




государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
**«КОЛЛЕДЖ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение  
сохраняемости товаров**

**СОГЛАСОВАНО**  
ГАУ КО «Колледж предпринимательства»  
Заместитель директора по учебно-методической работе

  
Ю.И. Бурькина

30 июня 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГАУ КО  
«Колледж предпринимательства»

  
Л.Н. Кощева

30 июня 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж предпринимательства»

Разработчики:

Андрюшкевич О.К. - ГАУ КО «Колледж предпринимательства», преподаватель

Рассмотрена на заседании отделения экономики и транспорта

Протокол № 6 от 30.06.2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	33
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	36

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) базовой подготовки в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке рабочих по профессиям 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 2004 Агент коммерческий на базе основного общего образования (опыт работы не требуется)

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

**уметь:**

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**знать:**

- теоретические основы товароведения;
- основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

## **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 622 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 550 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 334 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 156 час;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

**Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Консультации	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная практика, часов	
				Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 3.1- 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.8	Раздел 1. Введение в товароведение	110	5	50	10		55		-	-	
ПК 3.1- 3.4 ПК 3.6 - 3.8	Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров	158	2	128	60		28	-	-	-	
ПК 3.1- 3.4 ПК 3.6 - 3.8	Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров	282	3	206	100		73		-	-	
	Учебная и производственная практика, часов	72								36	36
	<b>Всего:</b>	<b>622</b>	<b>10</b>	<b>384</b>	<b>170</b>	<b>-</b>	<b>156</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1 . Введение в товароведение		110	
МДК 03. 01 Теоретические основы товароведения		50	
Тема 1. Предмет и задачи товароведения	<b>Содержание</b>	8	
	1 <b>Предмет и задачи товароведения.</b> Понятие продукции, товара, товароведения, цели, задачи, связь с другими научными дисциплинами. Разделы товароведения	8	2
	2 <b>Принципы и методы товароведения.</b> Понятие безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации. Общие методы товароведения: позитивистский, диалектический, синтетический		2
	3 <b>Объекты товароведной деятельности.</b> Понятие объекта товароведной и коммерческой деятельности, потребительской стоимости товаров, ассортиментная, качественная и количественная характеристика товаров, взаимосвязь товарных характеристик со стоимостью		2
	4 <b>Субъекты товароведной деятельности.</b> Характеристика видов, функции ими выполняемые		2
	<b>Практические занятия (не предусмотрено)</b>	-	
Тема 2. Химический состав пищевых продуктов	<b>Содержание</b>	8	
	1 <b>Химический состав пищевых продуктов.</b> Пищевая ценность	6	2
	2 Неорганические вещества. Углеводы, белки, жиры. Значение в питании, развитии организма, присутствие в продуктах		2

	3	<b>Другие вещества химического состава.</b> Витамины, кислоты, ферменты, дубильные, красящие, ароматические, пектиновые вещества, фитонциды		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	<b>Химический состав пищевых продуктов.</b> Группировка товаров по видам преобладающих в них элементов		
Тема 3. Свойства материалов и изделий	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	<b>Физические и механические свойства товаров.</b> Внешние параметры: размер, масса, плотность, эластичность	4	2
	2	<b>Механические свойства:</b> упругость, деформация, пластичность, прочность. Оптические, теплоэлектрические и сорбционные свойства товаров		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	<b>Определение свойств товаров по внешним параметрам</b>		
Тема 4. Качество товаров	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1	<b>Показатели качества.</b> Безопасность, сохранность, причины и способы устранения.	8	2
	2	<b>Факторы, влияющие на качество.</b> Группировка, проектирование, моделирование, изготовление, эффективность, материальная заинтересованность, санкции за недоброкачественную продукцию		2
	3	<b>Методы определения качества.</b> Органолептический, измерительный, экспертный, социологический.		3
	4	<b>Дефекты продовольственных товаров.</b> Характеристика дефектов, товарные потери, нормы списания		3
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	<b>Качество товаров.</b> Отработка умений и навыков определения качества товаров органолептическим методом, распознавание дефектов, расчёт калорийности		
Тема 5. Стандартизация товаров	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	<b>Стандартизация и сертификация: цели и задачи.</b> Средства стандартизации, принципы, методы, объекты и субъекты, виды сертификации	6	3

	2	<b>Технические регламенты, ГОСТы и другие нормативные документы, регламентирующие качество товаров. Категории и виды стандартов. Определение, значение, характеристика и содержание стандарта</b>		3
	3	<b>Категории и виды стандартов. Определение, значение, характеристика и содержание стандарта</b>		2
	<b>Практические занятия</b>		-	
Тема 6. Хранение товаров	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	<b>Факторы, влияющие на хранение.</b> Температура, влажность воздуха, газовый состав, товарное соседство, упаковка, условия хранения. Консервирование пищевых продуктов	4	2
	2	<b>Изменения и потери, происходящие при хранении.</b> Виды потерь, ликвидные и неликвидные потери		3
	<b>Практические занятия (не предусмотрено)</b>		-	
Тема 7. Классификация, ассортимент и штриховое кодирование	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	<b>Классификация товаров.</b> Понятие учебной и торговой классификации, товарного сорта, сортамента.	4	2
	2	<b>Ассортимент товаров.</b> Виды ассортимента, основные характеристики, факторы, влияющие на его формирование		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	<b>Кодирование товаров.</b> Таблица присвоения кодов стран, расчёт контрольной цифры штрих – кода		
<b>Консультации</b>			<b>5</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление рефератов, отчетов и подготовка к их защите			<b>55</b>	

