

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

» *сентябрь* 2024 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

**«Оперативный менеджмент в области
качества и безопасности продукции»**

Форма обучения – очно-заочная
Объем программы - 288 часов

Красноярск 2024

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Программа профессиональной переподготовки «Оперативный менеджмент в области качества и безопасности продукции» позволит слушателям получить теоретические знания и практические навыки в области нормативно-правовой, организационно-управленческой и товароведно-экспертной деятельности в рамках функционирования торгового предприятия.

В процессе освоения данной программы слушатели рассмотрят вопросы, связанные с нормативно-правовым регулированием качества и безопасности товаров, экологической безопасности деятельности торгового предприятия, санитарно-гигиенического контроля. В товароведном блоке изучат классификацию и ассортимент товаров, ключевые требования к готовой продукции, требования к хранению и транспортированию товаров, основы оценочной деятельности. Слушатели ознакомятся с факторами, которые формируют и сохраняют качество товаров, изучат органолептические и физико-химические методы оценки качества товаров, идентифицирующие признаки отдельных групп, а также особенности упаковки и маркировки товаров. В организационно-управленческом блоке будут изучены принципы организации и управления в коммерческой деятельности, вопросы менеджмента торгового предприятия, управления качеством на предприятии, информационного сопровождения товаров.

Реализация программы профессиональной переподготовки «Оперативный менеджмент в области качества и безопасности продукции» направлена на получение слушателями основных знаний, умений и навыков в соответствии с профессиональным стандартом 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.09.2020 г. № 556н) и предполагает освоение следующих модулей (дисциплин):

- Нормативно-правовое обеспечение оперативного менеджмента:
 - ✓ Правовое регулирование деятельности торгового предприятия;
 - ✓ Стандартизация, техническое регулирование и подтверждение соответствия.
- Направления обеспечения безопасности в деятельности предприятия:
 - ✓ Экологические аспекты работы торгового предприятия;
 - ✓ Безопасность товаров;
 - ✓ Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль.
- Товароведение:
 - ✓ Теоретические основы товароведения;
 - ✓ Товароведение продовольственных товаров;
 - ✓ Товароведение непродовольственных товаров;
 - ✓ Хранение и транспортирование товаров;
 - ✓ Формирование товарного ассортимента торгового предприятия.

- Идентификация и фальсификация товаров:
 - ✓ Виды фальсификации;
 - ✓ Сенсорные методы идентификации товаров;
 - ✓ Инструментальные методы идентификации.
- Информационное сопровождение в торговле.
- Организация и управление торговым предприятием:
 - ✓ Менеджмент в торговле;
 - ✓ Управление качеством в организации.
- Практика / стажировка.

Завершающим этапом обучения является выполнение и защита аттестационной работы.

1.2. Цель программы

Цель программы – формирование и совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере оперативного менеджмента на предприятиях торговли и пищевых производствах для обеспечения качества и безопасности продукции.

Дополнительная программа профессиональной переподготовки «Оперативный менеджмент в области качества и безопасности продукции» разработана на основе профессионального стандарта 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства» (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.09.2020 г. № 556н).

Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, получает диплом о профессиональной переподготовке с правом ведения новой профессиональной деятельности «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке».

Программа является преемственной основной образовательной программе бакалавриата 38.03.07 «Товароведение» и 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

1.3. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной переподготовки: ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Объекты профессиональной деятельности: качество и безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке. Дополнительная программа профессиональной переподготовки «Оперативный менеджмент в области качества и безопасности продукции» обеспечивает шестой уровень квалификации в соответствии с требованиями профессионального стандарта 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах

ее производства», (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.09.2020 г. № 556н).

1.4. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)

В соответствии с требованиями профессионального стандарта 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», программа направлена на освоение слушателями следующих трудовых функций:

С/01.6 Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

1.5. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы профессиональной переподготовки слушатели будут способны:

РО1. Анализировать качество продукции на соответствие требованиям технических регламентов и нормативных документов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции.

РО2. Устанавливать порядок действий при отклонении значений показателей от предельных норм качества и безопасности сырья, материалов, упаковки, готовой продукции.

РО3. Исследовать и оценивать безопасность и качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по результатам микробиологического, химического, физико-химического и органолептического анализа на соответствие требованиям нормативно-технической документации.

РО4. Контролировать соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

РО5. Проводить идентификацию продукции, маркировки, электронного обмена данными в целях обеспечения отслеживания и контроля прослеживаемых товаров.

РО6. Проводить внутренние проверки системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, аудит поставщиков и выполнение обязательств по договорам закупки и поставки товаров.

1.6. Категории слушателей

Студенты выпускного курса направлений подготовки основной образовательной программы бакалавриата 38.03.07 «Товароведение» и 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

1.7. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу, должны иметь высшее образование - бакалавриат.

1.8. Продолжительность обучения

Продолжительность обучения по программе составляет 288 часов, включая самостоятельную работу

1.9. Форма обучения

Очно-заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

1.10. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)

Программа профессиональной переподготовки реализуется с использованием системы дистанционного обучения. Слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в интернет.

1.11. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы переподготовки

Особенности построения программы переподготовки:

- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- выполнение комплексных учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанного материала по дисциплинам;
- выполнение итоговой аттестационной работы по выбранной теме;
- использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;
- применение электронных образовательных ресурсов (дистанционное, электронное обучение и пр.).

В поддержку дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки разработан электронный курс «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>).

1.12. Особенности организации практики/стажировки

При реализации программы предусматривается стажировка с целью закрепления профессиональных умений и навыков.

Стажировка осуществляется в очной форме. Выбор места прохождения стажировки слушатель осуществляет согласно договору с предприятием-работодателем: ООО «Смарт», ООО «ТС КОМАНДОР», сеть магазинов «Магнит».

1.13. Документ об образовании: диплом о переподготовке установленного образца.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Оперативный менеджмент в области качества и безопасности продукции»

Форма обучения: очно-заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

Срок обучения: 288 часов (3 месяца).

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн, ч	Контактные часы		СРС, ч	Формы контроля
				Лекции	Практические занятия		
1	Нормативно-правовое обеспечение оперативного менеджмента	40	20	10	10	20	зачет
2	Направления обеспечения безопасности в деятельности предприятия	40	20	10	10	20	экзамен
3	Товароведение	56	28	12	16	28	экзамен
4	Идентификация и фальсификация товаров	48	24	10	14	24	зачет
5	Информационное сопровождение в торговле	36	16	8	8	20	экзамен
6	Организация и управление торговым предприятием	36	16	8	8	20	зачет
7	Практика / стажировка	16	8	4	4	8	зачет
8	Итоговая аттестация: выпускная работа	16	6		6	10	Итоговая аттестационная работа
	Итого	288	138	62	76	150	

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Оперативный менеджмент в области качества и безопасности продукции»

Категория слушателей: лица, имеющие/получающие высшее образование (бакалавриат).

Срок обучения: 288 часов (3 месяца).

Форма обучения: очно-заочная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий: 2-4 часа в день.

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн, ч	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практические занятия		
1	Нормативно-правовое обеспечение оперативного менеджмента	40	20	10	10	20	PO1, PO3, PO6
1.1	Правовое регулирование деятельности торгового предприятия	20	10	4	6	10	
1.2	Стандартизация, техническое регулирование и подтверждение соответствия	20	10	6	4	10	
2	Направления обеспечения безопасности в деятельности предприятия	40	20	10	10	20	PO1, PO2, PO3
2.1	Экологические аспекты работы торгового предприятия	8	4	2	2	4	
2.2	Безопасность товаров	16	8	4	4	8	
2.3	Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль	16	8	4	4	8	
3	Товароведение	56	28	12	16	28	PO1-PO4
3.1	Теоретические основы товароведения	8	4	2	2	4	
3.2	Товароведение продовольственных товаров	16	8	4	4	8	
3.3	Товароведение непродовольственных товаров	16	8	4	4	8	

3.4	Хранение и транспортирование товаров	9	5	1	4	4	
3.5	Формирование товарного ассортимента торгового предприятия	7	3	1	2	4	
4	Идентификация и фальсификация товаров:	48	24	10	14	24	PO1, PO3, PO5
4.1	Виды идентификации и фальсификации товаров	12	4	2	2	8	
4.2	Сенсорные методы идентификации товаров	18	10	4	6	8	
4.3	Инструментальные методы идентификации товаров	18	10	4	6	8	
5	Информационное сопровождение в торговле	36	16	8	8	20	PO1, PO5, PO6
5.1	Правовая и нормативная база информационного сопровождения товаров	18	8	4	4	10	
5.2	Товаросопроводительные документы, документация по учету торговых операций	18	8	4	4	10	
6	Организация и управление торговым предприятием	36	16	8	8	20	PO6
6.1	Менеджмент в торговле	18	8	4	4	8	
6.2	Управление качеством в организации	18	8	4	4	8	
7	Практика / стажировка	16	8	4	4	8	PO1-PO6
8	Итоговая аттестация: выпускная работа	16	6		6	10	Итоговая аттестационная работа
	Итого	288	138	62	76	150	

