Подписан цифровой подписью: Якушева Вероника Викторовна
Расположение: АНПОО "ИРБиС"

Приложение № 4 к ППССЗ

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ БИЗНЕСА И СТРАТЕГИЙ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

форма обучения – очная
срок обучения – 2 года 10 месяцев

Рабочая программа рассмотрена на заседании ПЦМК «Экономических дисциплин и сервиса» «01» сентября 2023 года, протокол № 1

Председатель ПЦМК: Е.Н. Пудовкина

Саратов 2023

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области коммерции и торговли.

Разработчик: АНПОО «ИРБиС»

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Паспорт рабочей программы профессионального модуля** **3**
2. **Результаты освоения профессионального модуля** **6**
3. **Структура и содержание профессионального модуля** **7**
4. **Условия реализации профессионального модуля** **35**
5. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** **39**

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида деятельности (ВД): «**Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

и соответствующих общих компетенций (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации товароведов и менеджеров.

1.2 Место профессионального модуля в структуре ППССЗ

Профессиональный модуль ПМ.03. относится к базовой части ППССЗ по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям). Для его освоения необходимы базовые знания по следующим дисциплинам: « «Менеджмент (по отраслям)», «Документационное обеспечение управления», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия». Все эти дисциплины является предшествующими для изучения ПМ.03. В процессе реализации ПМ.03. обучающиеся проходят учебную практику.

1.3 Цели и задачи профессионального модуля

Целью овладения ПМ 03 является усвоение теоретических знаний в области управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров, приобретения умений применять эти знания в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, и формирование компетенций.

Задачи профессионального модуля:

- Усвоение основных понятий, основополагающих товароведных характеристик;
- Изучение классификаций ассортимента, свойств и показателей, управление ассортиментом;
- Рассмотрение номенклатуры потребительских свойств, этапов оценки качества, градаций качества и дефектов;
- Изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество, условия и сроки хранения, товарных потерь, их видов, разновидностей и порядка списания;
- Изучение классификации ассортимента, товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров;
- Приобретение умений применять методы товароведения, формировать

ассортимент, оценивать качество товаров, идентифицировать их, рассчитывать и списывать товарные потери.

1.4 Требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом 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, установление 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 не 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.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	**ЛР 13**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	**ЛР 14**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	**ЛР 15**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	**ЛР 16**

Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	**ЛР17**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР 18**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	**ЛР19**
Способный перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	**ЛР20**
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	**ЛР 23**
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности	**ЛР 24**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом 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.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименование разделов профессионального модуля***	**Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)***	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**			**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1.-3.8.	Раздел 1. Введение в основы товароведения	140	91	36	43		
	МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	140	91	36	43		
	Раздел 2. Управление ассортиментом и оценка качества	290	197	72	87		
	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	290	197	72	87		
	Учебная практика	36				36	
	Производственная практика (по профилю специальности)	36					36
	Всего:	**514**	**288**	**108**	**130**	**36**	**36**

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Введение в основы товароведения			
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения			ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	3 семестр		
Глава 1. Основы товароведения			
Тема 1.1 Введение. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения	**Содержание** **1** Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние. Особенности государственного регулирования потребительского рынка в свете принятия ФЗ «О техническом регулировании».	2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
Тема 1.2 Объекты товароведения	**Содержание** **1** Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведные характеристики товара, ассортиментная, качественная и количественная. Общая классификация товаров на потребительские и промышленного назначения.	2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
Тема 1.3 Методы товароведения	**Содержание** **1** Методы товароведения понятие, классификация. Методы: теоретические и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.	2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
Тема 1.4 Классификация и	**Содержание** **1** Основополагающие методы систематизации: классификации и кодирование: понятие, структура	2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7

кодирование товаров		методов, разновидности, достоинства и недостатки. Применимость в товароведении. Общегосударственные классификаторы: понятие классификация, назначение, структура. Классификации потребительских товаров. Общая и частная классификация.		ЛР 1,2,13-24
	Практические занятия		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Изучение методов классификации потребительских товаров.		
	2	Изучение способов кодирования потребительских товаров.		
Глава 2. Товароведные характеристики товаров				
Тема 2.1 Ассортимент товаров	**Содержание**		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	**Ассортимент товаров: понятие, классификация** Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей.		
	2	**Свойства и показатели ассортимента** Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Товарный артикул как единица измерения показателей ассортимента: понятие, назначение, отличительные признаки. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом: понятие, назначение. Факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	Практические занятия		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Определение показателей ассортимента розничных торговых организаций.		
	2	Определение показателей ассортимента розничных торговых организаций.		
Тема 2.2 Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества, классификация потребительских свойств и показателей потребительских товаров; номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.		
	Практические занятия		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных в НД.		
	2	Оценка уровня качества товаров в соответствии с НД		
Тема 2.3 Оценка	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8

качества товаров	**1**	Оценка качества: понятие. Структура и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров. Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Отличия дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.		ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	Практические занятия		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Установление принципов деления на товарные сорта.		
	2	Установление принципов деления на товарные сорта.		
Тема 2.4 Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия	**Содержание**		1	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Идентифицирующие признаки товарной партии и классификация товаров по этим признакам. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий. Назначение, краткая характеристика. Другой контроль.		
	Практическое занятие		1	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Решение ситуационных задач		
4 семестр				
Глава 3. Обеспечение качества и количества товаров				
Тема 3.1 Технологический цикл товародвижения	**Содержание**		6	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная. Контроль качества и количества товарных партий Виды контроля. Правила проведения выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочноми браковочном числе.		
	Практические занятия		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7
	1	Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарной партии.		