<p><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>Изучение ассортимента товаров на базе учебного магазина  Распознавание товаров, имеющих дефекты на базе учебного магазина  Анализ результатов исследовательской работы по выявлению дефектов товаров  Изучение ассортимента консервированных продуктов на базе учебного магазина, систематизация по торговому принципу  Составление отчёта об экскурсии в библиотеку центра стандартизации, метрологии и сертификации  Составление таблиц физических свойств товаров  Составление таблицы факторов, влияющих на сохранность качества товаров</p> <p>Написание рефератов. Задание выдается индивидуально.  Темы рефератов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Этапы становления товароведения, как научной дисциплины</li> <li>2. Основные категории товароведения</li> <li>3. Субъекты товароведной деятельности</li> <li>4. Объекты товароведной деятельности</li> <li>5. Влияние витаминов на организм человека</li> <li>6. Рацион питания человека с учётом возраста и физической нагрузки</li> <li>7. Расчёт калорийности дневного рациона юноши</li> <li>8. Расчёт калорийности дневного рациона девушки, занимающейся спортом</li> <li>9. Методы определения качества товаров</li> <li>10. Хранение пищевых продуктов на примере учебного магазина</li> <li>11. Расчёт списания товарных потерь</li> <li>12. Торговая классификация учебного магазина</li> </ol>			
<b>Раздел ПМ 2. Товароведение продовольственных товаров</b>		<b>158</b>	
<b>МДК 03.02</b> Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		<b>440</b>	
Тема 1.	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	

Зерномучные товары	1	<b>Крупы.</b> Основные зерновые товары: сырьё, производство, химический состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	8	3
	2	<b>Мука и дрожжи.</b> Основные зерновые товары: сырьё, производство, химический состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение		3
	3	<b>Макаронные изделия.</b> Сырьё, производство, химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение		3
	4	<b>Хлеб.</b> Сырьё, производство, химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. <b>Хлебобулочные изделия.</b> Сырьё, производство, химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение		3
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	<b>Крупы.</b> Распознавание видов, наименований, товарных сортов, качества, в соответствии с требованиями стандарта		
	2	<b>Мука.</b> Распознавание товарного сорта, качества, пороков, соответствия данным, заявленной маркировке, пригодности к дальнейшей реализации		
	3	<b>Макаронные изделия.</b> Определение типа, вида, наименования, сорта, групп, класса, качества, в соответствии с требованиями стандарта		
	4	<b>Хлеб и хлебобулочные изделия.</b> Распознавание вида по сорту муки, определение качества, возможных пороков, в соответствии с требованиями стандарта, пригодность к реализации		
Тема 2. Пищевые концентраты	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	<b>Пищевые концентраты обеденных блюд.</b> Сырьё, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	4	3
	2	<b>Пищевые концентраты для детского и диетического питания,</b> сухие завтраки, полуфабрикаты мучных изделий. Сырьё, пищевая ценность., классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение		3

	<b>Практические занятия</b>	2	
	1 <b>Пищевые концентраты.</b> Распознавание ассортимента концентратов согласно классификации, установление производителя, срока хранения, возможности дальнейшей реализации, наличия дефектов		
Тема 3. Флодоовощные товары	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1 <b>Вегетативные и плодовые овощи.</b> Виды, химический состав и пищевая ценность, хозяйственно - ботанические сорта, требования к качеству, болезни и дефекты, укладка, условия и сроки хранения.	6	3
	2 <b>Семечковые и косточковые плоды.</b> Виды, помологические сорта, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		3
	3 <b>Субтропические и тропические плоды.</b> Особенность пищевой ценности, виды, помологические сорта, качество, болезни, вредители, упаковка, маркировка и хранение. Распознавание видов, способов переработки, качества.		3
	<b>Практические занятия</b>	6	
	1 <b>Вегетативные и плодовые овощи.</b> Распознавание видов образцов, товарного сорта, качества, в соответствии с требованиями стандарта		
	2 <b>Переработанные овощи и плоды.</b> Способы переработки, виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение. Распознавание видов, способов переработки, качества.		
3 <b>Свежие плоды.</b> Установление товарного сорта по помологическому сорту, решение проблемных задач, в соответствии с требованиями стандарта			
Тема 4. Вкусовые товары	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	1 <b>Чай, чайные напитки.</b> Особенности химического состава, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, транспортировка, хранение. <b>Кофе, его заменители.</b> Особенности химического состава, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, транспортировка, хранение.	10	3

	2	<b>Пряности и приправы.</b> Химический состав, пищевая ценность, группировка, использование, упаковка, маркировка, хранение		3
	3	<b>Крепкие алкогольные напитки.</b> Влияние алкоголя на организм человека, виды, группировка, ассортимент, требования к качеству упаковка маркировка хранение		3
	4	<b>Виноградные вина и коньяки.</b> Сырьё, классификация, пищевая ценность, ассортимент, производство, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение		3
	5	<b>Слабоалкогольные и безалкогольные напитки.</b> Виды, отличительные признаки, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение		3
	<b>Практические занятия</b>		10	
	1	<b>Чай, чайные напитки. Кофе и кофейные напитки.</b> Распознавание видов по технологии производства наличия добавок требования к качеству упаковка маркировка и хранение		
	2	<b>Пряности и приправы.</b> Изучение ассортимента пряностей по образцам, расшифровка маркировочных обозначений		
	3	<b>Крепкие алкогольные напитки.</b> Изучение видов и ассортимента по маркировке		
	4	<b>Виноградные вина и коньяки.</b> Распознавание ассортимента, группы по содержанию спирта и сахара, расшифровка маркировочных обозначений		
	5	<b>Слабоалкогольные и безалкогольные напитки.</b> Распознавание ассортимента по маркировке, решение проблемных задач		
Тема 5. Крахмал, сахар, мёд. Кондитерские изделия	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
	1	<b>Сахар, мёд, крахмал.</b> Сырьё, производство, виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	10	2
	2	<b>Фруктово - ягодные кондитерские изделия.</b> Сырьё, производство, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение		3
	3	<b>Карамельные изделия.</b> Сырьё, производство, группировка, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение		3