Календарный учебный график*
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Оперативный менеджмент в области качества и безопасности продукции»

Наименование модулей (курсов)	Неделя	Объем учебной нагрузки, ч.	Виды занятий (количество часов)			
			Лекция	Практ. и семинарские занятия	СРС	Итоговый контроль
Нормативно-правовое обеспечение оперативного менеджмента	1-2	40	10	10	20	зачет
Направления обеспечения безопасности в деятельности предприятия	3-4	40	10	10	20	экзамен
Товароведение	5-6	56	12	16	28	экзамен
Идентификация и фальсификация товаров	7-8	48	10	14	24	зачет
Информационное сопровождение в торговле	9-10	36	8	8	20	экзамен
Организация и управление торговым предприятием	11-12	36	8	8	20	зачет
Практика / стажировка	13	16	4	4	8	зачет
Итоговая аттестация: выпускная работа	14	16		6	10	Итоговая аттестационная работа
ИТОГО		288	62	76	150	

*Календарный учебный график составляется для программ профессиональной переподготовки и представляет собой график учебного процесса, устанавливающий последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой аттестации

II. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Программа предусматривает проведение текущей и итоговой аттестации. Текущая аттестация слушателей проводится на основе оценки качества выполнения заданий в электронном обучающем курсе. Аттестация проводится в виде зачета или экзамена по дисциплинам программы.

Методические материалы, необходимые для выполнения текущих заданий, представлены в соответствующих элементах электронного обучающего курса и включают описание задания, методические рекомендации по его выполнению, критерии оценивания.

2.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Реализация профессиональной программы переподготовки завершается выполнением итоговой аттестационной работы и ее защиты.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие учебный план программы, домашние самостоятельные задания в каждом модуле/дисциплине.

Основная цель итоговой аттестационной работы — выполнить работу, демонстрирующую уровень подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности.

Слушатель предоставляет работу, выполненную в соответствии с методическими рекомендациями и отвечающую требованиям к содержанию итоговой аттестационной работы.

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Оценка качества освоения программы переподготовки проводится в отношении соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Выполнение работы включает в себя ряд этапов:

- выбор темы;
- анализ нормативных документов и литературы по выбранной теме;
- выполнение экспериментальной части работы;
- написание и оформление работы
- подготовка презентации по выполненной работе;
- защита работы (доклад 5–7 мин).

Оформление проекта

Работа оформляется в виде текстового документа и презентации для ее защиты.

Работа принимается в электронном виде (формат текста: Word, формат страницы — А4 (210*297 мм), поля: сверху и снизу — 20 мм, справа — 10 мм, слева — 25 мм; шрифт Times New Roman, размер 14 пт, в таблицах — 12 пт; интервал 1,5, в таблицах — одинарный. Все страницы должны быть пронумерованы (номер ставится внизу по центру страницы).

Критерии оценки освоения обучающимися дополнительной профессиональной программы

По результатам защиты итоговой аттестационной работы выставляются оценки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, допустившему серьезные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не справившемуся с выполнением итоговой аттестационной работы;

«удовлетворительно» заслуживает обучающийся, показавший частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, сформированность не в полной мере новых компетенций и профессиональных умений для осуществления профессиональной деятельности, знакомый с литературой, публикациями по программе. Как правило, отметка «удовлетворительно» выставляется слушателям, допустившим погрешности в итоговой аттестационной работе;

«хорошо» заслуживает обучающийся, показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, изучивших литературу, рекомендованную программой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшего обучения и профессиональной деятельности;

«отлично» заслуживает обучающийся, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), всестороннее и глубокое изучение литературы, публикаций; умение выполнять задания с привнесением собственного видения проблемы, собственного варианта решения практической задачи, проявивший творческие способности в понимании и применении на практике содержания обучения.

Методические рекомендации по подготовке и оформлению итоговых аттестационных работ представлены в электронном курсе.

По результатам защиты итоговой работы аттестационная комиссия принимает решение о предоставлении слушателям по результатам освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки права заниматься профессиональной деятельностью «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке» и выдаче диплома о профессиональной переподготовке.

III. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
PO1. Анализировать качество продукции на соответствие требованиям технических регламентов и нормативных документов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции	Изучение текстов лекции, тестирование, выполнение заданий. Проверка преподавателем контрольных заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Moodle Видеоконференции SberJazz
PO2. Устанавливать порядок действий при отклонении значений показателей от предельных норм качества и безопасности сырья, материалов, упаковки, готовой продукции	Изучение текстов лекции, тестирование, выполнение практических заданий. Проверка преподавателем контрольных заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Moodle Видеоконференции SberJazz
PO3. Исследовать и оценивать безопасность и качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по результатам микробиологического, химического, физико-химического и органолептического анализа на соответствие требованиям нормативно-технической документации	Изучение текстов лекции, тестирование, выполнение заданий. Проверка преподавателем контрольных заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Moodle Видеоконференции SberJazz
PO4. Контролировать соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции	Изучение текстов лекции, тестирование, выполнение заданий. Проверка преподавателем контрольных заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Moodle Видеоконференции SberJazz
PO5. Проводить идентификацию продукции, маркировки, электронного обмена данными в целях обеспечения отслеживания и контроля прослеживаемых товаров	Изучение текстов лекции, тестирование, выполнение заданий. Проверка преподавателем контрольных заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Moodle Видеоконференции SberJazz
PO6. Проводить внутренние проверки системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, аудит поставщиков и выполнение обязательств по договорам закупки и поставки товаров	Изучение текстов лекции, тестирование, выполнение заданий. Проверка преподавателем контрольных заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Moodle Видеоконференции SberJazz

3.2. Виды и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа организована в системе LMS Moodle и включает изучение теоретического материала, работу с тестовыми заданиями, выполнение практических заданий. Предлагаемые задания предполагают оценивание результатов исследования продовольственных товаров по основным показателям качества, а также изучение дополнительных материалов по темам курса и подготовку к итоговой аттестации.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
«Нормативно-правовое обеспечение оперативного менеджмента»

1. Аннотация

В рамках данной программы слушатели изучают вопросы, связанные с профессиональной деятельностью в области нормативно-правового обеспечения оперативного менеджмента. Целью программы является формирование теоретических знаний и приобретение практических навыков в области нормативного регулирования отношений в сфере торговли и производства, государственного и административного контроля, технического регулирования, стандартизации и метрологии.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

РО1. Анализировать качество продукции на соответствие требованиям технических регламентов и нормативных документов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции.

РО3. Исследовать и оценивать безопасность и качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по результатам микробиологического, химического, физико-химического и органолептического анализа на соответствие требованиям нормативно-технической документации.

РО6. Проводить внутренние проверки системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, аудит поставщиков и выполнение обязательств по договорам закупки и поставки товаров.

Задачи:

– применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности продукции;

– отбирать и использовать технические регламенты и нормативные документы для целей идентификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– проводить внутренние проверки системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, аудит поставщиков и выполнение обязательств по договорам закупки и поставки товаров.

2. Содержание

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 1. Правовое регулирование деятельности торгового предприятия (20 часов)	1. Отрасли права. 2. Коммерческие правоотношения. 3. Сделки и договоры в коммерческой деятельности. 4. Правовая защита субъектов коммерческой деятельности. Экономические споры. Рекламационно-претензионная работа (4 часа)	Задание 1. Решение практических заданий, решение ситуационных задач (6 часов)	Изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, выполнение контрольного теста по теме (10 часов)
Тема 2. Стандартизация, техническое регулирование и подтверждение соответствия (20 часов)	1. Техническое регулирование. 2. Стандартизация. 3. Теоретические основы метрологии. 4. Подтверждение соответствия (6 часов)	Задание 2. Разработка технических условий для выпуска и реализации новой продукции (4 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение контрольного теста по теме (10 часов)

3. Условия реализации программы

Организационно-педагогические условия реализации программы

Реализация обучения по данной дисциплине осуществляется в формате смешанного обучения с использованием активных технологий совместного обучения в электронной среде, включая синхронные и асинхронные занятия. Лекционный материал представлен в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещённых в LMS Moodle. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается как до, так и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия осуществляются с использованием инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические мероприятия, которые сочетают в себе ответы на вопросы, связанные с содержанием лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SberJazz. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использоваться комнаты в системе видеоконференцсвязи SberJazz, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Дисциплина реализуется очно-заочно с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ ред. от 13.07.2015 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
2. Технический регламент таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден 09.12.2011 Комиссия Таможенного союза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293799/4293799226.htm>
3. Технический Регламент Таможенного Союза 005/2011 «О безопасности упаковки»: Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293800/4293800542.pdf>.
4. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебно-метод. комплекс [для студентов всех форм обучения специальности 100800.62 «Товароведение», специальности 100700.62 «Торговое дело»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: Г.Г. Чепелева, О.Ю. Веретнова. – Красноярск: СФУ, 2014. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-886687138.exe>.
5. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: Учебник / А.А.Ляшко, А.П.Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2013. – 660 с.
6. Сенсорный анализ потребительский товаров : учебно-методическое пособие / Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг ; сост.: Е. А. Федченко, Г. Р. Рыбакова, И. В. Дойко. - Электрон.