	2	Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарной партии.		ЛР 1,2,13-24
Тема 3.2 Факторы, влияющие на качество и количество товаров	**Содержание**		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Факторы, формирующие качество и количество, краткая характеристика, степень влияния отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия Классификация сохраняющих факторов. Упаковка: понятие, функции. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки.		
Тема 3.3 Климатический и санитарно-гигиенический режим хранения	**Содержание**		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Климатический и санитарно-гигиенический режим хранения Хранение: основные понятия, назначение. Составные элементы условий хранения. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Понятие. Показатели климатического режима, их влияние на сохраняемоемость товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажностному режиму. Регулирование показателей режима хранения. Санитарно-гигиенический режим складов. Показатели режима, их значимость для обеспечения количества и качества. Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении. Методы хранения. Сроки годности, эксплуатации и реализации Методы хранения. Размещение товаров. Принципы и правила размещение их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Экономическая эффективность разных методов критерии эффективности. Сроки сохраняемости товаров: годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.		
Тема 3.4 Товарные потери	**Содержание**		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Товарные потери: основные понятия. Вилы и разновидности потерь, причины их возникновения и порядок списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.		
	Практические занятия		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Определение количественных потерь продовольственных товаров.		
	2	Определение количественных потерь продовольственных товаров		
Глава 4. Информационное обеспечение товароведения				
Тема 4.1 Виды и	**Содержание**		4	ПК 3.1-3.8

формы товарной информации	**1**	Виды товарной информации: основополагающая, коммерческая, потребительская. Формы товарной информации: словесная, цифровая, изобразительная, штриховая, символическая. Требования, предъявляемые к товарной информации: достоверность, достаточность, доступность (языковая востребованность, понятность).		ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	Практические занятия		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Изучение технических документов, используемых на предприятиях торговли		
	2	Изучение технических документов, используемых на предприятиях торговли		
Тема 4.2 Средства товарной информации	**Содержание**		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Средства товарной информации: информационные ресурсы, специальная литература, маркировка, реклама. Информационные ресурсы: нормативные, технические документы (товарно-сопроводительные, проектно-конструкторские, количественные, качественные,, расчетные, комплексные, эксплуатационные).		
Тема 4.3 Изучение технических документов	**Содержание**		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Ответственность за предоставление недостоверной информацию о товаре в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей», правовые основы информационного обеспечения товародвижения		
	Практические занятия		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Изучение технических документов, используемых на предприятиях торговли		
	2	Изучение технических документов, используемых на предприятиях торговли		
Тема 4.4 Структура маркировки. Информационные знаки	**Содержание**		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Виды маркировки. Производственная маркировка: этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки и бирки, контрольные ленты, клейма и штампы. Торговая маркировка: ценники, товарные и кассовые чеки, счета, меню, штампы, упаковка. Требования, предъявляемые к маркировке. Структура маркировки. Понятие информационных знаков. Виды информационных знаков: товарные знаки и знаки обслуживания; знаки наименования места происхождения товара; знаки соответствия или качества; штриховые коды; компонентные знаки; размерные, эксплуатационные, манипуляционные, предупредительные, экологические знаки.		
	Практическое занятие		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Изучение закона РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров».		
Тема 4.5 Идентификация маркировки товаров	**Содержание**		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
		Идентификация маркировки товаров требованиям НД. Виды маркировок и информационных знаков, соотношение их с требованиями ГОСТ Р 51074-01 «Информация для потребителей».		

требованиям НД	**Практическое занятие** **1** Идентификация маркировки товаров требованиям НД.	1	
Экзамен			
Самостоятельная работа при изучении МДК 03.01. Изучение истории развития товароведения. Состояние рынка России. Изучение общей классификации продовольственных и непродовольственных товаров. Изучение назначения и структуры Общероссийских классификаторов. Изучение направления развития и совершенствования ассортимента. Изучение видов нормативных документов, устанавливающих требования к товарам. Составление схемы классификации номенклатуры потребительских свойств товаров. Изучение прав потребителей и ответственности продавца при реализации дефектной продукции. Изучение специфических физических свойств единичных экземпляров товаров. Изучение идентификации и прослеживаемости товаров. Решение ситуационных задач по контролю качества и количества товарных партий. Изучение профилактических и текущих мероприятий по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима хранения. Изучение контроля за соблюдением условий и сроков хранения товаров. Изучение народнохозяйственного значения сокращения потерь. Изучение видов качественных потерь продовольственных товаров. Изучение правил маркировки продовольственного сырья Изучение правил маркировки непродовольственных товаров. Решение ситуационных задач по идентификации маркировки потребительских товаров.		**43**	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
Раздел 2. Управление ассортиментом и оценка качества			
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
Глава 1. Основы товароведения продовольственных товаров			
3 семестр			
Тема 1.1 Продовольственные	**Содержание** **1** Продовольственные товары: понятие, назначение. Отличие от непродовольственных товаров.	2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7

товары: понятие, назначение		Потребности, удовлетворяемые продовольственными товарами. Актуальность проблемы обеспечения населения продовольствием. Состояние отечественного сельскохозяйственного и промышленного производства. Отрасли пищевой промышленности. Состояние спроса и предложения. Нормы потребления важнейших продуктов питания. Продовольственная безопасность страны и пути ее обеспечения. Перспективы производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственного безопасности, ориентация на импорт товаров, отечественное производство которых имеет объективные и субъективные ограничения. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров. Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы.		ЛР 1,2,13-24
Тема 1.2 Химический состав продовольственных товаров.	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), по происхождению (натуральные, искусственные и синтетические). Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, минеральных веществ, белков, жиров. Химическая природа веществ, их классификация; свойства веществ, их влияние на качество, в том числе на безопасность и сохраняемость; содержание в пищевых продуктах (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ). Углеводы, витамины, органические кислоты, красящие и дубильные вещества. Химическая природа веществ, их классификация; свойства веществ, их влияние на качество, в том числе на безопасность и сохраняемость; содержание в пищевых продуктах (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ).		
Тема 1.3 Пищевая ценность	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров: определение термина, потребительские свойства, энергетическая, физиологическая ценность, усвояемость. Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность, их взаимосвязь с химическими и физическими свойствами Энергетическая ценность: определение. Потребность в энергии и факторы, ее обуславливающие. Показатели энергетической ценности. Основные и дополнительные энергетические вещества. Классификация продовольственных товаров по энергетической ценности: высококалорийные,		