	4	<b>Какао - порошок и шоколад.</b> Сырьё, производство, пищевая ценность, классификация, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение, производители	10	3	
	5	<b>Конфетные изделия.</b> Сырьё, производство, пищевая ценность, классификация, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение, производители.		3	
	<b>Практические занятия</b>				
	1	<b>Карамельные изделия.</b> Работа с натуральными образцами и ГОСТами, определение начинки, показателей качества, решение проблемных задач			
	2	<b>Шоколад.</b> Определение вида, качества предложенного образца товара. Решение проблемных задач			
	3	<b>Конфеты.</b> Определение конфетных масс, видов конфетных изделий, показателей качества, производителя			
	4	<b>Фруктово-ягодные кондитерские изделия.</b> Определение вида, качества предложенного образца товара. Решение проблемных задач			
	5	<b>Мучные кондитерские изделия.</b> Определение вида. Группировка, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение			
Тема 6. Пищевые жиры	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		
	1	<b>Пищевые жиры.</b> Виды жировых продуктов, сырьё, производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение, поставщики и производители.	2	2	
	<b>Практические занятия</b> <i>(не предусмотрено)</i>		-		
Тема 7. Молочные товары	<b>Содержание</b>		<b>16</b>		
	1	<b>Молоко, сливки, масло коровье.</b> Сырьё, производство, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение	8	3	
	2	<b>Кисломолочные продукты.</b> Виды, диетические и лечебные свойства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение		3	
	3	<b>Мороженое.</b> Сырьё, производство, пищевая ценность, классификация, ассортимент, упаковка, маркировка и хранение		3	



	4	<b>Сыры.</b> Пищевая ценность, сырьё, особенность производства различных видов , классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.		3
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	<b>Распознавание видов молока</b> по способу производства, содержанию жира, производителя, определение конечного срока реализации. Решение проблемных ситуаций		
	2	<b>Кисломолочные продукты.</b> Распознавание видов, содержания жира, диетические кисломолочные продукты. Свойства, сроки реализации. Решение ситуационных задач		
	3	<b>Мороженое.</b> Распознавание видового ассортимента. Решение проблемных задач		
	4	<b>Сыры.</b> Определение вида, типа, качества, в соответствии с требованиями стандарта		
Тема 8. Яйца и яичные товары	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	<b>Яйца и яичные товары.</b> Строение яйца, химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика видов, требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение	2	3
	<b>Практические занятия</b>		2	
Тема 9. Мясные товары	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	1	<b>Мясо убойных животных.</b> Виды тканей, химический состав и пищевая ценность, категории упитанности, разделка, клеймение, требования к качеству, хранение	8	3
	2	<b>Мясо битой домашней птицы.</b> Пищевая ценность, классификация, категории упитанности, маркировка, упаковка, хранение		3
	3	<b>Мясные субпродукты и полуфабрикаты.</b> Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение		3
	4	<b>Варёные колбасные изделия. Колбасы полукопчёные и копчёные.</b> Сырьё, пищевая ценность, производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение, производители		3
	<b>Практические занятия</b>		8	

	1	Мясо убойных животных. Мясо битой домашней птицы. Распознавание свежести и качества мяса, расшифровка маркировки, вида клейма, распознавание видов отрубов. решение проблемных задач		
	2	Мясные субпродукты и полуфабрикаты. Закрепление знаний по ассортименту на примере магазина или продовольственного рынка		
	3	Варёные колбасные изделия. Колбасы полукопчёные и копчёные. Распознавание качества натуральных образцов, в соответствии с требованиями стандарта, решение проблемных ситуаций, закрепление знаний по ассортименту		
	4	Мясные копчёности и консервы. Виды, ассортимент, требования к качеству, пороки, маркировка, хранение, производители и поставщики		
Тема 10. Рыба и рыбные товары	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	1	Семейства промысловых рыб. Пищевая ценность, строение тела рыбы, характеристика семейств, их представители, районы вылова, двухсотмильная зона, понятие квоты на вылов	10	2
	2	Рыба живая, охлаждённая и мороженая. Изучение видов и ассортимента, требований к качеству, упаковка, маркировка и хранение		3
	3	Рыба сушёная, вяленая, соленая, копчёная и балычные изделия. Отличительные признаки, особенность производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение		3
	4	Икра рыб. Нерыбное водное сырьё. Пищевая ценность, способы получения, виды, признаки доброкачественности, пороки, упаковка, маркировка, хранение		2
	5	Рыбные консервы. Маркировка, ассортимент, дефекты, требования к качеству		3
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Распознавание семейства рыб. Рыба живая, охлаждённая и мороженая. Распознавание видов по внешним признакам, экскурсия в магазин «Виктория»		
	2	Рыба солёная. Распознавание качества, в соответствии с требованиями стандарта, решение проблемных задач		