текстовые дан. (pdf, 1,8 Мб). - Красноярск : СФУ, 2021 (2021-03-31). - 59 с. - Загл. с титул. экрана. - Изд. № 2021-13347 : Б. ц. - Текст : электронный.

7. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Тесты / С.А. Страхова. – М.: Дашков и К, 2014. – 164 с.

8. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=497478>

9. Чалых Т. И., Умаленова Н. В. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для вузов по направлению подготовки "Товароведение", "Торговое дело" (квалификация "бакалавр"). - Москва: "Дашков и К", 2016.

10. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник / И. П. Чепурной. – М.: Дашков и К, 2013.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплине – зачет, который формируется при условии получения положительной оценки за выполненные задания. Для получения оценки «зачтено», слушателю необходимо получить не менее 65% баллов из 100%, указанных в дисциплине.

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса, поиск необходимой нормативно-правовой информации; закрепление заданий с практических занятий; выполнение тестовых заданий; участие в форумах по темам.

Критерии оценивания заданий

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1 Решение ситуационных задач

Задача 1. Кредобанк и ООО «РЭНО» заключили кредитный договор на предоставление кредита в сумме 500 тыс. руб. на три месяца под поручительство АО «Сибпроектстрой». Банк уведомил поручителя о том, что

по истечении срока возврата кредита долг заемщиком не погашен. Однако поручитель от исполнения обязательств отказался, ссылаясь на то, что кредит выдан не на тех условиях, при которых обязался отвечать поручитель, а поэтому он не несет ответственности за его невозврат.

Обоснованно ли возражение поручителя?

Задача 2. Кедров оформил в магазине предварительный заказ на покупку холодильника в ООО «Бирюса» с условием доставки его на квартиру. В момент транспортировки его средствами магазина произошла авария, в результате которой холодильник был поврежден. Кедров отказался от получения холодильника и потребовал заменить его на новый.

1. Должен ли магазин удовлетворить просьбу?
2. Изменится ли решение, если Кедров купит холодильник непосредственно в магазине, а доставку поручит автотранспортному агентству?

Задача 3. Улитин и Шилов заключили договор займа по которому Шилов получил 250 тыс.руб. Шилов обязался вернуть деньги не позднее 20 марта и обеспечил исполнение обязательства залогом автомобиля, стоимость которого была определена сторонами в 250 тыс.руб.

К указанному сроку долг возвращен не был, поэтому Улитин обратился в суд с иском о признании права собственности на заложенный автомобиль. Суд иск удовлетворил.

Соответствует ли решение суда закону?

Задание 2 «Разработка технических условий для выпуска и реализации новой продукции»

Занятие рекомендуется провести в виде деловой игры.

Используя теоретические знания, студенты должны овладеть умением, навыками в создании технической документации, отражающей основные требования к качественным показателям товара или услуги.

Игровой комплекс - два студента или (две группы. Первый и второй студент (группы) принимают на себя две роли разработчика стандарта предприятия или ТУ, а затем роль эксперта.

Техническое задание выдается преподавателем или самими студентами.

Целью первого студента вначале является разработать полно и качественно стандарт предприятия (СТП) или ТУ на заданный объект, а целью второго провести экспертизу разработанного документа и выявить ошибки и несоответствия.

Затем студенты меняются ролями, один становится экспертом, другой разработчиком.

Деловая игра «Стандартизация» может состоять из следующих этапов:

Подготовительный. Раздача методического материала. Введение в игру. Разъяснение целей игры и оценка результатов.

Разработка технического задания студентами.

Написание (разработка) и утверждение стандарта (технических условий) по техническому заданию.

Обмен разработанным стандартом (ТУ) с другим студентом (группой) для проведения взаимной экспертизы.

Обсуждение выполненной работы с коллегами и преподавателем и сдача на проверку с оценкой.

Разработчикам и экспертам представляется широкая возможность в реализации творческих замыслов, которые должны быть получены при подведении результатов игры.

Средства обучения:

- закон РФ «О техническом регулировании»;
- закон РФ «О защите прав потребителей»;
- ГОСТ Р 1.2: ГОСТ Р 1.5.

Примерные варианты тестовых заданий

1. Договор, по которому одна сторона обязуется предоставить другой стороне за вознаграждение на срок или без указания срока права использовать в предпринимательской деятельности пользователя комплекс исключительных прав, принадлежащих правообладателю:

1. договор коммерческой концессии;
2. договор доверительного управления имуществом;
3. договор возмездного оказания услуг;
4. договор комиссии

2. Уплата неустойки:

1. освобождает от исполнения обязательства
2. не освобождает от исполнения обязательства
3. частично освобождает от исполнения обязательства
4. освобождает от исполнения обязательства по решению суда

3. Замена обязательства – это:

1. регресс
2. новация
3. суброгация
4. цессия

4. Банковскую гарантию выдают:

1. любые лица
2. только банки
3. только страховые организации
4. кредитные и страховые организации

5. Договором не является:

1. односторонняя сделка
2. двусторонняя сделка

3. многосторонняя сделка

4. двусторонняя сделка в пользу третьего лица

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Направления обеспечения безопасности в деятельности предприятия»

1. Аннотация

В рамках данной программы слушатели погружаются в изучение аспектов профессиональной деятельности, связанной с обеспечением безопасности на торговых предприятиях. Они знакомятся с ключевыми нормативно-правовыми актами, регулирующими качество и безопасность товаров, а также с требованиями микробиологического и санитарно-гигиенического контроля, закреплёнными в Федеральных законах, национальных и международных правовых нормах.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

РО1. Анализировать качество продукции на соответствие требованиям технических регламентов и нормативных документов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции.

РО2. Устанавливать порядок действий при отклонении значений показателей от предельных норм качества и безопасности сырья, материалов, упаковки, готовой продукции.

РО3. Исследовать и оценивать безопасность и качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по результатам микробиологического, химического, физико-химического и органолептического анализа на соответствие требованиям нормативно-технической документации.

Задачи:

– проводить анализ качества продукции на предмет соответствия требованиям технических регламентов и нормативных документов;

– устанавливать порядок действий в случае отклонении значений показателей от предельных норм качества;

– исследовать безопасность и качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по результатам по результатам микробиологического, химического, физико-химического и органолептического анализа на соответствие требованиям нормативно-технической документации;

2. Содержание

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 1. Экологические аспекты работы торгового предприятия (8 часов)	Экологические аспекты работы торгового предприятия (сокращение использования пластика, снижение атмосферных выбросов углекислого газа, зеленая логистика, экологическая ответственность брендов, увеличение уровня осведомленности и осознания проблемы потребителем, этическое потребление) (2 часа)	Задание 1. Решение практических заданий (2 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, выполнение контрольного теста по теме (4 часа)
Тема 2. Безопасность товаров (16 часов)	Безопасность товаров как показатель их качества. Виды опасности и природа их происхождения. Методы оценки безопасности потребительских товаров. Безопасность потребительских товаров. (4 часа)	Задание 2. провести анализ показателей безопасности на предмет соответствия требованиям НД. Решение ситуационных задач. (4 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение контрольного теста по теме (8 часов)
Тема 3. Микробиологический и санитарно- гигиенический контроль (16 часов)	Микробиологический и санитарно- гигиенический контроль. Санитарно- эпидемиологический надзор и санитарно- эпидемиологическое законодательство. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий продовольственной торговли. (4 часа)	Задание 3. Провести микробиологический и санитарно- гигиенический контроль отдельных групп товаров на предмет соответствия требованиям НД. (4 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, выполнение контрольного теста по теме (8 часов)

3. Условия реализации программы

Организационно-педагогические условия реализации программы

Реализация обучения по данной дисциплине осуществляется в формате смешанного обучения с использованием активных технологий совместного обучения в электронной среде, включая синхронные и асинхронные занятия. Лекционный материал представлен в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещённых в LMS Moodle. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается как до, так и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия осуществляются с использованием инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические мероприятия, которые сочетают в себе ответы на вопросы, связанные с содержанием лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SberJazz. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использоваться комнаты в системе видеоконференцсвязи SberJazz, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Дисциплина реализуется очно-заочно с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ ред. от 13.07.2015 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

2. Технический регламент таможенного союза 022/2011 «Пищевая

продукция в части ее маркировки». Утвержден 09.12.2011 Комиссия Таможенного союза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293799/4293799226.htm>

3. Технический Регламент Таможенного Союза 005/2011 «О безопасности упаковки»: Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293800/4293800542.pdf>.

4. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебно-метод. комплекс [для студентов всех форм обучения специальности 100800.62 «Товароведение», специальности 100700.62 «Торговое дело»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: Г.Г. Чепелева, О.Ю. Веретнова. – Красноярск: СФУ, 2014. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-886687138.exe>.

5. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: Учебник / А.А.Ляшко, А.П.Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2013. – 660 с.

6. Позняковский, В. . Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 269 с.

7. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Тесты / С.А. Страхова. – М.: Дашков и К, 2014. – 164 с.

8. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=497478>

9. Чалых Т. И., Умаленова Н. В. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для вузов по направлению подготовки "Товароведение", "Торговое дело" (квалификация "бакалавр"). - Москва: "Дашков и К", 2016.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплине – экзамен, который формируется при условии получения положительной оценки за выполненные задания. Для формирования оценки за экзамен по дисциплине используется следующая шкала оценок.

Таблица – Шкала и критерии оценки знаний по дисциплине «Направления обеспечения безопасности в деятельности предприятия»

Количество баллов по курсу	% содержание	Оценка по традиционной системе
60- 54	100-90	отлично
53-45	89-75	хорошо
44-39	74-65	удовлетворительно
38-0	64-0	неудовлетворительно

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса, поиск необходимой нормативно-правовой информации; закрепление заданий с практических занятий; выполнение тестовых заданий; участие в форумах по темам.

Критерии оценивания заданий

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1. Цель задания: решение ситуационных задач.

В пробах воды из источника питьевого водоснабжения г. Красноярска р. Енисей обнаружено содержание фенолов 0,01 мг/л. Оцените уровень загрязнения воды и назовите районы города с водоснабжением из р.Енисей. Какие группы и формы фенольных соединений могут присутствовать в воде, какое их химическое строение и свойства? Какие методы химического определения фенольных соединений в воде? Установите возможные источники и экологические последствия загрязнения р.Енисей и предложите эффективные способы очистки воды от фенолов.

Задание 2. Цель задания: Провести микробиологический и санитарно-гигиенический контроль отдельных групп товаров на предмет соответствия требованиям НД.

Примеры тестовых заданий

1.Ксенобиотики- это:

- А) – тяжелые металлы и пестициды
- Б) – радионуклиды
- В) – тяжелые металлы, пестициды, радионуклиды

2. Согласно СанПиН 2.3.2.1078 тяжелые металлы - это:

- А) – ртуть, свинец, мышьяк, кадмий
- Б) – алюминий, марганец, медь
- В) – свинец, магний, цинк

3.Критерии оценки токсичности :

- А) – чем больше концентрация вещества, вызывающая токсикоз, тем оно токсичнее
- Б) – низкая концентрация вещества, приводящая к токсикозу, тем оно токсичнее
- В) – концентрация, вызывающая летальный исход

4. Источники загрязнения пищевого сырья токсикантами - это:

- А) - вода, воздух, почва
- Б) – окружающая среда
- В) – вещества, применяемые в животноводстве

5. Контаминанты, способные аккумулироваться в организме человека - это:

- А) – тяжелые металлы
- Б) – пестициды и их метаболиты
- В) – природные токсиканты

6. Источники поступления вредных веществ в атмосферу - это

- А) – автотранспорт, атомные электростанции,
- Б) – лесные пожары, городские свалки
- В) – металлургические предприятия

7. Токсическое действие на организм тяжелых металлов связано с:

- А) – с нарушением обмена веществ
- Б) – с блокировкой SH – и SS- групп в белках
- В) – прямым токсическим действием

8. Механизм токсического действия свинца - это:

- А) – нарушение обмена веществ
- Б) – блокировка усвоения кальция
- В) – развитие умственной отсталости

9. Вредные вещества в организм поступают

- А) - по пищевым цепям
- Б) – из воздуха
- В) – из почвы

10. Высокая концентрация диоксинов обнаружена в:

- А) – в растительном сырье
- Б) – животных жирах
- В) – в корнеплодах

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Товароведение»

1. Аннотация

В рамках данной программы слушатели рассматривают вопросы, связанные с профессиональной деятельностью в области товароведения и экспертизы товаров, знакомятся с основными нормативно-правовыми документами в сфере качества и безопасности товаров, с классификацией и ассортиментом товаров. Изучают факторы, формирующие и сохраняющие качество потребительских товаров, показатели качества, в т.ч. и безопасность; методы оценки качества, особенности упаковки и маркировки отдельных групп товаров.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

РО1. Анализировать качество продукции на соответствие требованиям технических регламентов и нормативных документов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции.

РО2. Устанавливать порядок действий при отклонении значений показателей от предельных норм качества и безопасности сырья, материалов, упаковки, готовой продукции.

РО3. Исследовать и оценивать безопасность и качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по результатам микробиологического, химического, физико-химического и органолептического анализа на соответствие требованиям нормативно-технической документации

РО4. Контролировать соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Задачи:

– проводить анализ качества продукции на предмет соответствия требованиям технических регламентов и нормативных документов;

– устанавливать порядок действий в случае отклонении значений показателей от предельных норм качества;

– исследовать безопасность и качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по результатам проведенных исследований;

– осуществлять контроль за соблюдением условий хранения и перевозки продукции

2. Содержание

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 1. Теоретические основы товароведения (8 часов)	Общая классификация потребительских товаров. Общегосударственны е классификаторы. Потребительские свойства товаров. Методы определения качества. Оценка качества товаров. Градации качества и диагностика дефектов товаров (2 часа)	Задание 1. Решение практических заданий по оценке показателей маркировки потребительских товаров (2 часа)	Изучение теоретическог о материала, выполнение практических заданий, выполнение контрольного теста по теме (4 часа)
Тема 2. Товароведение продовольственных товаров (16 часов)	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Характеристика, показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров(4 часа)	Задание 2. Практическое задание: провести оценку качества продовольственных товаров на предмет соответствия требованиям НД. Устанавливать порядок действий при отклонении значений показателей от предельных норм качества. Решение ситуационных задач. (4 часа)	Изучение теоретическог о материала, выполнение контрольного теста по теме (8 часов)
Тема 3. Товароведение непродовольственны х товаров (16 часов)	Классификация непродовольственных товаров. Качество и безопасность непродовольственных товаров. Характеристика, показатели качества и безопасности однородных групп непродовольственных товаров. (4 часа)	Задание 3. Практическое задание: провести оценку качества непродовольственны х товаров на предмет соответствия требованиям НД. Устанавливать порядок действий при отклонении значений показателей от предельных норм качества. Решение ситуационных задач. (4 часа)	Изучение теоретическог о материала, выполнение практических заданий, выполнение контрольного теста по теме (8 часов)
Тема 4. Хранение и транспортирование товаров (9 часов)	Теоретические основы хранения сырья и товаров.	Задание 4. Решение расчетных задач по теме (4 часа)	Изучение теоретическог о материала,

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
	Правила размещения товаров на хранение. Контроль за соблюдением условий хранения и перевозки продукции. Потери товаров при хранении. (1 час)		выполнение практических заданий (4 часа)
Тема 5. Формирование товарного ассортимента торгового предприятия (7 часов)	Товарный ассортимент – понятие, свойства, показатели. Алгоритм и основные направления формирования товарного ассортимента (1 час)	Задание 5. Решение расчетных задач по теме (2 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение практических заданий (4 часа)

3. Условия реализации программы

Организационно-педагогические условия реализации программы

Реализация обучения по данной дисциплине осуществляется в формате смешанного обучения с использованием активных технологий совместного обучения в электронной среде, включая синхронные и асинхронные занятия. Лекционный материал представлен в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещённых в LMS Moodle. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается как до, так и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия осуществляются с использованием инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические мероприятия, которые сочетают в себе ответы на вопросы, связанные с содержанием лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SberJazz. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использоваться комнаты в системе видеоконференцсвязи SberJazz, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Дисциплина реализуется очно-заочно с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы,

подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ ред. от 13.07.2015 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

2. Технический регламент таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден 09.12.2011 Комиссия Таможенного союза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293799/4293799226.htm>

3. Технический Регламент Таможенного Союза 005/2011 «О безопасности упаковки»: Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293800/4293800542.pdf>.

4. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебно-метод. комплекс [для студентов всех форм обучения специальности 100800.62 «Товароведение», специальности 100700.62 «Торговое дело»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: Г.Г. Чепелева, О.Ю. Веретнова. – Красноярск: СФУ, 2014. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-886687138.exe>.

5. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: Учебник / А.А.Ляшко, А.П.Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2013. – 660 с.

6. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Тесты / С.А. Страхова. – М.: Дашков и К, 2014. – 164 с.

7. Чалых Т. И., Умаленова Н. В. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для вузов по направлению подготовки "Товароведение", "Торговое дело" (квалификация "бакалавр"). - Москва: "Дашков и К", 2016.

8. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с. - Режим доступа:

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплине – экзамен, который формируется при условии получения положительной оценки за выполненные задания. Для формирования оценки за экзамен по дисциплине используется следующая шкала оценок.

Таблица – Шкала и критерии оценки знаний по дисциплине «Товароведение»

Количество баллов по курсу	% содержание	Оценка по традиционной системе
60- 54	100-90	отлично
53-45	89-75	хорошо
44-39	74-65	удовлетворительно
38-0	64-0	неудовлетворительно

Перечень заданий и тестовых вопросов

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса, поиск необходимой нормативно-правовой информации; закрепление заданий с практических занятий; выполнение тестовых заданий; участие в форумах по темам.

Критерии оценивания заданий

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1. Цель задания: провести анализ маркировки потребительских товаров на примере любой из групп.

Задание 2. Цель задания: провести оценку качества *потребительских* товаров на предмет соответствия требованиям НД. Устанавливать порядок действий при отклонении значений показателей от предельных норм качества,

определить товарный сорт (при наличии), выявить дефекты и установить причины их возникновения.

Ситуационная задача. Определите вид печенья и сформулируйте заключение о качестве, если известно, что печенье Шахматное имеет правильную форму 65 мм и толщиной 11 мм, края печенья ровные, поверхность с четким рисунком шахматных фигур на лицевой стороне квадрата размером 65, цвет печенья равномерный желто-коричневый, свойственный данному виду печенья, вкус и запах без посторонних признаков, печенье пропеченное, без пустот и следов непромеса, с равномерной пористостью.

Ситуационная задача. На склад оптовой организации согласно договору поставки поступила партия металлохозяйственной посуды. При контроле их качества было установлено, что некоторые изделия имеют дефекты. Определите какие дефекты могут быть в данной группе товаров. Какие из них являются допустимыми, а какие – нет?

Задание 3. Цель задания: решить ситуационную задачу.

На базе объединения общественного питания области хранилось 300 кг минтая потрошеного мороженого крупного в течение 12 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном и денежном выражении.

Задание 4. Цель задания: решить ситуационную задачу.

В отделе пищевых жиров и молочных товаров супермаркета имеются товары: масло растительное - 12 наименований (из них масло 2 наименований вновь поступившее; по документам предприятий числятся масла ещё 10 наименований), маргарин - 10 наименований (из них маргарин 1 наименования вновь поступивший; по документам предприятий числится этот продукт ещё 15 наименований), масло коровье - 6 наименований (по документам предприятий числится масло ещё 4 наименований), молоко стерилизованное - 10 наименований (по документам предприятий числится молоко этого вида ещё 14 наименований), молоко пастеризованное – 5 наименований (по документам предприятий числится молоко этого вида ещё 5 наименований), кисломолочные товары – 30 наименований (из них вновь поступившие 3 наименований; по документам предприятий числятся эти изделия ещё 25 наименований), сыры – 26 наименований (из них вновь поступившие сыры 2 наименований, по документам предприятий числится этот вид продукции ещё 20 наименований). Устойчивым спросом пользуются товары – 52 наименований. Рассчитайте показатели ассортимента продовольственных товаров: широту базовую, действительную, коэффициент широты; полноту ассортимента молочных товаров: базовую, действительную, коэффициент полноты. Рассчитайте структуру ассортимента товаров в натуральном выражении, а также коэффициенты новизны и устойчивости ассортимента товаров супермаркета.

Примеры тестовых заданий

1. Объектами товароведной деятельности являются:

- а. товары
- б. качество
- в. товародвижение
- г. ассортимент

2. Одним из признаков классификации товаров является:

- а. промышленный
- б. сырьевой
- в. технологический
- г. ассортиментный

3. Разновидности метода классификации:

- а. иерархический
- б. административный
- в. фасетный
- г. управленческий

4. Марочное наименование товара – это...

а. индивидуальное название товара, выпускаемого определенным изготовителем

б. совокупность товаров определенного вида, отличающихся от товаров того же вида собственным названием (именем) и индивидуальными особенностями

в. товар одного вида, отличающийся рядом частных признаков

г. товар, отличающийся в первую очередь внешним видом и консистенцией

5. Действительная широта ассортимента – это ...

а. фактическое количество видов, разновидностей и наименований товаров, имеющих в наличии

б. способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности

в. способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары

г. удельная доля каждого вида и/или наименования товара в общем наборе

6. По качеству пшено шлифованное делят:

а. в/с, 1-й, 2-й, 3-й сорта;

б. Марки М, МТ, Т;

в. 1,2,3 номера

7. Из гречихи вырабатывают:

а. Ядрицу, гречиху, продел;

б. Ядрицу, ядрицу быстрорастваривающую, продел, продел быстрорастваривающий;

в. Ядрицу, продел

4. В зависимости от назначения муку вырабатывают:

а. Пшеничной, ржаной, макаронной;

- б. Хлебопекарной, макаронной, диетической, пищевой, кулинарной;
- в. Хлебопекарной, макаронной, пшеничной

5. В зависимости от вида муки хлеб делят на:

- а. Ржаной, пшеничный;
- б. Ржаной, пшеничный, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной;
- в. Соевый, пшеничный

6. Овощи, в которых преобладает крахмала:

- а. морковь, свекла;
- б. огурцы, кабачки;
- в. картофель
- г. тыква

7. Натуральными консервами являются

- а. зеленый горошек, консервированная свекла и морковь;
- б. свекольник, консервированная свекла и морковь;
- в. свекольник, щи, борщ;
- г. голубцы, зеленый горошек, фаршированный перец.

8. Гомогенизированные консервы

- а. прошедшие термическую обработку под давлением;
- б. приготовлены из высококачественного сырья;
- в. прошедшие тонкое измельчение до однородной консистенции;
- г. приготовленные в вакуум-аппарате

9. Основные вещества, изменяющиеся в свежих овощах при квашении

- а. клетчатка, витамины;
- б. сахара, витамины;
- в. углеводы, минеральные вещества;
- г. сахара

10. Вещества, образующиеся при квашении свежих плодов и овощей

- а. витамины;
- б. сахара и молочная кислота;
- в. витамины, сахара;
- г. молочная кислота и спирт

11. «Байховый» чай.....

- а. прессованный в плитки;
- б. рассыпчатый чай из скрученных листочков;
- в. гранулированный чай из трав;
- г. сбор сушеных трав

12. Плодовым натуральным соком называется

- а. клеточный сок, полученный из одного вида плодов без добавок;
- б. сок плодов с добавками идентичными натуральным;
- в. сок, отжатый из плодов с мякотью
- г. сок, полученный из концентрированного сока

13. Какие свойства синтетических тканей могут оказывать на человека отрицательное воздействие.

- а. воздухопроницаемость
- б. эластичность

в. электризуемость

15. По происхождению хлопковое волокно относится к:

- а. животному происхождению
- б. растительному происхождению
- в. минеральному

16. Трикотажное переплетение с одинаковой лицевой и изнаночной стороной?

- а. гладь
- б. атлас
- в. ластик

17. Количество видов, разновидностей и наименований товаров в группе однородной продукции.

- а. широта
- б. устойчивость
- в. полнота

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
«Идентификация и фальсификация товаров»

1. Аннотация

В рамках данной программы слушатели изучают вопросы, связанные с профессиональной деятельностью в области идентификации и фальсификации потребительских товаров. Целью программы является формирование теоретических знаний и приобретение практических навыков определения идентифицирующих признаков потребительских товаров, а также способов фальсификации, методов и средств её обнаружения.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

РО1. Анализировать качество продукции на соответствие требованиям технических регламентов и нормативных документов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции.

РО3. Исследовать и оценивать безопасность и качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по результатам микробиологического, химического, физико-химического и органолептического анализа на соответствие требованиям нормативно-технической документации.

РО5. Проводить идентификацию продукции, маркировки, электронного обмена данными в целях обеспечения отслеживания и контроля прослеживаемых товаров.

Задачи:

– исследовать и оценивать безопасность и качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по результатам микробиологического, химического, физико-химического и органолептического анализа на соответствие требованиям нормативно-технической документации;

– проводить идентификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предмет соответствия требованиям технических регламентов и нормативных документов;

– выявлять фальсифицированную продукцию в целях отслеживания и контроля прослеживаемых товаров.