		среднекалорийные, низкокалорийные и бескалорийные. Биологическая ценность и эффективность: определение. Физиологическая (пластическая) потребность в биологически ценных веществах. Показатели биологической полноценности и эффективности: незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные незаменимые жирные кислоты, норм их потребления. Классификация продовольственных товаров по содержанию полноценных белков, жиров. Физиологическая ценность: определение. Физиологические и психические потребности, удовлетворяемые физиологически ценными веществами. Физиологически активные вещества. Деление их на группы в зависимости от действия на нервную, иммунную и пищеварительную системы. Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных веществ. Продукты питания с повышенным содержанием основных витаминов и минеральных веществ. Негативные последствия воздействия повышенных доз некоторых физиологически активных веществ (алкоголя, алкалоидов) на организм человека. Усвояемость: определение. Влияние усвояемости на степень удовлетворения потребностей. Классификация веществ по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые). Факторы, влияющие на усвояемость. Обязательность информации о пищевой ценности калорийности и содержании важнейших веществ.		
	Практическое занятие		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		
Тема 1.4 Консервирование продовольственного сырья	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Консервирование: понятие, назначение. Методы консервирования, деление на группы: физические, физико-химические, химические, биохимические, комбинированные. Характеристика отдельных методов консервирования: сущность, влияние на изменения потребительских свойств исходного сырья и формирование качества готового продукта. Применимость отдельных методов консервирования для разных групп продовольственного сырья.		
Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп				
Тема 2.1 Зерномучные товары	**Содержание**		6	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	**Зерно, мука. Понятие, назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству** Зерномучные товары: понятие, назначение. Народнохозяйственное значение зерна. Состояние рынка, источники его насыщения Классификация зерномучных товаров на подгруппы однородной продукции (зерно, продукты переработки зерна, муки, крупы). Признаки классификации. Товарная и ботаническая классификация		

		зерна. Строение зерна пшеницы: характерные морфологические (внешние) признаки, элементы внутреннего строения, соотношение отдельных элементов, специфика их состава. Влияние соотношения разных элементов на состав и свойства продуктов переработки зерна пшеницы. Мука: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация муки по видам сырья, назначению и составу. Ассортимент муки. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Понятие о помолах и выходах муки. Оценка качества: показатели, товарные сорта, принципы деления на сорта, дефекты. Действующие нормативные документы на муку.		
	2	**Крупа, макаронные изделия: понятие, назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения** Крупа: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация круп по видам сырья, технологии обработки, степени измельчения. Состав и пищевая ценность крупы. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Оценка качества крупы: показатели, товарные сорта, номера, марки, признаки и принципы деления. Действующие нормативные документы на крупы. Макаронные изделия: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Действующие нормативные документы.		2
	3	**Хлеб и хлебобулочные изделия Классификация, ассортимент, оценка качества, хранение** Хлебобулочные изделия: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация хлеба по видам муки, рецептуре, способам выпечки. Ассортимент хлеба. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты хлеба. Действующие нормативные документы. Сухарные и бараночные изделия: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.		
	Практические занятия		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Определение ассортимента муки по органолептическим и физико-химическим показателям		
	Лабораторные работы		4	
	1	Определение качества макаронных изделий, определение товарного сорта крупы		
	2	Определение вида хлеба и его оценка качества.		
Тема 2.2	**Содержание**		6	ПК 3.1-3.8

Плодоовощные товары	**1**	**Свежие овощи. Назначение, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.** Товароведная характеристика подгрупп овощей: клубнеплодов (картофель), корнеплодов, капустных, луковых, пряно-вкусовых, салатно-шпинатных, томатных, тыквенных по общими и специфичным критериям. Представление о десертных и зернобобовых овощах. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.		ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	2	**Свежие плоды Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.** Плодоовощные товары: понятие, назначение. Классификация свежих и переработанных плодов и овощей. Состояние рынка: источники насыщения, направления их развития. Потребность в плодоовощных товарах, спрос и предложение. Состояние ассортимента и качества свежих плодов и овощей. Пищевая ценность и состав свежих плодов и овощей. Товароведная характеристика подгрупп плодов: семечковых, косточковых, ягод, цитрусовых, субтропических разноплодных, тропических и орехоплодных по общим и специфическими критериям. Новые виды экзотических плодов.		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	3	**Продукты переработки плодов и овощей** Плодоовощные консервы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Оценка качества: показатели, деление на товарные сорта, дефекты. Сушеные плоды и овощи: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Товароведная характеристика распространенных видов: сушеных плодов (яблок, винограда, абрикосов, персиков, слив), овощей и грибов. Быстрозамороженные плоды и овощи: понятие, назначение. Сущность быстрого замораживания, отличия от медленного, общность и различия свежих и замороженных плодов и овощей по пищевой ценности, составу, строению и сохраняемости. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты. Картофелепродукты: понятие, назначение. Пищевая ценность и состав. Общность и отличия от картофеля. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	Практические занятия		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Распознавание сортов плодов по образцам.		
	2	Определение качества свежих овощей по стандарту.		

Тема 2.3 Вкусовые товары	**Содержание**		8	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	**Чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки** Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация вкусовых товаров: деление на подгруппы, классификационные признаки. Состояние рынка вкусовых товаров. Государственное регулирование сегментов рынка алкогольных напитков. Чай и чайный напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Отличия и общность чая и чайных напитков. Факторы, формирующие качество чая: сырье, районы его произрастания, процессы производства. Отличительные особенности чая разных групп. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Кофе и кофейные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Общность и отличия кофе и кофейных напитков. Факторы, формирующие качество кофе: сырье, районы произрастания, процессы производства. Особенности кофе разных районов произрастания и видов. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.		
	2	**Безалкогольные напитки: классификация, товароведная характеристика** Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты.		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	3	**Алкогольные напитки: спирт, водка, коньяк** Алкогольные напитки: понятие, назначение. Отличительные особенности от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы. Спирт: понятие, свойства, классификация, факторы, формирующие качество. Водка: понятие, классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество, условия и сроки хранения, дефекты, фальсификация. Коньяк: понятие, назначение. Краткая история создания напитка Классификация и ассортимент коньяков. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент коньяка: сырье, процессы производства. Влияние сроков выдержки на качество коньяков. Оценка качества: показатели, дефекты.		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	4	**Виноградное вино: классификация, товароведная характеристика** Виноградные и плодово-ягодные вина: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество, тип и наименование вин: сырье, в том числе место его происхождения, процессы производства. Краткая характеристика отдельных групп, типов и наименований вин. Оценка качества вин:		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24

		показатели, дефекты.		
	Лабораторные работы		4	
	1	Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям.		
	2	Определение товарного сорта кофе по органолептическим показателям		
Тема 2.4 Кондитерские товары	**Содержание**		8	2
	1	**Сахар, мед, фруктово-ягодные кондитерские изделия. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения** Кондитерские товары: понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Состояние и перспективы развития рынка. Сахар: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, дефекты: виды, причины возникновения. Мед: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Способы получения меда разных видов. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели, дефекты. Способы фальсификации натурального меда и методы обнаружения фальсификации. Фруктово-ягодные кондитерские изделия: понятие, назначение. Классификация. Мармелад и пастильные изделия: понятие, виды, назначение. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения. Варенье, джем, повидло, желе и цукаты: понятие, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства.		
	2	**Карамель, конфеты, шоколад, какао-порошок. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения** Карамель , конфеты, ирис, драже: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика карамельных изделий разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям. Шоколад и какао-порошок: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Способы фальсификации шоколада и методы обнаружения.		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	3	**Мучные кондитерские изделия: печенье, галеты, вафли, пряники. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения** Мучные кондитерские изделия: понятие, назначение, виды. Отличие от сахаристых кондитерских изделий по составу и пищевой ценности.		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24