	3	Распознавание консервов и пресервов по видам, сырью, характеру обработки, доброкачественности. Расшифровка маркировочных обозначений. Решение проблемных задач	
		<b>Консультации</b>	<b>2</b>
		<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
		<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление рефератов, отчетов и подготовка к их защите.  Изготовление набора образцов круп  Изготовление набора образцов макаронных изделий  Изготовление альбома «Ассортимент пищевых концентратов»  Подборка пословиц, загадок, поговорок о картофеле  Информация с иллюстрациями батата и топинамбура  Составление кроссвордов, чайнвордов, ребусов «овощи»  Составление таблицы ассортимента пряностей на базе учебных магазинов сети «Виктория»  Отчёт о проведении исследовательской работы по выполнению постановления ограничения продажи алкогольных напитков  Анализ покупательского спроса на чай, кофе в магазине.  Изучение поставщиков кондитерских товаров магазинов сети «Виктория»  Составление ребусов по кондитерским изделиям  Отчёт об изучении ассортимента жиров на базе магазинов сети «Виктория»  Оценка качества видов коровьего масла с целью выявления фальсификации  Расшифровка маркировки молочных консервов  Проведение исследовательской работы по выявлению соответствия массы яиц заявленной производителем категории  Изготовление иллюстрированного альбома «Колбасы»  Отчёт об экскурсии в лабораторию продовольственного рынка  Изучение ассортимента предприятия «Балтптицепром»  Отчёт об экскурсии в музей Мирового океана  Проведение исследовательской работы с целью установления подлинности икры заявленной маркировке</p>	<b>28</b>

<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Изучение ассортимента товаров на базе учебного магазина Распознавание товаров, имеющих дефекты на базе учебного магазина Написание рефератов. Задание выдается индивидуально. Темы рефератов: История макаронных изделий История картофеля Влияние алкоголя на организм человека Вред и польза жевательной резинки Спреды и топлёные смеси Сыры с плесенью История появления мороженого Нерыбное водное сырьё			
<b>Раздел ПМ 3. Товароведение непродовольственных товаров</b>		<b>282</b>	
<b>МДК 03.02.</b> Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		<b>440</b>	
Тема 1. Парфюмерно- косметические товары	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1 <b>Потребительские свойства парфюмерных товаров и факторы, их формирующие.</b> Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Показатели качества, методы их оценки и формирования на различных этапах жизненного цикла товаров. Маркировка, упаковка. Способы обеспечения сохранения качества товаров в процессе транспортирования, хранения и реализации.	6	3
	2 <b>Потребительские свойства косметических товаров и факторы, их формирующие.</b> Классификация и групповая характеристика ассортимента гигиенической и лечебно-профилактической косметики.		3

	3	<b>Классификация и групповая характеристика ассортимента декоративной косметики.</b> Направления обновления ассортимента и повышения качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение косметических товаров		3
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Изучение и анализ ассортимента парфюмерных товаров по нормативным документам.		
	2	Изучение и анализ ассортимента косметических товаров по нормативным документам.		
	3	Оценка качества парфюмерных и косметических товаров по органолептическим показателям. Оценка качества товаров по органолептическим показателям		
Тема 2. Ювелирные товары. Бытовые часы.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства ювелирных товаров.</b> Материалы для изготовления ювелирных товаров. Особенности производства ювелирных товаров	6	3
	2	<b>Классификация, групповая характеристика ассортимента ювелирных товаров.</b> Клеймение ювелирных изделий из драгоценных металлов. Особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения ювелирных товаров. Оценка качества по органолептическим показателям		3
	3	<b>Классификация, групповая характеристика ассортимента бытовых часов.</b> Единая система наименований и индексации часов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение бытовых часов		3
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Изучение и анализ ассортимента ювелирных товаров. Оценка качества ювелирных товаров по органолептическим показателям.		
	2	Расшифровка клеймения и маркировочных обозначений на ювелирных товарах. Правила реализации		
	3	Изучение и анализ ассортимента бытовых часов. Оценка качества бытовых часов по органолептическим показателям. Расшифровка маркировочных обозначений на бытовых часах		

Тема 3. Швейные и трикотажные товары	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	1	<b>Общие сведения о швейных и трикотажных товарах.</b> Факторы, формирующие потребности населения в одежде. Потребительские свойства одежды. Материалы, полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства швейных товаров, их влияние на качество готовых товаров.	8	3
	2	Классификация и групповая характеристика ассортимента швейных товаров. Оценка качества швейных товаров		3
	3	Трикотажные переплетения. Особенности производства трикотажных товаров		3
	4	Классификация и групповая характеристика ассортимента трикотажных товаров. Оценка качества трикотажных товаров.		3
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Изучение и анализ ассортимента швейных товаров. Оценка качества швейных товаров по органолептическим показателям		
	2	Распознавание видов трикотажных переплетений		
	3	Изучение и анализ ассортимента трикотажных товаров. Оценка качества трикотажных товаров по органолептическим показателям		
	4	Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение швейных и трикотажных товаров		
Тема 4. Текстильные товары	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	1	<b>Понятие о текстильных товарах.</b> Текстильные волокна, нити и пряжа: классификация ассортимента. Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон, нитей и пряжи. Влияние вида волокон, пряжи, нитей на качество тканей	10	3
	2	<b>Ткацкие переплетения.</b> Виды отделок тканей. Влияние сырья и технологии производства на качество тканей. Дефекты тканей		3
	3	<b>Хлопчатобумажные и льняные ткани.</b> Классификация и характеристика ассортимента хлопчатобумажных, льняных тканей		3
	4	<b>Шерстяные и шелковые ткани.</b> Классификация и характеристика ассортимента шерстяных и шелковых тканей		3