2. Содержание

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 1. Виды идентификации и фальсификации товаров (12 часов)	Место идентификации в оценке соответствия товаров. Структура и классификация идентификации. Критерии и показатели идентификации. Виды, способы идентификации и фальсификации товаров.(2 часа)	Задание 1. Решение практических заданий по оценке показателей маркировки потребительских товаров Решение ситуационных задач (2 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, выполнение контрольного теста по теме (8 часов)
Тема 2. Сенсорные методы идентификации товаров (18 часов)	Сенсорные методы идентификации потребительских товаров, особенности применения данных методов, их достоинства и недостатки (4 часа)	Задание 2. Практическое задание: Оценка способности идентифицировать основные типы вкуса, запаха и цвета. Определение индивидуального порога обнаружения вкуса (6 часов)	Изучение теоретического материала, выполнение контрольного теста по теме (8 часов)
Тема 3. Инструментальные методы идентификации товаров (18 часов)	Инструментальные методы идентификации товаров, включающие физико-химические, химические, биохимические, микробиологические, товароведно-технологические. (4 часа)	Задание3. Провести идентификацию и выявить фальсификацию определенной группы потребительских товаров при помощи современных инструментальных методов исследования. (6 часов)	Изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, выполнение контрольного теста по теме (8 часов)

3. Условия реализации программы

Организационно-педагогические условия реализации программы

Реализация обучения по данной дисциплине осуществляется в формате смешанного обучения с использованием активных технологий совместного обучения в электронной среде, включая синхронные и асинхронные занятия. Лекционный материал представлен в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещённых в LMS Moodle. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается как до, так и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия осуществляются с использованием инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические мероприятия, которые сочетают в себе ответы на вопросы, связанные с содержанием лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SberJazz. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использоваться комнаты в системе видеоконференцсвязи SberJazz, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Дисциплина реализуется очно-заочно с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ ред. от 13.07.2015 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
2. Технический регламент таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден 09.12.2011 Комиссия Таможенного союза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293799/4293799226.htm>
3. Технический Регламент Таможенного Союза 005/2011 «О безопасности упаковки»: Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293800/4293800542.pdf>.
4. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебно-метод. комплекс [для студентов всех форм обучения специальности 100800.62 «Товароведение», специальности 100700.62

«Торговое дело»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: Г.Г. Чепелева, О.Ю. Веретнова. – Красноярск: СФУ, 2014. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-886687138.exe>.

5. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: Учебник / А.А.Ляшко, А.П.Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2013. – 660 с.

6. Сенсорный анализ потребительский товаров : учебно-методическое пособие / Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг ; сост.: Е. А. Федченко, Г. Р. Рыбакова, И. В. Дойко. - Электрон. текстовые дан. (pdf, 1,8 Мб). - Красноярск : СФУ, 2021 (2021-03-31). - 59 с. - Загл. с титул. экрана. - Изд. № 2021-13347 : Б. ц. - Текст : электронный.

7. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Тесты / С.А. Страхова. – М.: Дашков и К, 2014. – 164 с.

8. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=497478>

9. Чалых Т. И., Умаленова Н. В. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для вузов по направлению подготовки "Товароведение", "Торговое дело" (квалификация "бакалавр"). - Москва: "Дашков и К", 2016.

10. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник / И. П. Чепурной. – М.: Дашков и К, 2013.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплине – зачет, который формируется при условии получения положительной оценки за выполненные задания. Для получения оценки «зачтено», слушателю необходимо получить не менее 65% баллов из 100%, указанных в дисциплине.

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса, поиск необходимой нормативно-правовой информации; закрепление заданий с практических занятий; выполнение тестовых заданий; участие в форумах по темам.

Критерии оценивания заданий

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок

4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1.

Цель задания: идентифицировать пищевую продукцию по информации о товаре. Сопоставить данные маркировки с требованиями технических регламентов и нормативных документов.

Решение ситуационный задач.

На реализации в магазине находится колбаса варено-копченая «Деликатесная» категории А. Колбаса имеет следующие характеристики потребительских свойств: батоны с чистой сухой поверхностью, без внешних дефектов, прямые, длиной 48-50 см, в искусственной оболочке диаметром 45 мм, имеет по две перевязки на каждом конце батона. Консистенция плотная, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот, содержит кусочки грудинки или шпика размером 7-9 мм. Колбаса имеет приятный слегка острый вкус и запах, в меру соленая, имеет выраженный аромат пряностей и копчения, без постороннего вкуса и запаха. Содержание влаги 38% .

Определить: соответствует ли находящаяся на реализации варено-копченая колбаса данному сорту и наименованию или имеет место фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.

Задание 2.

Цель задания: исследование способности идентифицировать основные типы вкуса, запаха и цвета на модельных стандартных растворах. Определение органолептических идентифицирующих показателей на примере однородной группы потребительских товаров

Задание 3.

Цель задания: провести идентификацию товара с целью установления:

- принадлежности продукции к области применения одного или нескольких технических регламентов Таможенного союза;
- отнесение продукции к объектам подтверждения соответствия (декларирования или сертификации) требованиям ТР ТС;
- определение физико-химических идентифицирующих показателей качества с помощью инструментальных методов исследования.
- составление заключения по итогам проведения идентификации и обнаружения фальсификации.

Примеры тестовых заданий

1.Идентификация:

-установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и(или) в сопроводительных документах, предъявленным к нему требованиям

-установление соответствия реального объекта его определителем во избежания подмены одного объекта другим

-установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам -установление соответствия конкретной продукции образцу или ее описанию

2. Цель проведения экспертизы подлинности товара

- с целью установления принадлежности изделия к определенному перечню на основании характерных признаков, изложенных в НТД

- с целью установления характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки

- с целью установления отношения данного изделия к группе опасных или запрещенных товаров

- с целью получения идентификационной информации

3. Субъекты, осуществляющие идентификацию товаров

- производители

- потребители

- государственные инспекторы

- федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

- все участники рыночных отношений

4.Вид идентификации наиболее сложный

- потребительская

- ассортиментная

- товарно - партионная

- сортовая

- специальная

- локальная

5.Вид идентификации определяющий принадлежность изделий к

изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья?

- сортовая

- ассортиментная

- локальная

- потребительская

- товарно - партионная

- специальная

6.Способы определения специфичных и характерных для определенных групп пищевых продуктов показателей

- органолептический

- микробиологический

- физико - химический

- расчетный

- биохимический
- генетический

7.Требование к физико-химическим показателям, имеющим наибольшую значимость при идентификационной экспертизе

- типичность
- объективность и сопоставимость
- проверяемость
- воспроизводимость

8.Преимущества тестового метода идентификации продукции по сравнению с измерительным методом

- доступность
- быстрота
- простота
- объективность
- повторяемость
- сопоставимость и воспроизводимость результатов

9.Недостатки измерительного метода идентификации продукции по сравнению с тестовым

- субъективизм оценки - отсутствие сопоставимых результатов
- высокие материальные затраты на измерение
- большие затраты времени на измерение
- средние материальные затраты
- сложность подготовки исходного образца к анализу
- потребность в квалифицированном персонале

10. Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью глубокого осязания - это

- внешний вид,
- прозрачность,
- эластичность,
- сочность,
- температура

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
«Информационное сопровождение в торговле»

1. Аннотация

В рамках данной образовательной программы слушатели изучают вопросы, связанные с профессиональной деятельностью в области формирования у слушателей теоретических знаний и приобретения практических навыков и умений, необходимых для разработки и ведения полноценного документального обеспечения в организациях, занимающихся оптовой и розничной торговлей, в коммерческих структурах, государственных предприятиях, а также в учебных и научных учреждениях.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

РО1. Анализировать качество продукции на соответствие требованиям технических регламентов и нормативных документов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции.

РО5. Проводить идентификацию продукции, маркировки, электронного обмена данными в целях обеспечения отслеживания и контроля прослеживаемых товаров

РО6. Проводить внутренние проверки системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, аудит поставщиков и выполнение обязательств по договорам закупки и поставки товаров.

Задачи:

– исследование документального оформления основных процессов, реализуемых в сфере торговли;

– изучение требований к информационному сопровождению на всех этапах товародвижения;

– идентификация маркировки продукции с целью обеспечения возможности отслеживания и контроля прослеживаемых товаров.

