза		
ПК-5.1	Выбирает методы и методики решения конкретной производственной задачи по предотвращению выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров	1. Нормативно-правовые основы таможенного дела в РФ. 2. Состояние и перспективы совершенствование таможенной службы в РФ. 3. Цели и методы таможенной политики. 4. Структура таможенных органов РФ и их функции. 5. Правоохранительная деятельность в составе таможенного дела. 6. Виды и роль международных таможенных организаций. 7. Основные международные договоры, соглашения и конвенции в области таможенного дела. 8. Таможенный тариф и таможенные пошлины. Система таможенных преференций и льгот. 9. Таможенная политика РФ в отношении стран СНГ: состояние и перспективы. 10. Сравнительный анализ таможенно-тарифного и нетарифного регулирования внешнеэкономической деятельности в РФ и Японии (США, Южной Корее, странах ЕС). 11. Основные виды таможенных режимов. 12. Механизм государственного регулирования внешнеэкономической деятельности. 13. Понятие, цели, субъекты и объекты таможенного контроля. 14. Околотаможенная ифраструктура: основные элементы, и целевые задачи в таможенной системе РФ. 15. Правовое регламентирование ответственности за правонарушения в сфере таможенного дела

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
ПК-5.2	Разрабатывает план мероприятий по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров	Практические задания Коллекция одежды в русском национальном стиле была вывезена с таможенной территории Таможенного союза в Италию с целью экспонирования на выставке в соответствии с таможенной процедурой временного вывоза. Стоимость аренды выставочной площадки составила 5 0 Евро. По завершению выставки товар был продан за 60 0 Евро. Ответьте: 1 Под какую таможенную процедуру будет помещена коллекция после продажи? 2 Перечислите, что необходимо выполнить декларанту в обязательном порядке до завершения срока временного ввоза. Декларируется партия из 500 шт. ввозимых в Россию шерстяных ковров таможенной стоимостью 45 000 долл. Исчислить сумму акциза. Российский товар (груз) планируется доставить из Мурманска в Анадырь. По предварительным расчетам осуществить данную доставку экономически более привлекательно, избрав маршрут, который проходит через территорию иностранного государства.Каким таможенным режимом можно воспользоваться для перевозки груза? Транспортное, средство (грузовой автомобиль) находится на таможенной территории РФ в соответствии со специальной таможенной процедурой перемещения транспортных средств. При возвращении указанного транспортного средства за пределы РФ планируется его использование для перевозки товаров, оформленных на экспорт. Товары будут следовать до морского порта и далее (после перегрузки на корабль) убудут за пределы РФ. Соблюдаются ли при такой схеме условия специальной таможенной процедуры перемещения транспортных средств либо необходимо заявить какой-нибудь таможенный режим? В Россию ввозится партия мужской туалетной воды «Charli», страной происхождения которой признана Франция. Таможенная стоимость товара - 17 311 долл. Исчислить размер импортной таможенной пошлины. В Россию ввозится 2000 л спирта «Royal» таможенной стоимостью 2700 долл. Курс валюты на дату принятия ГТД 35,29 руб. за 1 долл.; курс евро – 42,19 руб. за 1 евро. Исчислить сумму акциза
Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров		
ПК-5.1	Выбирает методы и методики решения конкретной производственной задачи по предотвращению выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям	***Перечень теоретических вопросов:*** - Перечислите химические, физические и биохимические процессы при хранении пищевых продуктов. - Окисление жиров. Влияние продуктов окисления жира на потребительские свойства пищевых продуктов. Механизм процесса окисления жира. - Неферментативное потемнение пищевых продуктов при их хранении. Виды неферментативного потемнения. - Факторы, влияющие на интенсивность реакции неферментативного потемнения. Методы по борьбы с потемнением пищевых продуктов. - Биохимические процессы в пищевых продуктах при их хранении. Дыхание, его сущность, виды. - Пищевые продукты, при хранении которых процесс дыхания играет важную роль. - Факторы, влияющие на процесс дыхания в пищевых продуктах. - Хранение плодов и овощей в МГС и РГС. - Окислительные и гидролитические ферментативные процессы при хранении замороженных плодов, овощей, субпродуктов, продуктов с низкой и промежуточной влажностью. - Автолитические процессы при хранении мяса и рыбы.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров	- Перечислите физические процессы при хранении пищевых продуктов. Изменения температуры и влажности пищевых продуктов. Сорбция и десорбция водяных паров. - Понятия: абсолютная и относительная влажность воздуха, равновесная влажность продукта. - Пищевые продукты, не стойкие к увлажнению (гигроскопичные). Изменение их потребительских свойств при увлажнении. Увлажнение пищевых продуктов в результате конденсации паров воды. - Хранение гигроскопичных продуктов (на примере сахара-песка) на складах. - Пищевые продукты, не стойкие к десорбции паров воды при хранении; изменение потребительских свойств. - Меры борьбы с усушкой на холодильниках (на примере замороженного мяса). - Вредители пищевых продуктов. Профилактические мероприятия по борьбе с насекомыми, грызунами. - Правила проведения профилактической дезинсекции. Меры по борьбе с грызунами. - Санитарный режим при хранении пищевых продуктов. Подготовка помещений. Санитарные правила для предприятий розничной и оптовой торговли. - Количественные потери пищевых продуктов, их виды. - Нормы естественной убыли при хранении пищевых продуктов в розничной торговле, на складах, холодильниках, овощных складах различного типа. - Нормируемые предреализационные потери, актируемые потери. - Виды складов для хранения пищевых продуктов. Условия хранения. Температура при хранении пищевых продуктов. - Группы пищевых продуктов, требующих определенных температурных условий хранения. - Требования к относительной влажности воздуха и свету при хранении различных групп пищевых продуктов. - Циркуляция и вентиляция при хранении пищевых продуктов. Общеобменная принудительная вентиляция и активная вентиляция. - Размещение продовольственных товаров на складах. Соблюдение товарного соседства. - Железнодорожный транспорт для перевозки продовольственных товаров. Крытые вагоны и изотермический подвижной состав. - Классификация изотермического подвижного состава. - Автомобильный транспорт для перевозки продовольственных товаров. Изотермический транспорт. Авторефрижераторы. - Специализированный автомобильный транспорт. - Морской транспорт для перевозки продовольственных товаров. - Транспортная маркировка грузов. Требования ГОСТ 14192. Манипуляционные знаки. - Основные, дополнительные и информационные надписи. - Перевозка скоропортящихся продуктов автомобильным транспортом в междугородном сообщении. Санитарные требования. Температурный режим в кузове. - Перечень продуктов, разрешенных к перевозке, деление их на группы. - Требования к качеству скоропортящихся продуктов, предъявляемых к перевозке в междугороднем сообщении. - Требования к таре и упаковке скоропортящихся продуктов, предъявляемых к перевозке в междугороднем