	5	<b>Нетканые материалы и искусственные меха.</b> Ковры и ковровые изделия. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Основные свойства и показатели качества тканей.		3
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Изучение ассортимента тканей различных по волокнистому составу, переплетениям, отделке		
	2	Выявление отличительных признаков товарных сортов тканей		
	3	Анализ показателей качества тканей, регламентируемых нормативными документами		
	4	Оценка качества тканей органолептическими и измерительными методами. Особенности сортировки, сертификации тканей. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение тканей		
Тема 5. Пушно-меховые товары	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Пушно-меховое сырье и полуфабрикаты.</b> Состояние рынка пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, пути его развития. Потребительские свойства пушно-меховых товаров	4	3
	2	<b>Классификация и групповая характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение		3
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Анализ ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Выявление отличительных признаков товарных сортов.		
	2	Анализ показателей качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров		
Тема 6. Обувные товары	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	1	<b>Материалы для производства обуви,</b> понятие, виды, влияние на потребительские свойства обувных товаров	8	3
	2	<b>Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви.</b> Дефекты обуви: обувных материалов, производства. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение		3
	3	<b>Классификация и характеристика ассортимента резиновой обуви.</b> Дефекты обуви: обувных материалов, производства. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение		3

	4	<b>Дефекты обуви:</b> обувных материалов, производства. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Классификация и характеристика ассортимента резиновой и валяной обуви.		3
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Изучение и анализ ассортимента кожаной обуви		
	2	Изучение и анализ ассортимента резиновой и валяной обуви		
	3	Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение резиновой и валяной обуви		
	4	Оценка качества обувных товаров по органолептическим показателям		
Тема 7. Товары народных художественных промыслов	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	<b>Виды художественных промыслов,</b> их краткая характеристика и районы производства. Классификация, групповая характеристика товаров народных художественных промыслов и сувениров. Пути формирования ассортимента	2	3
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Анализ ассортимента товаров народных художественных промыслов		
Тема 8. Галантерейные товары	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Понятие о галантерейных товарах.</b> Материал для производства галантерейных товаров. Классификация галантерейных товаров. Ассортимент и показатели качества текстильной галантереи	4	3
	2	<b>Ассортимент и показатели качества кожаной галантереи.</b> Ассортимент и показатели качества металлической галантереи и галантереи из пластических масс		3
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Изучение и анализ ассортимента галантерейных товаров.		
	2	Определение качества галантерейных товаров по органолептическим показателям		
Тема 9. Школьно - письменные и канцелярские товары	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Бумага и картон:</b> факторы формирующие качество, классификация и групповая характеристика ассортимента писчих, чертежных и рисовальных бумаг	4	3



	2	<b>Товары для учебы, делопроизводства, интеллектуальной деятельности.</b> Принадлежности для письма и рисования. Особенности производства, конструкции; классификация и групповая характеристика ассортимента товаров канцелярского назначения. Показатели качества		3
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Изучение ассортимента бумаги, картона, изделий из бумаги и картона		
	2	Изучение ассортимента товаров для письма, черчения, рисования и канцелярских товаров		
Тема 10. Игрушки	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Общие сведения об игрушках.</b> Значение игрушек в воспитании детей. Рынок игрушки. Функциональные (педагогические, игровые), гигиенические и эстетические требования к игрушке	4	3
	2	<b>Классификация ассортимента игрушек.</b> Общая характеристика ассортимента. Показатели безопасности		3
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Распознавание и анализ ассортимента детских игрушек		
	2	Определение качества детских игрушек по органолептическим показателям		
Тема 11. Музыкальные товары	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Музыкальные инструменты.</b> Свойства звука, учитываемые при оценке качества музыкальных товаров. Потребительские свойства музыкальных товаров	4	3
	2	<b>Классификация и характеристика ассортимента музыкальных товаров.</b> Маркировка, упаковка и особенности хранения музыкальных товаров		3
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Распознавание ассортимента музыкальных товаров		
	2	Особенности реализации, правила продажи		
Тема 12. Спортивные, рыболовные и охотничьи товары	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Общие сведения о спортивных, рыболовных и охотничьих товарах.</b> Классификация, групповая характеристика ассортимента спортивных товаров	4	2