		Печенье, галеты, вафли: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика разных видов и сортов. Общность и отличия печенья, пряников и вафель по пищевой ценности и показателям качества. Оценка качества: показатели, дефекты, виды, причины возникновения. Пряники: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика пряников разных видов и наименований. Отличия сырцовых пряников от заварных. Оценка качества: показатели, дефекты, виды, причины возникновения.		
	4	**Торты, пирожные, восточные сладости. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения** Торты и пирожные: понятие, назначение. Общность и отличия пирожных от тортов. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика тортов и пирожных основных видов по составу, сырью, производству, отделке поверхности. Кексы, рулеты, ромовые баба: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Отличия от других мучных кондитерских изделий. Общность и отличия кексов, рулетов, ромовых баба. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества. Восточные сладости: понятие, виды, назначение. Состав и пищевая ценность сахаристых и мучных восточных сладостей. Отличия от других групп кондитерских изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества.		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	Лабораторная работа		2	
	1	Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки.		
	Практическое занятие		2	
	1	Определение качества мучных кондитерских изделий		
Тема 2.5 Пищевые жиры	**Содержание**		2	2
	1	Пищевые жиры: назначение, классификация, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения Рынок пищевых жиров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Классификация и ассортимент растительных масел, животных жиров, маргарина, маргариновой продукции, спрэдов. Признаки общей и частных классификаций. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, особенности сырья, процессов производства и назначения.		

		Оценка качества пищевых жиров. Определяющие и специфичные показатели. Товарные сорта: их характерные признаки деления. Возможность возникновения пересортицы. Дефекты технологические и предреализационные. Причины возникновения. Фальсификация пищевых жиров, средства и методы обнаружения. Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров. Условия и сроки хранения разных подгрупп пищевых жиров. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, меры предупреждения и сокращения.		
	Лабораторная работа		2	
	1	Определение качества растительного масла органолептическим способом.		
Тема 2.6 Молочные товары	**Содержание**		6	2
	1	**Молоко: виды, показатели качества. Кисломолочные напитки и продукты. назначение, классификация, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения** Молочные товары: понятие, назначение. Общая классификация молочных товаров: деление на группы и подгруппы. Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Молоко: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Частная классификация по температурному режиму обработки, жирности, вводимым добавкам. Ассортимент. Краткая характеристика различных наименований молока. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения. Кисломолочные напитки и продукты: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Краткая характеристика ассортимента по сырью, производству, органолептическим показателям. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения		
	2	**Масло коровье: понятие, виды, товароведная характеристика. Спрэды** Масло коровье: понятие, назначение. Отличие масла коровьего от других молочных товаров, а также комбинированного масла и маргарина. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов сливочного и комбинированного масел по составу, сырью, органолептическим показателям. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта, дефекты: виды и причины возникновения.		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	3	**Сыры: химический состав и пищевая ценность, виды, товароведная характеристика** Сыры: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сыров от других		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7

		молочных товаров. Классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика разных групп, видов и наименований по сырью, процессам производства, составу и органолептическим показателям. Оценка качества: признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта, дефекты: виды, причины их возникновения.		ЛР 1,2,13-24
	Лабораторная работа		2	
	1	Определение товарного сорта сыра по балльной оценке.		
Тема 2.7 Яичные товары	**Содержание**		2	2
	1	Рынок яйца и продуктов его переработки: состояние и перспективы. Классификация яйца и продуктов его переработки. Признаки классификации. Состав, пищевая ценность и строение яйца, влияние на виды и категории. Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохраняемости. Допустимые и недопустимые дефекты: причины возникновения и пути устранения. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
	Практическое занятие		2	
	1	Определение вида и категории яйца.		
Тема 2.8 Рыбные товары	**Содержание**		8	2
	1	**Рыба: химический состав, пищевая ценность, товароведная характеристика различных семейств** Рыбные товары: понятие, назначение. Рынок рыбы и продуктов ее переработки. Состояние и перспективы развития. Районы лова и разведения рыбы. Тканевый и химический состав рыбы. Пищевая ценность. Классификация промысловых рыб по морфологическим и анатомическим признакам, образу жизни, длине, массе, полу, времени улова, другим признакам. Важнейшие семейства промысловых рыб, деление на типы, отличительные признаки рыб отдельных семейств и их типов. Виды рыб, относящиеся к определенным семействам и типам, их товароведная характеристика.		
	2	**Рыба живая, охлажденная, мороженная: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения.** Живая рыба: назначение. Вылов, перевозка разными видами транспорта, хранение в торговле. Уход за рыбой при хранении. Оценка качества. Основные болезни и дефекты рыбы, их диагностика по отличительным признакам. Снулая рыба: признаки, использование. Условия и сроки хранения и реализации живой рыбы. Охлажденная и мороженая рыба. Факторы качества: сырье, способы охлаждения и замораживания. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24

	3	**Соленая, маринованная: способы посола, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения.** Рыба соленая и маринованная: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация соленой и маринованной рыбы по виду сырья, способам посола. Особенности химического состава и пищевой ценности соленой и маринованной рыбы. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Способы посола, их влияние на качество соленой рыбы. Классификация рыб по способности к созреванию. Ассортимент соленой и маринованной рыбы. Сравнительная характеристика отдельных вводов соленой и маринованной рыбы. Оценка качества: показатели, признаки идентификации и дефекты.		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	4	**Сушеная, вяленая, копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения.** Вяленые и сушеные рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам сырья и способам переработки. Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Влияние способов разделки, вяления и сушки на качество готовой продукции. Сущность процессов, происходящих при вялении и сушке. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты. Копченые рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация копченых рыбных товаров по виду сырья, способам термической обработки и копчения. Химический состав и пищевая ценность разных видов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние способов копчения на качество копченой рыбы. Ассортимент. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты. Рыбные консервы и пресервы: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам основного и вспомогательного сырья. Отличия рыбных консервов от свежей и копченой рыбы. Тканевый и химический состав, пищевая ценность консервов и пресервов разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Ассортимент. Сравнительная характеристика консервов и пресервов разных видов. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты допустимые и недопустимые. Икра: понятие, назначение. Особенности состава икры от состава других частей рыбы, классификация по видам, качеству, сырью и способам производства. Строение ястыков и икринок. Факторы, формирующие качество и ассортимент: вид рыбы, качество ястыков, процессы производства. Сравнительная характеристика икры разных видов и разновидностей (зернистой, паюсной и ястычной). Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты. Средства фальсификации икры и методы их обнаружения.		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24