–

2. Содержание

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 1. Правовая и нормативная база информационного сопровождения товаров (18 часов)	Виды, формы и средства товарной информации. Правовая и нормативная база	Задание 1. Изучение и анализ Федеральных законов в сфере информационного	Изучение теоретического материала, выполнение

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
	информационного сопровождения товаров. Информационное обеспечение в области торговой деятельности (4 часа)	сопровождения товаров(4 часа)	контрольного теста по теме (10 часов)
Тема 2. Товаросопроводитель ные документы, документация по учету торговых операций (18 часов)	Некоторые виды товаросопроводительн ых документов по учету торговых операций (расходно- приходную накладную, журнал учёта выполнения заказов покупателей, карточка количественно- стоимостного учёта, товарный отчёт, сопроводительный реестр сдачи документов) (4 часа)	Задание 2. Провести анализ товаросопроводитель ной документации. Идентификация обязательной маркировки с помощью приложения «Честный ЗНАК» (4 часа)	Изучение теоретическо го материала, выполнение контрольного теста по теме (10 часов)

3. Условия реализации программы

Организационно-педагогические условия реализации программы

Реализация обучения по данной дисциплине осуществляется в формате смешанного обучения с использованием активных технологий совместного обучения в электронной среде, включая синхронные и асинхронные занятия. Лекционный материал представлен в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещённых в LMS Moodle. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается как до, так и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия осуществляются с использованием инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические мероприятия, которые сочетают в себе ответы на вопросы, связанные с содержанием лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SberJazz. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использоваться комнаты в системе видеоконференцсвязи SberJazz, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Дисциплина реализуется очно-заочно с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ ред. от 13.07.2015 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ: федер. закон № 184-ФЗ.- М.: Проспект, 2005.- 32 с.- На тит. л. и обл.: Проф. юрид. системы "Кодекс".
3. Технический Регламент Таможенного союза 005/2011 О безопасности упаковки: Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293800/4293800542.pdf>.
4. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 009/2011 О безопасности парфюмерно-косметической продукции [Электронный ресурс]. – <https://docs.cntd.ru/document/902303206?ysclid=ldcopxzpsi861909191>
5. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 017/2011 О безопасности продукции легкой промышленности [Электронный ресурс]. – <https://docs.cntd.ru/document/902320564?ysclid=ldcos6biqq756814859>
6. Технический регламент таможенного союза 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки. Утвержден 09.12.2011 Комиссия Таможенного союза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293799/4293799226.htm>.
7. Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров: учеб.-метод. комплекс / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: Г. Г.

Чепелева, В. М. Леонтьев. – Электронные текстовые данные (самораспаковывающийся архив; 1,3 Мб). – Красноярск : СФУ, 2015. – (Электронная библиотека СФУ). – Загл. с титул. экрана. – изд. № 2015-92. – Текст: электронный.

8. Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров: Учебное пособие / Г.С. Прыткова, Л.Г. Тимуш, О.В. Власова. – Саратов: Научная книга, 2007. – 192 с.

9. Николаева, М.А. Товарная информация: учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – 1. – Москва: ООО "Юридическое издательство Норма"; Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. – 256 с.

10. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения: учебник /Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. – 2. –Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2022. – 424 с.

11. Страхова, С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Тесты /С.А. Страхова. – М.: Дашков и К, 2014. –164 с.

12. Федотова, Г.Ю. Маркировка товаров: применение в таможенном деле и международной торговле: Учебное пособие для вузов/ Г.Ю. Федотова, И.Н. Петрова. – СПб.: Троицкий мост, 2013. – 248 с.

13. Официальный сайт государственной системы маркировки и прослеживания Честный ЗНАК: официальный сайт. – 2023. – URL: <https://xn-80ajghhoc2aj1c8b.xn-p1ai>

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплине – экзамен, который формируется при условии получения положительной оценки за выполненные задания. Для формирования оценки за экзамен по дисциплине используется следующая шкала оценок.

Таблица – Шкала и критерии оценки знаний по дисциплине «Информационное сопровождение в торговле»

Количество баллов по курсу	% содержание	Оценка по традиционной системе
60- 54	100-90	отлично
53-45	89-75	хорошо
44-39	74-65	удовлетворительно
38-0	64-0	неудовлетворительно

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса, поиск необходимой нормативно-правовой информации; закрепление заданий с практических занятий; выполнение тестовых заданий; участие в форумах по темам.

Критерии оценивания заданий

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1. Цель задания: изучение и анализ Федеральных законов в сфере информационного сопровождения товаров (Федеральный закон «О техническом регулировании»; Федеральный закон «Об информации, информационных технологиях и о защите информации», Федеральный закон «О рекламе», Федерального закона "Об информации, информационных технологиях и о защите информации", Федерального закона «О защите прав потребителей» «Правила продажи товаров по договору розничной купли-продажи»

Задание 2. Цель задания: провести анализ сопроводительной документации и информации потребительских товаров на примере любой из групп. Идентифицировать товары, подлежащие обязательной маркировки с помощью приложения «Честный ЗНАК» .

Примеры тестовых заданий

1. Что относят к средствам товарной информации:

- а) маркировку
- б) упаковку
- в) нормативные документы
- г) технические документы

2. Укажите функции маркировки:

- а) информационная
- б) потребительская
- в) идентифицирующая
- г) мотивационная

3. В зависимости от места нанесения различают маркировку:

- а) товарную
- б) производственную
- в) потребительскую
- г) торговую

4. Что относят к торговой маркировке:

- а) ценники
- б) кольеретки

- в) этикетки
- г) контрольные ленты

5. В зависимости от назначения товарную информацию подразделяют на виды:

- а) основная
- б) коммерческая
- в) производственная
- г) основополагающая
- д) потребительская

6. Документы, содержащие необходимую и достаточную информацию для идентификации товарных партий на всем пути их товародвижения, называются:

- а) транспортными
- б) товарно-сопроводительными
- в) технологическими
- г) сопроводительными

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
«Организация и управление торговым предприятием»

1. Аннотация

В рамках данной программы слушатели изучают вопросы, связанные с профессиональной деятельностью в области организации и управления торговым предприятием. В рамках данной программы слушатели знакомятся с основными современными инструментами менеджмента в области управления предприятием, ассортиментной политикой, качеством товаров.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

РО6. Проводить внутренние проверки системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, аудит поставщиков и выполнение обязательств по договорам закупки и поставки товаров

Задачи:

– проводить внутренние проверки системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, аудит поставщиков и выполнение обязательств по договорам закупки и поставки товаров.

2. Содержание

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 1. Менеджмент в торговле (18 часов)	Организация и управление торговым предприятием Менеджмент в торговле. Товарный менеджмент. Проектное управление. Тайм-менеджмент (4 часа)	Задание 1.Решение кейсов, разбор расчётных заданий (4 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, выполнение контрольного теста по теме (10 часов)
Тема 2. Управление качеством в организации (18 часов)	Критерии, методы, средства и анализ результатов в менеджменте качества продукции. Аудит и сертификация систем управления качеством (4 часа)	Задание 2.Решение кейсов, разбор расчетных заданий (4 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение контрольного теста по теме (10 часов)

3. Условия реализации программы

Организационно-педагогические условия реализации программы

Реализация обучения по данной дисциплине осуществляется в формате смешанного обучения с использованием активных технологий совместного обучения в электронной среде, включая синхронные и асинхронные занятия. Лекционный материал представлен в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещённых в LMS Moodle. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается как до, так и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия осуществляются с использованием инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические мероприятия, которые сочетают в себе ответы на вопросы, связанные с содержанием лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SberJazz. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использоваться комнаты в системе видеоконференцсвязи SberJazz, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Дисциплина реализуется очно-заочно с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. Антонов, Г.Д., Управление снабжением и сбытом организации: учебник / Г.Д. Антонов, О.П. Иванова. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 288 с.
2. Бланк, И. А. Торговый менеджмент / И.А. Бланк. – Киев: Эльга: Омега-Л, 2013. – 780 с.

3. Виханский, О.С. Менеджмент: учебник / О.С. Виханский. – М.: Издательство «Магистр», 2020. – 656 с. с.

4. Герасимова, Е.А. Проектный подход в методологии стратегического управления организацией сферы услуг: монография / А.Н. Чаплина, Е.А. Герасимова, Н.Н. Еронкевич; Сибирский федеральный ун-т, Торгово-экономический институт. – Красноярск: СФУ, 2021. – 172 с.

5. Елиферов, В.Г. Бизнес-процессы: регламентация и управление: учеб. пособие для слушателей образовательных учреждений, обучающихся по программе МВА и другим программам подготовки управленческих кадров / В.Г. Елиферов, В.В. Репин; Ин-т экономики и финансов «Синергия». – М.: ИНФРА-М, 2011. – 318 с.

6. Кокс, Д. Новая цель. Как объединить бережливое производство, шесть сигм и теорию ограничений = Velocity. Combining Lean, Six Sigma and the Theory of Constraints to Achieve Breakthrough Performance / Д. Кокс, Д. Джейкоб, С. Бергланд; [пер. сангл. П. Миронов]. – [2-е изд.]. – М.: Манн, Иванов и Фербер, 2015. – 430 с.

7. Коротков, Э.М. Практический менеджмент: учеб. пособие / Э.М. Коротков; Государственный ун-т управления. – М.: ИНФРА-М, 2020. – 330 с.

8. Лифиц, И.М. Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата по направлению 100.700.62 «Торговое дело» / И.М. Лифиц, Ф.А. Жукова, М.А. Николаева; Рос. эконом. ун-т им. Г.В. Плеханова, 2014.

9. Методология и методы современного менеджмента: учеб. пособие / А.Н. Чаплина [и др.]; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. – Красноярск: СФУ, 2016. – 127 с.

10. Нагапетьянц, Н.А. Коммерческая логистика: учеб. пособие / Н.А. Нагапетьянц; Финансовый ун-т при Правительстве Российской Федерации. – М.: Вузовский учебник, 2020. – 253с.