	2	<b>Классификация, групповая характеристика ассортимента рыболовных и охотничьих товаров.</b> Особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения этих товаров		3
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Определение качества спортивных, рыболовных товаров по органолептическим показателям		
Тема 13. Бытовая радиоэлектронная аппаратура	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Понятие о бытовых электронных товарах.</b> Рынок бытовой электронной аппаратуры и пути его совершенствования. Классификация и ассортимент электронных товаров	4	3
	2	<b>Влияние параметров и особенностей конструкции на качество аппаратуры.</b> Направления совершенствования качества электронной аппаратуры		3
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Изучение ассортимента и параметров бытовых электронных товаров.		
	2	Изучение особенностей информации о бытовой электронной аппаратуре и ее маркировке, упаковке, транспортировании и хранении (в руководствах по эксплуатации, паспортах, памятках, маркировке и документах, регламентирующих обозначения условий транспортирования, перегрузки, хранения и ухода и т.п.)		
Тема 14. Мебельные товары	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Материалы и полуфабрикаты для производства мебели.</b> Влияние конструкции и технологии производства на качество мебели. Понятие о столярной, гнутой, прессованной, литой, плетеной и мягкой мебели	4	3
	2	<b>Мебель на металлическом каркасе и пластмассовая.</b> Показатели качества мебели и методы их оценки. Классификация и характеристика ассортимента столярной жесткой и мягкой мебели. Дефекты мебели		3
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Изучение и анализ ассортимента мебельных товаров		
	2	Определение качества мебельных товаров по органолептическим показателям		
Тема 15.	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	

Электробытовые товары	1	<b>Общие сведения об электробытовых товарах.</b> Группировка электробытовых товаров. Светильники. Установочные изделия	8	3
	2	<b>Нагревательные приборы.</b> Бельеобрабатывающие приборы и машины. Бытовые холодильные приборы. Приборы микроклимата. Приборы для уборки помещений		3
	3	Классификация и ассортимент бытовых холодильных приборов. Приборы микроклимата		
	4	<b>Электроинструменты и машины для механизации работ.</b> Особенности маркировки. Обозначение, упаковка, транспортирование и хранение электробытовых товаров.		3
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Распознавание и анализ ассортимента установочных изделий и светильников		
	2	Распознавание и анализ ассортимента электробытовых приборов		
	3	Меры безопасности при эксплуатации электробытовых товаров. Гарантийные сроки эксплуатации электробытовых товаров		
	4	Оформление гарантийных талонов. Правила реализации		
Тема 16. Силикатные товары	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1	<b>Состав стекла, влияние состава стекла на потребительские свойства и показатели качества стеклянных изделий.</b> Особенности технологии производства стеклянных изделий. Декорирование стеклянных изделий при формировании механическими и химическими методами	8	3
	2	<b>Классификация и характеристика ассортимента сортовой</b> (столовой, кухонной в т.ч. из термоустойчивого стекла), хозяйственной посуды и художественных изделий. Показатели качества стеклянной и хрустальной посуды, методы их оценки. Дефекты стеклянных изделий		3
	3	<b>Виды керамики:</b> фарфор, фаянс, полуфарфор, майолика и гончарные изделия. Особенности их состава, технологии производства и декорирования. Показатели качества фарфоровой и фаянсовой посуды, методы их определения. Дефекты керамических товаров		3

	4	<b>Классификация и характеристика основных ассортиментных групп керамических товаров.</b> Особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения стеклянных и керамических товаров		3
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Распознавание ассортимента стеклянной и хрустальной посуды		
	2	Распознавание ассортимента фарфоровой и фаянсовой посуды		
	3	Оценка качества стеклянных и керамических товаров по органолептическим показателям на соответствие требованиям нормативных документов		
Тема 17. Металлохозяйственные товары	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1	<b>Основное сырье для производства металлохозяйственных товаров</b> (черные, цветные металлы и сплавы). Классификация ассортимента металлохозяйственных товаров	6	3
	2	<b>Классификация и характеристика ассортимента, показатели качества посуды.</b> Способы изготовления. Оценка качества по органолептическим показателям		3
	3	<b>Классификация и характеристика ассортимента инструментов, изделий ремонтно-строительного назначения, садово-огородного инвентаря и оборудования.</b> Методы оценки качества металлохозяйственных товаров, их дефекты		3
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Распознавание ассортимента металлической посуды		
	2	Изучение и анализ ассортимента металлохозяйственных товаров на местном рынке		
Тема 18. Хозяйственные товары из пластмасс	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	<b>Понятие о пластических массах и товарах из пластмасс.</b> Классификация пластмасс по виду исходного материала, составу и свойствам. Факторы, формирующие качество изделий из пластмасс	4	3
	2	<b>Классификация и характеристика ассортимента изделий из пластмасс.</b> Органолептические методы оценки качества изделий из пластмасс		3
	<b>Практические занятия</b>		2	
1	Распознавание и анализ ассортимента изделий из пластмасс Определение качества изделий из пластмасс по органолептическим показателям			

Тема 19. Товары бытовой химии	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Классификация и характеристика ассортимента мыла и синтетических моющих и чистящих средств.</b> Сырьевой состав. Потребительские свойства	4	3
	2	<b>Классификация и характеристика ассортимента товаров бытовой химии:</b> клеи, лакокрасочные товары, моющие средства. Упаковка, маркировка, хранение. Показатели качества		3
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Изучение и анализ ассортимента товаров бытовой химии		
	2	Оценка качества товаров бытовой химии по органолептическим показателям		
Тема 20. Строительные товары	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Сырье для производства строительных товаров.</b> Классификация и характеристика ассортимента строительных товаров. Сырьевой состав, материалы для производства. Назначение и потребительские свойства	4	3
	2	<b>Классификация и характеристика ассортимента строительных товаров.</b> Показатели качества стеновых, облицовочных товаров, кровельных и древесных материалов и полуфабрикатов, товаров для пола и теплоизоляции		3
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Распознавание и анализ ассортимента строительных товаров		
	2	Определение качества строительных товаров		
<b>Консультации</b>			<b>3</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Анализ производственных ситуаций. Оформление отчетов по экскурсиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление рефератов, отчетов и подготовка к их защите			<b>73</b>	

### **Примерная тематика домашних заданий**

Написание рефератов

Подготовка компьютерных презентаций. Задание выдается индивидуально.