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		сообщении. - Правила совместной перевозки различных скоропортящихся продуктов. Правила их укладки в кузове автотранспорта. - Сопроводительные документы, в том числе документы, подтверждающие качественное состояние груза и возможность их транспортирования; их содержание.
ПК-5.2	Разрабатывает план мероприятий по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров	***Примерные практические задания:*** Рассчитать необходимую площадь холодильных камер для размещения грузов: 1. Мясо мороженое – 250 кг Полуфабрикаты рыбные замороженные – 100 кг 2. Мясо охлажденное – 200 кг Рыба охлажденная – 150 кг 3. Картофель – 250 кг Морковь – 100 кг Цитрусовые – 120 кг 4. Яблоки – 160 кг Цитрусовые -100 кг Огурцы и помидоры – 120кг 5. Полуфабрикаты мясные замороженные -250 кг Полуфабрикаты рыбные замороженные -50 кг 6. Мясо охлажденное – 150 кг Рыба охлажденная – 100 кг 7. Мясо охлажденное – 300 кг Цитрусовые – 350 кг
Производственная – преддипломная практика		
ПК-5.1	Выбирает методы и методики решения конкретной производственной задачи по предотвращению выпуска продукции	**Перечень примерных индивидуальных заданий** Организационно-управленческая практика – важнейшая часть подготовки бакалавров по направлению производства продуктов животного происхождения. В течение практики студент в соответствии с графиком и индивидуальным заданием выполняет цели и задачи практики. Содержание практики будет зависеть от индивидуального задания, темы выпускной квалификационной работы и места прохождения практики. Практика предназначена для систематизации, закрепления и совершенствования знаний и навыков при освоении студентами основной образовательной