	Практическое занятие		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Расшифровка маркировки рыбных консервов.		
	Лабораторная работа		2	
	1	Определение качества соленой рыбы.		
Тема 2.9. Мясные товары	**Содержание**		6	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	**Мясо: понятие, химический состав и пищевая ценность, ткани мяса, классификация** Рынок мясных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров. Проблемы российского рынка. Биологическая безопасность отечественных и импортных мясных товаров. Государственная поддержка отечественного животноводства, в том числе путем введения квот на импорт мяса птицы, говядины, свинины. Классификация мяса и продуктов его переработки. Признаки общей и частных классификаций. Тканевый и химический состав, пищевая ценность разных подгрупп мясных товаров, их отличительные признаки. Послеубойные изменения в мясе. Частная классификация мяса по сырью (виду, полу, возрасту), термическому состоянию. Категории и товарные сорта мяса: признаки и принципы деления. Товароведная маркировка мяса разных видов и категорий. Сравнительная характеристика остывшего, охлажденного, замороженного и повторно замороженного мяса по качеству, сохраняемости и использованию.			
	2	**Вареные колбасные изделия: виды, товароведная характеристика** Вареные колбасные изделия: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам обработки, внешним признакам. Тканевый и химический состав, пищевая ценность колбасных изделий. Отличия колбасных изделий от мяса. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Влияние основного и вспомогательного сырья, пищевых добавок на качество готового продукта. Ассортимент колбасных изделий. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, товарные сорта (признаки и принципы деления), дефекты допустимые и недопустимые.		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	3	**Полукопченые и копченые колбасы: назначение, классификация по видам и качеству сырья, ассортимент, требования к качеству, хранение** Полукопченые и копченые колбасы: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам обработки, внешним признакам. Тканевый и химический состав, пищевая ценность колбасных изделий. Отличия колбасных изделий от мяса. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Влияние основного и вспомогательного сырья, пищевых добавок на качество готового продукта. Ассортимент колбасных изделий. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, товарные сорта, дефекты допустимые и недопустимые.		ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24

	Лабораторная работа		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Оценка качества вареных колбас по органолептическим показателям.		
	Практическое занятие		2	
	1	Викторина «Своя игра»		
Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп				
Тема 3.1 Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация.	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	**Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация.** Состояние и перспективы развития рынка товаров из пластмасс. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров из пластмасс: конкуренция, сырье, производство. Полимеризационные и поликонденсационные смолы и пластмассы на их основе: виды, свойства, применение, отличительные признаки. Пластмассы на основе эфиров целлюлозы: виды, свойства, применение, отличительные признаки. Методы переработки пластмасс в изделия: виды, их особенности, влияние на форму и внешний вид изделия. Классификация и ассортимент товаров из пластмасс. Оценка качества товаров из пластмасс. Показатели безопасности. Дефекты: виды, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения товаров из пластмасс.		
Тема 3.2 Товары бытовой химии	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Состояние, перспективы развития рынка товаров бытовой химии. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров бытовой химии: сырье, процессы производства. Клеи: понятие, назначение, состав, свойства, классификация. Характеристика ассортимента. Лакокрасочные товары: понятие, назначение, классификация. Характеристика ассортимента пигментов, растворителей олиф, лаков, красок, шпатлевок. Моющие средства: синтетические моющие средства (отбеливатели, умягчители воды, подсинивающие, антистатические, дезинфицирующие и др.): понятие, состав, классификация и характеристика ассортимента. Общая характеристика ассортимента пятновыводящих, чистящих и полирующих средств, удобрений и средств для профилактики болезней растений, ядохимикатов и др. Оценка качества, показатели качества товаров бытовой химии. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии.		

Тема 3.3 Силикаты, стекло, керамика: понятие, назначение	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Краткая историческая справка. Состояние и перспективы развития рынка силикатных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество стеклянных и керамических изделий: конкуренция, сырье, производство. Стеклянные товары. Состав, строение и свойства стекла. Сравнительная характеристика разных видов стекол. Методы выработки и способы декорирования стеклоизделий. Керамические товары. Свойства керамики. Основные виды керамики: фарфор, фаянс, майолика и гончарные изделия, их сравнительная характеристика. Украшения керамических изделий. Классификация и ассортимент стеклянной и керамической посуды и художественных изделий. Особенности изделий из ситаллов (пирокерамов). Оценка качества стеклянных и керамических товаров. Дефекты стеклянных и керамических изделий: классификация, виды, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных и керамических товаров.		
Тема 3.4 Металло-хозяйственные товары	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Состояние и перспективы развития рынка металлохозяйственных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье (черные и цветные металлы и сплавы), конкуренция, производство. Влияние конкуренции, способов изготовления, термической и химико-термической обработки, виды покрытий и отделки на качество металлоизделий. Коррозия изделий из металлов и сплавов. Способы защиты от коррозии. Металлическая посуда: классификация и видовой ассортимент. Условное обозначение посуды. Металлоинструменты: классификация и видовой ассортимент. Ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности для сервировки стола: классификация и ассортимент. Приборы и приспособления для кухни, товары ремонтно-строительного назначения, садово-огородный инвентарь и оборудование: общая характеристика ассортимента. Оценка качества металлохозяйственных товаров. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.		
4 семестр				
Тема 3.1-3.4	**Практические занятия**		8	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Распознавание пластмасс органолептическим способом и идентификация товаров из пластмасс.		
	2	Изучение и анализ ассортимента товаров бытовой химии.		
	3	Распознавание видов стекол и керамики органолептическим способом		