Темы:

История развития товароведения

Возникновение и формирование товароведения как научной дисциплины

Состояние рынка парфюмерных товаров и пути его развития. Направления обновления ассортимента и повышения качества. Состояние рынка косметических товаров и пути его развития. Направления обновления ассортимента и повышения качества.

История изобретения бытовых часов

Современные технологии и производство бытовых часов

Состояние рынка швейных и трикотажных товаров

История костюма

Мода и стиль

Мода и аксессуары

Состояние рынка текстильных товаров. Влияние изменения сырьевой базы текстильной промышленности России на ассортимент и цену текстильных товаров

Состояние мехового рынка и пути его развития. Классификация меховых товаров

Культурное наследие российских мастеров

Изучение ассортимента школьно-письменных товаров. Состояние рынка школьно-письменных товаров.

Изучение ассортимента игрушки. Состояние рынка игрушки.

История возникновения детской игрушки

Общие сведения о музыкальных товарах. Ассортимент музыкальных товаров

Изучение и анализ ассортимента спортивных и рыболовных товаров

Незаменимые помощники в каждом доме

Общие сведения о силикатных товарах. Ассортимент силикатных товаров

Современные материалы и технологии в изготовлении кухонной и столовой посуды

Особенности производства изделий из пластмасс

Положительные и отрицательные свойства изделий из пластмасс

Составление отчетов по посещению выставок, ярмарок. (Задание выполняется малыми группами и индивидуально).

Подготовка отчета об экскурсии в магазины «Ювелирторг». Анализ ассортимента ювелирных товаров.

Подготовка отчета об экскурсии в магазины «Сезон обуви». Анализ ассортимента обувных товаров.

Отчет об экскурсии в магазин «Спорттовары». Составление отчетов об экскурсии в магазины.

«Балтмаксимум» и «М Видео». Отчет об экскурсии в магазин «Уют»

<p><b>Учебная практика</b>  <i>Виды работ</i>  Выявление идентифицирующих признаков товаров. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности. Определение органолептических и размерных показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. Оценка качества товаров по органолептическим и размерным показателям. Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке. Определение градаций качества товаров. Выявление пересортицы товаров. Выявление недоброкачественных, фальсифицированных по качеству, с просроченными сроками годности товарами. Диагностирование дефектов товаров, товарные потери. Определение качества предложенного образца товара.</p>	<b>36</b>	
<p><b>Производственная практика</b>  <i>Виды работ</i>  Полное наименование предприятия (организации), форма собственности. Общая организационная структура и функции подразделений организации. Основные направления деятельности предприятия. Анализ ассортимента товаров. Управление товарными запасами и потоками. Контроль условий и сроков транспортирования товаров. Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов. Производство измерения товаров. Классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадлежности. Работа с документами по подтверждению соответствия. Оценка и расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями. Разупаковывание товаров из транспортной тары. Сортировка, при необходимости разделение на градации качества. Калибровка товаров (при необходимости). Определение номенклатуры показателей качества товаров. Оценка качества, диагностика дефектов, определение градации качества. Идентификация товаров с целью выявления признаков фальсификации. Подготовка упаковочных материалов (при необходимости) к упаковыванию товаров, например, при расфасовке. Проверка санитарного состояния. Осуществление текущего контроля за температурой и относительной влажностью воздуха в складе. Оформление графиков температурно-влажностного режима в складе (при наличии таких графиков). Проверка соблюдения условий хранения товаров. Проверка соблюдения установленных сроков годности (хранения). Выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, и принятие мер по ускоренной их реализации. Расчёт товарных потерь и реализация мероприятий по их предупреждению или списанию</p>	<b>36</b>	
<p><b>Примерная тематика курсовых работ (проектов) (не предусмотрено)</b></p>	-	
<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) (не предусмотрено)</b></p>	-	
<b>Всего:</b>	<b>622</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета междисциплинарных курсов:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект законодательных и нормативных документов;
- комплект учебно-методических материалов;
- натуральные образцы товаров;
- медиатека;
- видеотека;
- поурочные папки-копилки;
- комплект контролирующих заданий по темам курса.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- маркерная доска.

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест практики: торговые залы, торговое оборудование предприятий торговли города.



## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 29.07.2018) "О защите прав потребителей"
2. Постановление правительства РФ от 19 января 1998 г. N 55 «Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров»
3. Нормативные документы, регламентирующие качество непродовольственных товаров
4. Нормативные документы, регламентирующие качество продовольственных товаров
5. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др.; под ред. д.х.н., проф. Т.И. Чалых, к.т.н., доц. Н.В. Умаленковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>», 2017. – 760с.
6. Неверов А.Н., Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учебник. Издание: 12-е изд., испр. и доп: 2016 «Академия»
7. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаруж. фальсиф. продов.: Уч.пос. /М.А.Николаева. 2018. - 464с
8. Магомедов Ш.Ш. Управление товарным ассортиментом и запасами: Учебник для бакалавров / Ш.Ш. Магомедов.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>», 2016. – 176 с.
9. Магомедов Ш.Ш. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров. 2016. – 322с.
10. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др.; под ред. д.х.н., проф. Т.И. Чалых, к.т.н., доц. Н.В. Умаленковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>», 2017. – 760с.
11. Теоретические основы товароведения Учебник. Райкова Е.Ю. Издание: 1-е изд.: 2018 «Академия»
12. Управление ассортиментом товаров: Учебник. В 2 ч. ( 1 часть - прод. товары) Карташова Л. В. , Сергеева Н. И. , Колесникова Л. А. Издание: 1-е изд.: 2017«Академия»