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	(выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров	программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». В программу практики входит ознакомление с организационно-управленческой структурой предприятия и его подразделений; ассортимента выпускаемой продукции, каналов поставки сырья реализации Готовой продукции; сбор, систематизация и анализ показателей экономической деятельности предприятия; мероприятиями по повышению эффективности производственной деятельности, реализуемыми на предприятии. Сбор, изучение реферирование материалов по методам и средствам управления техническими проектами, организации управления опытно-конструкторскими разработками.
ПК-5.2	Разрабатывает план мероприятий по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической	

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	документации, условиям поставок и договоров	
ПК-6 – Способен вести учет и составлять отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации		
Управление качеством		
ПК-6.1	Разрабатывает и оформляет основные виды документов в сфере сертификации, подтверждения соответствия и комплекты документов, являющиеся составной частью системы управления качеством организации	***Перечень теоретических вопросов*** 1. Основные понятия, категории управления качеством. 2. Интеллектуальная собственность в управлении качеством. 3. Метрология, стандартизация в управлении качеством. Сертификация продукции и систем качества. 4. Качество и эффективность управления. Конкурентоспособность и качество. Организация контроля качества на предприятиях отрасли. 5. Отечественный опыт создания систем управления качеством. 6. Всеобщее управление качеством TQM. 7. Экономические проблемы качества. Анализ затрат на качество на предприятиях отрасли. 8. Современные концепции менеджмента качества. 9. Изучение основных положений Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 с приложениями.
ПК-6.2	Анализирует результаты проводимых исследований и испытаний продукции (процессов, работ, услуг, системы менеджмента, персонала)	***Примерные практические задания*** 1. На заводе полимерной упаковки из партии продукции в количестве 16000 шт. контейне- ров взято на выборку 1600 (случайный бесповторный отбор), из которых 40 оказались бракованными. Определить с вероятностью 0,997 пределы, в которых будет находиться процент брака для всей партии продукции. 2. На предприятии оптовой торговли производится расфасовка продукции в упаковки объемом по 125 г. Известно, что фасовочный станок работает со стандартным отклонением в 0,15 г. Для обеспечения

<table>
<tr><th>Код индикатора</th><th>Индикатор достижения компетенции</th><th>Оценочные средства</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>необходимого веса достаточно наладить станок на среднее значение в 125 г. Через каждые полчаса проводится случайная выборка объемом в пять упаковок. Каждую упаковку взвешивают. Результаты шести последовательных замеров приведены в таблице.
<table>
<tr><td>Номер выборки</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Вес упаковки, г</td><td>25,1</td><td>24,9</td><td>25,2</td><td>25,0</td><td>24,8</td><td>24,0</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>25,3</td><td>25,0</td><td>25,1</td><td>25,0</td><td>24,8</td><td>25,1</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>25,1</td><td>25,1</td><td>24,3</td><td>24,7</td><td>25,2</td><td>25,0</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>24,8</td><td>24,9</td><td>25,0</td><td>25,2</td><td>25,1</td><td>24,9</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>25,1</td><td>24,7</td><td>25,1</td><td>25,1</td><td>24,9</td><td>25,2</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Построить по этим данным контрольную карту арифметического среднего и описать функционирование процесса расфасовки.