	4	Изучение ассортимента металлохозяйственных товаров		
Тема 3.5 Мебельные товары	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Состояние и перспективы развития рынка мебельных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество мебели: исходные материалы и полуфабрикаты, конструкция, технология производства (в т.ч. и отделки). Классификация и видовой ассортимент мебели: столярной, гнутой, пропильно-гнутоклееной и плетеной мебели; мебели на металлическом каркасе и пластмассовой. Оценка качества мебели. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели. Уход за ней при хранении.		
	Практическое занятие		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Изучение ассортимента и показателей качества мебельных товаров.		
Тема 3.6 Электробытовые товары	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Электробытовые товары: понятие. Рынок электробытовых товаров: состояние и перспективы развития. Классификация электробытовых товаров по различным признакам: назначение, место установки, условия эксплуатации, тип зашиты от поражения электрическим током, степень зашиты от влаги, климатическое исполнение и др. Факторы, формирующие ассортимент и качество электробытовых товаров: применяемые материалы, производство, конструкция. Общие требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров.		
	Практическое занятие		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Изучение ассортимента электробытовых машин.		
	Семинар		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Электробытовые товары		
Тема 3.7 Школьно-письменные и канцелярские товары	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Рынок школьно-письменных и канцелярских товаров: состояние и перспективы развития. Бумага и картон: понятие, классификация, свойства. Изделия из бумаги и картона: классификация, виды, характеристика ассортимента. Товары для письма, черчения, рисования. Канцелярские товары. Виды, характеристика ассортимента. Оценка качества школьно-письменных и канцелярских товаров. Показатели качества.		

		Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.		
	Практическое занятие		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Изучение ассортимента и оценка качества школьно-письменных товаров.		
	Семинар		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Школьно-письменные и канцелярские товары		
Тема 3.8 Музыкальные товары	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Состояние перспективы развития рынка музыкальных инструментов. Основные сведения об акустике. Факторы, формирующие ассортимент и качество музыкальных товаров. Классификация и характеристика ассортимента (струнных, язычковых, духовых, ударных и электромузыкальных инструментов). Оценка качества музыкальных инструментов в условиях торговли. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов.		
Тема 3.9 Фототовары	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Фототовары: общие сведения, классификация, значение в современных условиях. Состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Светочувствительные материалы: понятие, назначение, строение, свойства, показатели качества, классификация. Фотохимические материалы: назначение, классификация, обзор ассортимента.		
	Семинар		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Фототовары		
Тема 3.10 Бытовые электронные товары	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Бытовые электронные товары: назначение, классификация, ассортимент, требования к эксплуатации, особенности упаковки, перевозки и хранения. Бытовые электронные товары: общие сведения, роль в жизни общества и бизнесе, состояние рынка и перспективы развития, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Комплектующие элементы и изделия (радиодетали, электровакуумные и полупроводниковые приборы, интегральные микросхемы, микропроцессоры, коммутирующие устройства): понятие, классификация, технические показатели, назначение, характеристика ассортимента. Маркировка и обозначение комплектующих элементов.		

		Принадлежности электронной аппаратуры. Обзор ассортимента.		
	Практическое занятие		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Изучение параметров и средств информации по руководствам по эксплуатации.		
	Семинар		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Бытовые электронные товары		
Тема 3.11 Спортивные, охотничьи и рыболовные товары	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Спортивные товары: назначение, классификация, ассортимент, требования к эксплуатации, особенности упаковки, перевозки и хранения Спортивные товары: общие сведения, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и обзор ассортимента спортивных» охотничьих и рыболовных товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.		
	Практическое занятие		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Изучение ассортимента спортивных товаров.		
Тема 3.12 Ювелирные товары и часы		**Содержание**	4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	**Ювелирные товары. Рынок, материалы, применяемые в производстве ювелирных товаров, особенности производства** Ювелирные товары: понятие, назначение, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, конструкция, производство. Материалы для изготовления ювелирных товаров: классификация, виды, свойства. Производство ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях.		
	2	**Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка (клеймение) драгоценных металлов и изделий из них** Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка (клеймение) драгоценных металлов и изделий из них. Часы: общие сведения, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Конструкция бытовых часов. Классификация и ассортимент бытовых часов. Единая система наименований и индексации бытовых часов. Оценка качества ювелирных товаров и часов.		2

		Упаковка, транспортирование, условия хранения ювелирных товаров и часов.		
	Практическое занятие		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Изучение ассортимента ювелирных товаров.		
	Семинар		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Ювелирные товары и часы		
Тема 3.13 Текстильные товары (ткани)	**Содержание**		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	**Виды и свойства волокон, пряжи. Производство тканей** Понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка текстильных товаров. Текстильные волокна, пряжа и нити: понятие, классификация, химический состав, основные свойства, показатели качества. Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон. Влияние вида волокна, пряжи и нитей на качество тканей. Факторы, формирующие ассортимент и качество тканей: вид и структура пряжи и нитей, переплетение (конструкция), технологические процессы производства (в т.ч. отделки). Ткацкие переплетения и отделка тканей: понятие, классификация, виды, влияние на свойства тканей. Новые виды отделки.		
	2	**Текстильные товары. Классификация и ассортимент тканей, оценка качества, маркировка, упаковка** Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Оценка качества тканей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения тканей.		2
	Практическое занятие		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Распознавание видов переплетений и отделок в тканях. Изучение ассортимента тканей и определение сортности по стандарту.		
	Семинар		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Текстильные товары (ткани)		
Тема 3.14 Нетканые	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8

материалы и искусственные меха	**1**	Нетканые материалы и искусственные меха: понятие, применение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения нетканых материалов и искусственных мехов.		ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	Практическое занятие		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Изучение ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов.		
Тема 3.15 Швейные товары	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Швейные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество швейных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства. Особенности отделки швейных изделий. Классификация и ассортимент швейных товаров. Оценка качества швейных товаров: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения швейных товаров.		
	Практическое занятие		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Распознавание видов переплетений в тканях и их влияние на свойства тканей.		
	Семинар		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Швейные товары		
Тема 3.16 Трикотажные товары	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	2	Трикотажные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество трикотажных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства (в т.ч. особенности получения трикотажных полотен и изделий). Особенности отделки трикотажных изделий. Классификация и ассортимент трикотажных товаров. Оценка качества трикотажных товаров: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.		

		Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения трикотажных товаров.		
	Практические занятия		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Изучение ассортимента и определение сортности трикотажных товаров		
	2	Оценка качества швейных и трикотажных товаров		
	Семинар		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Трикотажные товары		
Тема 3.17 Обувные товары	**Содержание**		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	**Обувные товары. Рынок. Материалы обувного производства** Обувные товары: общие сведения, классификация, состояние рынка обуви и перспективы его развития. Обувные материалы. Обувные кожи: классификация, виды, показатели качества, обзор ассортимента. . Искусственные и синтетические обувные материалы: классификация, свойства. Характеристика искусственных и синтетических обувных материалов для низа, верха обуви, внутренних и промежуточных деталей. Текстильные материалы для обуви. Влияние применяемых материалов на качество обуви. Моделирование и конструирование обуви: особенности, влияние этих процессов на качество кожаной обуви. Производство кожаной обуви. Детали обуви и методы крепления низа: классификация, виды, влияние на потребительские свойства обуви. Отделка обуви.		
	2	**Обувные товары. Классификация и ассортимент обуви, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение.** Кожаная обувь. Факторы, формирующие ассортимент и качество: исходные материалы, моделирование и конструирование, технологические процессы производства. Классификация и ассортимент. Размерно-полнотный ассортимент кожаной обуви. Резиновая и полимерная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, производство Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Валяная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Оценка качества обуви: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация обуви. Гарантийные		2

		сроки.		
	Практические занятия		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Мастер-класс «Контрольная закупка» Как отличить натуральную кожу от кожзаменителя?		
	2	Изучение ассортимента и оценка качества кожаной, резиновой и валяной обуви по стандартам		
	Семинар		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Обувные товары		
Тема 3.18 Галантерейные товары	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	**Галантерейные товары: классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение.** Галантерейные товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество галантерейных товаров: сырье и применяемые материалы, технология производства. Классификация и ассортимент текстильной, кожаной, металлической галантереи и галантерейных изделий из пластмасс. Щеточные изделия и зеркала: классификация и ассортимент. Оценка качества: показатели, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров.		
Тема 3.19 Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Пушно-меховое сырье, полуфабрикаты, меховые готовые изделия: понятие, классификация, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Особенности сортировки. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация меховых товаров. Овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество овчинно-шубных готовых изделий. Овчинно-шубное сырье, полуфабрикаты, готовые изделия: понятие, классификация, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Особенности сортировки. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация овчинно-шубных товаров.		
Тема 3.20 Парфюмерно-	**Содержание**		2	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7
	1	Понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы		

косметические товары		его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерных товаров: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч. безопасности).Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерных товаров. Оценка качества парфюмерных товаров. Понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество косметических товаров: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент косметических товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч. безопасности).Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение косметических товаров. Оценка качества косметических товаров.		ЛР 1,2,13-24
	Практическое занятие		4	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Изучение ассортимента и оценка качества парфюмерных товаров		
	2	Изучение ассортимента и оценка качества косметических товаров		
	Семинар		1	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
	1	Парфюмерно-косметические товары		
Экзамен				
Самостоятельная работа при изучении МДК 03.02.			**87**	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4,6,7 ЛР 1,2,13-24
Изучение путей совершенствования ассортимента продовольственных товаров Изучение красящих и дубильных веществ Изучение ассортимента муки и крупы в розничной торговле Изучение товароведной характеристики сухарных и бараночных изделий Изучение экзотических плодов и овощей Изучение товароведной характеристики орехоплодных и тропических плодов Изучение товароведной характеристики пряно-вкусовых, салатно-шпинатных, томатных, тыквенных овощей Изучение ассортимента разных подгрупп вкусовых товаров Изучение ассортимента разных подгрупп кондитерских товаров Изучение товароведной характеристики ириса и драже Изучение ассортимента и товароведной характеристики кексов, рулетов Изучение ассортимента разных видов пищевых жиров розничной торговле Изучение ассортимента разных подгрупп молочных товаров в розничной торговле Изучение ассортимента и товароведной характеристики мягких сычужных и кисломолочных сыров Решение ситуационных задач по определению качества молочных товаров Изучение продуктов переработки яиц				

Изучение темы Продукты детского питания и пищевые концентраты Изучение послеубойных изменений в мясе Изучение ассортимента вареных колбасных изделий в розничной торговле Изучение ассортимента полукопченых, копченых колбас и мясокопченостей в розничной торговле Изучение ассортимента и товароведной характеристики мясных консервов Изучение ассортимента товаров из пластмасс в розничной торговле города Изучение ассортимента товаров бытовой химии в розничной торговле города Изучение ассортимента мебельных товаров в розничной торговле города Составить схему классификации холодильников и дать им товароведную характеристику Разработать схему классификации строительных материалов Составить товароведную характеристику 3-4 видам школьно-письменных и канцелярских товаров Изучение рынка музыкальных инструментов Изучить ассортимент, современный рынок фототоваров Изучить рынок бытовых электронных товаров. Составить таблицу ассортимента телевизоров Изучение рынка спортинвентаря в местных торговых предприятиях. Составить таблицу ассортимента Составить схему классификации ювелирных товаров Изучение рынка тканей в местном торговом предприятии Составить таблицу по шелковым, шерстяным, х/б и льняным тканям Изучение рынка обуви на примере местных торговых предприятий Изучение рынка п/меховых товаров в местных торговых предприятиях. Составить конспект Написание рефератов: «История парфюмерии», «Предприятия и фирмы изготовители парфюмерии», «История косметики», «Предприятия и фирмы изготовители косметических товаров»		
Учебная и производственная (по профилю специальности) практика Виды работ **Ознакомление с ассортиментом продовольственных (или непродовольственных товаров):** 1. Распознавание укрупненного ассортимента товаров, нахождение его в секциях, отделах или зонах торгового зала. 2. Распознавание видового и марочного ассортимента товаров однородной группы, с которой будет работать студент-практикант. 3. Составление схемы размещения ассортимента товаров однородных групп. 4. Выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым и повышенным спросом. 5. Установление ассортимента новых товаров и характера спроса на них. **Определение качества продовольственных (непродовольственных товаров), реализуемых в торговой организации:** 1. Определение показателей органолептической оценки, наиболее часто применяемых работниками магазина при приемке товаров	**36** **36**	

по качеству и отпуску покупателям. 2. Участие совместно со старшим продавцом (или продавцом) в оценке качества товаров при приемке их по качеству от поставщиков. 3. Сортировка товаров по качеству при подготовке их к продаже. 4. Установление фактов предъявления претензий поставщикам на поставку некачественных товаров. 5. Выявление отклонений между действительным качеством и указанным в документах. 6. Отбраковка дефектных товаров. **Работа со средствами товарной информации:** 1. Ознакомление со способами и средствами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, сроках годности, информации о подтверждении соответствия. 2. Расшифровка маркировки на товарах, в том числе информационных знаков. Консультирование покупателей с использованием информации, полученной при расшифровке маркировки и ознакомление с товаросопроводительными документами (для непродовольственных товаров и с эксплуатационными документами).		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета междисциплинарных курсов, лаборатории Товароведения.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета междисциплинарных курсов:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
-мультимедиа-система;
- комплекты учебно-методической документации;
- раздаточный материал: карточки с индивидуальными заданиями, информационно-технологические карты для проведения практических занятий, тестовые задания;
- наглядные пособия: пакеты нормативных документов, тематические плакаты.