#### Дополнительные источники:

- Справочная информационно-правовая система «Гарант»
- Справочная информационно-правовая система «Консультант Плюс»
- Ежемесячный журнал «Спрос»
- Ежемесячный журнал «Товаровед продовольственных товаров»

#### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.znaytovar.ru>
2. <http://www.StandartGost.ru>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Реализация программы модуля предполагает учебную и итоговую (концентрированные) производственную практики. Учебная и производственная практики должны проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров является освоение междисциплинарных курсов Теоретические основы товароведения и Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Бухгалтерский учет, Стандартизация метрология и подтверждение соответствия, Документационное обеспечение управления и междисциплинарных курсов: Организация торговли. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

- наличие высшего профессионального образования по специальности соответствующей профилю модуля;
- имеющими профессиональный опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- специалисты с высшим профессиональным образованием - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин
- профессиональный опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным;
- обязательное прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Грамотное распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; Правильное формирование и качественный анализ торгового ассортимента; Правильная идентификация товаров в соответствии с товароведными характеристиками продовольственных и непродовольственных товаров; Демонстрация проведения оценки показателей качества товаров в соответствии с установленными требованиями нормативных документов (технические регламенты, ГОСТ, ТУ); квалифицированное (обоснованное) предъявление претензий о несоответствии качества товаров	-экспертное наблюдение и оценка деятельности в ходе работы с натуральными образцами товаров; -экспертная оценка решения проблемных ситуаций; -экспертная оценка решения товароведных задач; -экспертная оценка правильности оформления акта о несоответствии качества товаров; -экспертная оценка выполненных домашних работ
ПК 2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Полный и точный расчет товарных потерь; Качественный анализ соблюдения режима и оптимальных сроков хранения товаров; Грамотное оформление документов по списанию товарных потерь;	-проверка результатов тестирования -экспертная оценка в процессе наблюдения за действиями на практике; -экспертная оценка решения проблемных ситуаций
ПК 3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Полная и точная расшифровка маркировки товаров в соответствии с нормативными документами	-экспертное наблюдение и оценка деятельности в ходе работы с натуральными образцами товаров; -экспертная оценка решения

		<p>проблемных ситуаций;</p> <p>-экспертная оценка деятельности студента в процессе производственной практики</p>
<p>ПК 4. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<p>Качественный анализ соблюдения оптимальных условий и сроков хранения товаров;</p> <p>Качественный анализ соблюдения оптимальных условий транспортирования товаров;</p> <p>Грамотное оформление сопроводительных документов</p> <p>Выявление и грамотное исправление ошибок в сопроводительных документах в соответствии с действующими правилами.</p>	<p>-экспертная оценка деятельности студента в процессе производственной практики;</p> <p>-экспертная оценка правильности оформления сопроводительных документов;</p> <p>-экспертная оценка решения проблемных ситуаций</p>
<p>ПК 5. Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.</p>	<p>Квалифицированное оказание основных услуг розничной и оптовой торговли</p> <p>Квалифицированное оказание дополнительных услуг розничной и оптовой торговли</p>	<p>-наблюдение за деятельностью студента в процессе производственной практики;</p> <p>-экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ;</p> <p>-положительные отзывы руководителей практики со стороны предприятия</p>
<p>ПК 6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>Качественный анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам в соответствии с нормативными документами;</p> <p>Качественный анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к упаковке товаров в соответствии с нормативными документами;</p> <p>Соблюдение оптимальных</p>	<p>-экспертная оценка выполнения практических заданий;</p> <p>-наблюдение за деятельностью студента в процессе производственной практики;</p> <p>-экспертная оценка решения</p>

	условий и сроков хранения товаров	ситуационных задач
ПК 7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Демонстрация приемов правильного измерения товаров; Грамотное произведение расчетов по переводу внесистемных единиц измерений в системные	-экспертная оценка выполнения практических заданий; -наблюдение за деятельностью студента в процессе производственной практики
ПК 8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Демонстрация приемов работы с нормативными документами при подтверждении соответствия качества товаров; Грамотное проведение мероприятий по контролю за качеством товаров	-экспертная оценка выполнения практических заданий; -наблюдение за деятельностью студента в процессе производственной практики -положительные отзывы руководителей практики со стороны предприятия

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе обучения
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	Рациональная организация собственной деятельности, демонстрация правильного выбора типовых методов и способов выполнения	Экспертная оценка рационального выполнения практических заданий, анализа их

оценивать их эффективность и качество	профессиональных задач, способности анализа их эффективности и качества	результатов
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрация решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе обучения
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации Использование различных источников информации, включая электронные	Экспертная оценка содержания и правильности оформления реферативных работ
ОК 6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие со студентами, преподавателями, администрацией	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении работ на производственной практике, на теоретических занятиях
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Демонстрация умений ставить задачи по самообразованию, планированию и самостоятельному приобретению профессиональных знаний	Экспертная оценка работы студентов по самообразованию
ОК 12.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	Демонстрация целесообразности, полноты и правильности использования нормативных документов в процессе работы	Экспертная оценка правильности выполнения практических работ