3. Комплексным методом оцените уровень качества комбинированной упаковки шоколад «Коркунов», значения показателей, качества которых представлен в таблице</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Код индикатора</td><td>Индикатор достижения компетенции</td><td colspan="4">Оценочные средства</td></tr>
<tr><td rowspan="8"></td><td rowspan="8"></td><td>Показатель качества</td><td>Коэффициент весомости, g</td><td colspan="3">Абсолютные значения показателей</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>$X_{баз}$</td><td>$X_{факт}$</td><td>X_{min}</td></tr>
<tr><td>Толщина упаковки, мм</td><td></td><td>0,65</td><td>0,60</td><td>0,58</td></tr>
<tr><td>Масса упаковки (без продукта), г</td><td></td><td>15</td><td>14,5</td><td>14,0</td></tr>
<tr><td>Дизайн, баллы</td><td></td><td>10</td><td>8</td><td>6</td></tr>
<tr><td>Прочность на разрыв, дан</td><td></td><td>5</td><td>4</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Устойчивость окраски, баллы</td><td></td><td>10</td><td>7,5</td><td>6</td></tr>
<tr><td>Стойкость к истиранию, циклы</td><td></td><td>520</td><td>505</td><td>460</td></tr>
<tr><td colspan="6">Метрология и стандартизация</td></tr>
<tr><td>ПК-6.1</td><td>Разрабатывает и оформляет основные виды документов в сфере</td><td colspan="4">Перечень теоретических вопросов к зачету:
1. Определение метрологии как науки и история ее появления;
2. Требования, предъявляемые к единицам величин;
3. Требования, предъявляемые к измерениям;
4. Требования, предъявляемые к методам измерения;</td></tr>
</table>

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
	сертификации, подтверждения соответствия и комплекты документов, являющиеся составной частью системы управления качеством организации	5. Требования, предъявляемые к средствам измерения; 6. Виды шкал и их особенности; 7. Погрешности; 8. Требования, предъявляемые к эталонам в РФ; 9. Метрологические характеристики СИ и класс точности; 10. Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений; 11. Сферы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений; 12. Утверждение типа средств измерений (СИ) и типа стандартных образцов (СО); 13. Поверка средств измерений; 14. Метрологическая экспертиза (МЭ); 15. Аттестация методик измерений; 16. Федеральный государственный метрологический надзор; 17. Аккредитация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на проведение работ в области обеспечения единства измерений; 18. Калибровка СИ; 19. Задачи, структура и функции Метрологической службы; 20. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений»; 21. Основные цели и задачи стандартизации в соответствии с законом «О стандартизации в РФ»; 22. Принципы и функции стандартизации. Объекты стандартизации; 23. Методы стандартизации; 24. Закон «О защите прав потребителей»; 25. Закон «О стандартизации в РФ»; 26. Участники работ по стандартизации; 27. Основные положения национальной системы стандартизации НСС; 28. Категории и виды стандартов. 29. Нормативные документы по стандартизации в соответствии с законом «О стандартизации в РФ»; 30. Технические регламенты ЕАЭС (ТС); 31. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации; 32. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов и стандартов; 33. Международная организация по стандартизации (ИСО). Межгосударственная и межотраслевая система стандартизации; 34. Евразийский экономический союз; 35. Закон «О техническом регулировании»; 36. Цели и принципы оценки соответствия. Основные цели и объекты сертификации. Методы сертификации; 37. Национальная система сертификации; 38. Добровольная оценка соответствия. Знак соответствия; 39. Обязательная оценка соответствия: обязательная сертификация и декларирование соответствия. Единый знак

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		обращения на рынке; 40. Схемы оценки соответствия; 41. Основные этапы проведения оценки соответствия; 42. Организация деятельности органов по сертификации. 43. Испытательные лаборатории и предъявляемые к ним требования; 44. Аккредитация органов по сертификации и испытательных (измерительных) лабораторий; Условия ввоза на территорию РФ продукции, подлежащей обязательной оценке соответствия.
ПК-6.2	Анализирует результаты проводимых исследований и испытаний продукции (процессов, работ, услуг, системы менеджмента, персонала)	**Задания:** **1.** Раскройте историю появления единицы величины, что из себя она представляет, как развивалась, что измеряет, эталон этой единицы у нас в стране. Всю информацию вы должны представить с точки зрения метрологии: 1. Метр 2. Килограмм 3.Секунда 4. Ампер 5. Люмен 6. Ньютон 7. Тесла 8. Герц 9. Кулон **2.** Раскройте в виде презентации следующие темы: 1. Всемирная торговая организация (ВТО) 2. Росстандарт 3. Международная организация по стандартизации 4.Международная электротехническая комиссия 5. Межгосударственная стандартизация 6. Федеральный информационный фонд по стандартизации 7. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации 8. Европейская организация по качеству 9. Европейский комитет по стандартизации **3.** Раскройте в виде презентации следующие темы: 1. Схемы декларирования – 1д 2. Схемы декларирования – 2д 3. Схемы декларирования – 3д 4. Схемы декларирования – 4д 5. Схемы декларирования – 5д