Оборудование лабораторий «Товароведения»:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- комплекты учебно-методической документации;
- раздаточный материал: карточки с индивидуальными заданиями, информационно-технологические карты для проведения практических занятий, тестовые задания.

4.2 Учебно-методическое обеспечение по модулю

Информационные условия реализации Программы обеспечиваются современной информационно-образовательной средой (ИОС), включающей:

– комплекс информационных образовательных ресурсов, в том числе цифровые образовательные ресурсы (https://ирбис-дистант.рф; https://PROFSPO.ru;https://sferum.ru);

– совокупность технологических средств ИКТ: компьютеры, иное информационное оборудование, коммуникационные каналы;

– систему современных педагогических технологий, обеспечивающих обучение в современной информационно-образовательной среде.

В целях обеспечения реализации Программы в АНПОО «ИРБиС» используется электронная библиотека, обеспечивающая доступ к информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам.

Библиотечный фонд укомплектован электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия), методическими и периодическими изданиями по всем входящим в реализуемую Программу темам, и включает в себя:

Основные учебные издания

1. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 с. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93399 (дата обращения: 31.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Рябкова Д.С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебник для СПО/ Рябкова Д.С., Левкин Г.Г.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 200 с.— Режим доступа: http://www.profspo.ru/80293.html.— PROFобразование

Дополнительные учебные издания:

3. Минько Э.В. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО/ Минько Э.В., Минько А.Э.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Профобразование, 2017.— 156 с.— Режим доступа: http://www.profspo.ru/70617.html.— PROFобразование
4. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс]: Пособие/ Афанасенко О.Я.— Электрон.текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.— 132 с.— Режим доступа: http://www.profspo.ru/67765.html.— PROFобразование
5. Грибанова И.В. Товароведение [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Грибанова И.В., Первойкина Л.И.— Электрон.текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.— 360 с.— Режим доступа: http://www.profspo.ru/67766.html.— PROFобразование
6. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Трухина Т.П.— Электрон.текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 229 с.— Режим доступа: http://www.profspo.ru/55916.html.— PROFобразование

Методические указания для обучающихся по освоению модуля:

7. Методические рекомендации к практическим работам, утвержденные МК.

8. Методические рекомендации к самостоятельным работам, утвержденные МК.

Периодические издания

9. Современная конкуренция. [Электронный ресурс]: журнал. – М.: Синергия ПРЕСС. — PROFобразование
10. Управление в современных системах. Издательство: Южно-Уральский институт управления и экономики. — PROFобразование
11. Экономика и современный менеджмент: теория и практика. Издательство: Сибирская академическая книга. — PROFобразование
12. Креативная экономика и социальные инновации: Издательство: Самарский институт - Высшая школа приватизации и предпринимательства. — PROFобразование

Интернет-ресурсы

13. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании" (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_law_40241/
14. Федеральный закон от 07.02.92№ 2300-1 "О защите прав потребителей" (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
15. Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_law_83079/
16. ГОСТ Р 51304 – 2009. Услуги торговли. Общие требования. Введ. 2011-01-01. М.: Стандартинформ, 2010. 11 с. - Режим доступа: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=EXP;n=489511

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» реализуется в течение двух семестров.

В процессе обучения основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающегося. Тематика занятий соответствует содержанию программы данного профессионального модуля.

Теоретические занятия формируют у обучающихся системное

представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают закрепление теоретического материала, приобретение и закрепление необходимых умений и навыков, формирование профессиональных компетенций, готовность к индивидуальной, групповой и самостоятельной работе, принятию ответственных решений в рамках определенной профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа студентов проводится вне аудиторных часов и составляет до 50% от обязательной аудиторной нагрузки обучающегося. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку докладов и рефератов по выбранной теме, проведение исследований по курсовой работе, отработку практических умений, способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска необходимой информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, формированию общих и профессиональных компетенций.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику. Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках

Учебная практика проводится под руководством преподавателей и специалистов организации-базы практики. Руководитель от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта.

Руководители практики от организации-базы практик назначаются приказом руководителя организации до начала практики, из числа специалистов, имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля)

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной направленности.

Стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Показатели оценки результатов, формы и методы контроля

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	-определение показателей ассортимента; - формирование и анализ торгового (или промышленного) ассортимента;	Текущий контроль в форме: - устный и письменный опрос; - тестирование; - решение ситуационных задач; - оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение рефератов, докладов; - презентации; - составление первичной документации; - защита практических работ; - проверочные работы по темам МДК; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы. Дифференцированный зачет по учебной практике. Экзамен по разделу 1 профессионального модуля «Теоретические основы товароведения». Экзамены по «Товароведению продовольственных товаров», «Товароведению непродовольственных товаров». Экзамен квалификационный по модулю.
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	- расчет товарных потери и их списание;	
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	- расшифровка маркировки продовольственных и непродовольственных товаров;	
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градация качества	- распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; - идентификация товаров; - оценка качества товаров; - установление их градаций качества оценивать качество товаров; - применение методов товароведения;	
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	- соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования;	

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	- обеспечение санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показателей качества и безопасности товаров, упаковки и процессов;	
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	- владение основными показателями измерения: количества товаров (массы, объема, длины, диаметра, температуры, относительной плотности и др.) в системных и внесистемных единицах;	
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	- оформление сертификатов соответствия или деклараций соответствия	

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения ВПД

	смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска - номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	Анализ результатов выполнения практических работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения ВПД
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения. - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в коллективе в процессе практических занятий и на практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	- соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся

действовать в чрезвычайных ситуациях.	профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	