11. Носов, А.Л. Логистика: учебное пособие / А.Л. Носов; Вятский государственный ун-т. – М. Издательство «Магистр», 2021. – 184 с.

12. Петров, А.М., Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: учеб. пособие / А.М. Петров; Финансовый ун-т при Правительстве Российской Федерации. – 2-е испр. и доп. – М.: Вузовский учебник, 2019. – 348 с.

13. Попов, П.В. Логистика: модели и методы: учеб. пособие / П.В. Попов, И.Ю. Мирецкий. – М.: ИНФРА-М, 2018. – 272 с.

14. Тебекин, А.В. Менеджмент: учебник / А.В. Тебекин. – М.: ИНФРА-М, 2020. – 384 с.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплине – зачет, который формируется при условии получения положительной оценки за выполненные задания. Для получения оценки «зачтено», слушателю необходимо получить не менее 65% баллов из 100%, указанных в дисциплине.

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса, поиск необходимой нормативно-правовой информации; закрепление заданий с практических занятий; выполнение тестовых заданий; участие в форумах по темам.

Критерии оценивания заданий

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры кейсовых заданий

Кейс «Шантажисты», или как реформировать систему закупок для увеличения продаж

Задание: изучите материалы кейса и проанализируйте действия менеджеров по улучшению закупок в компании.

Один из векторов роста — это «апгрейд» системы закупок. Как оказалось, ее модернизация позволяет на порядок поднять продажи важных для ROI бизнеса категорий. Лучше всего реформирование систем закупок рассматривать на реальных примерах.

Проблема закупок в розничных сетях лучше всего видна по продажам. При этом о проблеме менеджмент задумывается не всегда сразу. В нашем примере менеджмент торговой сети начал видеть проблему, когда собственник поставил на вид руководителям невыполнение два года подряд стратегических целей по норме прибыли на одного занятого сотрудника.

Первичный аудит показал, что сами магазины выжимают максимум из своих продаж. Узкое место было найдено в упущенной выгоде, которую имело предприятие в связи с крайне жесткой манерой закупщиков (категорийных менеджеров) согласовывать условия с поставщиками. Они могли затягивать переговоры, долго решать моменты по способам доставки и отгрузки. Снова требовать снижения цены по практически заключенным контрактам. Как следствие многие поставщики тоже тянули с принятием решений, оценивая целесообразность контракта, избегали договоров с неустойками и привозили товар в сеть по остаточному принципу. Они ставили в приоритет снабжение по более выгодным контрактам.

Таким образом, получалось так, что торговая сеть могла неделями не иметь в ассортименте таких лидеров продаж как, например, бананы, томаты и т.д. Естественно, это влекло возникновение колоссальных потерь в выручке

даже при условии выполнения показателя по среднему чеку и посетителепотоку.

1. Первым делом был проведен аудит переговоров с поставщиками, и мы увидели, что категорийные менеджеры бескомпромиссны так как их ключевые показатели эффективности (KPI) были завязаны на согласование как можно более лучших условий по сравнению с первичным предложением поставщика, поэтому они давили до последнего. Сеть не зарабатывала, поставщики не зарабатывали, но соковыжималка работала беспощадно, так, как главный инструмент в переговорах был шантаж: «Не дадите цену» или «не подпишете неустойку» — закроем вход.»

2. Во-вторых, была подсчитана упущенная выгода сети от отсутствия на полке товаров, продававшихся с минимальной наценкой.

3. В-третьих, было инициировано придание соответствующего веса каждому KPI в работе категорийных менеджеров, которые ранее были равнозначными. Самый большой вес был отдан товарообороту по товарной категории, закреплённой за менеджерами и норме прибыли по каждому виду товара.

4. В-четвертых, была адаптирована и проведена тренинговая программа по переговорам по закупкам с применением метода FiSEQ». Ее особенность заключалась в том, что тренинг сопровождался разработкой новых текстовых алгоритмов и стандартов ведения переговоров с поставщиками. Основная цель была научиться «не выкручивать руки», а сделать так, чтобы поставщики «с удовольствием» отдавали товар по минимальной цене и наилучшим условиям.

Одним из ключевых факторов подготовки результативных переговоров с поставщиками, с целью сокращения сроков согласования условий стало «двухвекторная модель подготовки переговоров». Основной ее смысл заключается в том, чтобы при предварительной подготовке к встрече с поставщиками после рассмотрения альтернативных предложений — самим передать менеджерам поставщиков «на выбор» — два варианта контрактов, с целью заключения договоров на интересных для торговой сети условиях. Это позволяет сократить время согласования условий с топ-менеджерами поставщиков, которые, по сути, должны были «дать добро» на один из двух устраивающих торговую сеть вариантов поставки.

Кроме того, Корпоративный FiSEQ стандарт переговоров по поставкам значительно видоизменил их обычный план. В частности, он стал включать:

– Постановку письменной цели на переговоры с каждым поставщиком включая «цель минимум» и «цель максимум» с внесением данным в CRM-систему, адаптированную под фиксацию истории контактов с поставщиками.

– Было решено отказаться от тактики давления на поставщиков в ходе переговоров. В частности, было предложено перестать садить поставщиков в психологически неудобные места в зале переговоров и перестать сознательно их «мариновать» часами перед встречей в зале ожидания.

– Так же было принято решение предложить поставщикам находить самим новых партнеров для сети по схожим товарным группам, с целью осуществления закупок единым контрактом и расширением перечня резервных поставщиков.

– Был проведен навыковый экзамен по переговорам по методу FiSEQ, где каждый менеджер должен был продемонстрировать не столько знание, сколько устойчивый навык к дипломатичному и результативному ведению переговоров, адресно определяя психологический тип каждого оппонента и применяя индивидуальную мотивацию для согласования лучших условий из возможных.

– Кроме того были введены штрафные санкции за отсутствие товаров на полках из категории «А» и «В».

– Четырнадцать категорийных менеджеров увеличили доходность по своим категориям от 5 до 40 %. Упущенная выгода по дефициту товара была сокращена до 90% в течение года.

– Один менеджер был уволен за невыполнение в течение 3х месяцев новых КРІ, так как продолжал давление на поставщиков, которое ему очень нравилось, но не приносило ничего кроме упущенной выгоды для торговой сети.

– Аудит переговоров экспертами с применением FiSEQ-подхода стал регулярным.

Для того, чтобы категорийные менеджеры получали обратную связь от экспертов и постоянно совершенствовали стиль ведения переговоров и его результативность в постоянно изменяющихся рыночных условиях во благо увеличения доходности бизнеса. Основными факторами успеха стали: точное целеполагание, направленное на фиксацию «наилучшего положения дел» в части выполнения стратегической цели — увеличения прибыли на одного занятого сотрудника, отказ от не оправдавших себя стандартов работ, не приводивших к выполнению стратегических целей, вовлечение сотрудников в разработку новых стандартов работы с поставщиками так, чтобы новый порядок был внедрен с наименьшим сопротивлением. И конечно, важно было подкрепить новые стандарты такой системой мотивации, в которой люди бы получали вознаграждение за создание конечных результатов по выручке и прибыли, а не за создание промежуточных результатов по «отжиму поставщиков». Решенная задача еще раз подтвердила правило того, что для достижения целей персоналом — нужно, чтобы необходимый результат был понят, принят и стал безусловным руководством к действию каждого сотрудника

Примеры тестовых заданий

1. Производственные системы толкающего типа используются на предприятиях:

- а) позаказного производства;
- б) массового производства;
- в) индивидуального производства;
- г) непрерывного производства.

2. Какой запас необходимо формировать при особом характере производства и потребления?
- а) государственный резерв;
 - б) сезонный запас;
 - в) запас незавершенного производства;
 - г) транспортный запас.
3. При решении задачи «сделать или купить» решается вопрос:
- а) закупать товар у изготовителя или посредника;
 - б) выгодность передачи на аутсорсинг какого-либо процесса;
 - в) реализовывать товар самостоятельно или через посредника;
 - г) какого поставщика выбрать.
4. В качестве логистической системы могут рассматриваться:
- а) транспортные компании;
 - б) торговые компании;
 - в) ответы а и б верны;
 - г) верных ответов нет.
5. Структура логистической системы от меньшей единицы к большей выглядит следующим образом:
- а) звено, элемент, подсистема;
 - б) подсистема, звено, элемент;
 - в) элемент, звено, подсистема;
 - г) верных ответов нет.
6. Метод ABC является:
- а) экспериментальным методом исследования операций;
 - б) методом анализа рынка;
 - в) методом прогнозирования экономических явлений;
 - г) методом разделения множества управляемых объектов.

Программу составили:

Кандидат биологических наук, доцент



Г.Р. Рыбакова

Кандидат биологических наук, доцент



И.В. Дойко

Руководитель программы:

Доктор педагогических наук,
заведующий кафедрой товароведения
и экспертизы товаров
Института торговли и сферы услуг СФУ



И.В. Кротова