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		6. Схемы декларирования – 6д 7. Схемы сертификации – 1с 8. Схемы сертификации – 2с 9. Схемы сертификации – 3с 4. Изучите закон «Об обеспечении единства измерений». 5. Определите погрешности показания прибора в зависимости от класса точности. 6. Выберите средства измерения для контроля качества продуктов общественного питания. 7. Составьте карту метрологического обеспечения технологических процессов приготовления кулинарных блюд. 8. Изучите закон «О стандартизации в РФ». 9. Изучите закон «О техническом регулировании». 10. Изучите структуру нормативной документации национальной системы стандартизации РФ. 11. Изучите структуры ОКПД2 и ТН ВЭД. 12. Изучите структуры штриховых кодов. 13. Изучите состав документации национальной системы сертификации и правила ее заполнения. 14. Изучите закон «О защите прав потребителей».
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
ПК-6.1	Разрабатывает и оформляет основные виды документов в сфере сертификации, подтверждения соответствия и комплекты документов, являющиеся составной частью системы управления качеством организации	**Перечень теоретических вопросов к зачету:** 1. Правовая база безопасности пищевой продукции в РФ. 2. Продовольственная безопасность в РФ. 3. Основные термины и определения в области пищевой безопасности. 4. История развития и создания системы ХАССП. 5. Комплекс мер по безопасности пищевой продукции. 6. Системное обеспечение безопасности продуктов питания. 7. Состав стандартов на систему ХАССП. 8. Основные положения Стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ. 9. Основные положения Доктрины продовольственной безопасности РФ. 10. Основные положения FSSC 22000. 11. Комитеты Комиссии Codex Alimentarius. 12. Общие стандарты и родственные тексты Codex Alimentarius. 13. Система стандартов Комиссии Codex Alimentarius. 14. Основные положения Регламента ЕС № 852/2004 по гигиене пищевых продуктов. 15. Основные положения системы FSSC 22000. 16. Основные положения ГОСТ Р 51705.1-2001.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		17. Основные положения ИСО 22000. 18. Связь системы ХАССП с Техническими регламентами Евразийского экономического союза. 19. Санитарные правила и требования к предприятиям пищевой промышленности. 20. Санитарные требования к размещению пищевых предприятий. 21. Санитарные требования к водоснабжению и канализации. 22. Санитарные требования к условиям работы в производственных помещениях. 23. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений. 24. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. 25. Санитарные требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов. 26. Санитарные требования к обработке сырья и производству продукции. 27. Санитарные требования к соблюдению санитарных правил. 28. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. 29. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. 30. Личная гигиена персонала.
ПК-6.2	Анализирует результаты проводимых исследований и испытаний продукции (процессов, работ, услуг, системы менеджмента, персонала)	**Задание:** 1 - составить классификацию пищевых инфекций и отравлений, их описание, мероприятий по их устранению и профилактике. 2 – составить перечень профессиональных заболеваний персонала предприятий пищевой промышленности, дать их описание, мероприятия по их профилактике. 3 – составить санитарные инструкции по уборке помещений. 4 – составить перечень дезинфицирующих и моющих средств, применяемых на предприятиях пищевой промышленности. Составить санитарную инструкцию на использование и разведение одного из этих средств. 5 – составить санитарную инструкцию на любой вид инвентаря, тары, оборудования и посуды. 6. Изучить Стратегию повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 г. 7. Изучить Доктрину продовольственной безопасности РФ. 8. Изучить Codex Alimentarius. 9. Изучить Регламент ЕС №852/2004. 10. Изучить FSSC 22000. 11. Изучить ГОСТ Р 51705.1 и ГОСТ Р ИСО 22000. 12. Исследовать питьевую воду. 13. Провести лабораторный контроль за обеззараживанием воды хлорированием.

Код индикатора	*Индикатор достижения компетенции*	*Оценочные средства*
		14. Определить содержание активного хлора в хлорсодержащих дезинфицирующих веществах.