

**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 «Профессиональных дисциплин  
специальностей Коммерция и Туризм»  
«01» сентября 2022 года, протокол № 1

Председатель ПЦМК  /Е.Н. Пудовкина/

Саратов 2022

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>35</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>39</b>

# **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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

воздействий чрезвычайных ситуаций.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

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 являются 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 сохранности 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 на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп» оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни**

**Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы**

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
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.	<b>ЛР 2</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
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	<b>ЛР 13</b>
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	<b>ЛР 14</b>

профессиональную жизнестойкость	
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	<b>ЛР 15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	<b>ЛР 16</b>
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	<b>ЛР17</b>
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	<b>ЛР 18</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Активно применяющий полученные знания на практике	<b>ЛР19</b>
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.	<b>ЛР20</b>
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	<b>ЛР 21</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	<b>ЛР 23</b>
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности	<b>ЛР 24</b>

## 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.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных компетенций	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	107	73	37	34		
	МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	107	73	37	34		
	Раздел 2. Управление ассортиментом и оценка качества	264	178	72	86		
	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	264	178	72	86		
	Учебная практика	72				72	
	<b>Всего:</b>	<b>443</b>	<b>251</b>	<b>109</b>	<b>120</b>	<b>72</b>	

### 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	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в основы товароведения			
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения			
<i>3 семестр</i>			
<i>Глава 1. Основы товароведения</i>			
Тема 1.1 Введение. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения	<b>Содержание</b>	2	1
	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».		
Тема 1.2 Объекты товароведения	<b>Содержание</b>	2	1
	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.		
Тема 1.3 Методы товароведения	<b>Содержание</b>	2	2
	1 Методы товароведения понятие, классификация. Методы: теоретические и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.		
Тема 1.4 Классификация и	<b>Содержание</b>	2	2
	1 Основополагающие методы систематизации: классификации и кодирование: понятие, структура		

<b>кодирование товаров</b>		методов, разновидности, достоинства и недостатки. Применимость в товароведении. Общегосударственные классификаторы: понятие классификация, назначение, структура. Классификации потребительских товаров. Общая и частная классификация.		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Изучение методов классификации потребительских товаров.		
	2	Изучение способов кодирования потребительских товаров.		
<b>Глава 2. Товароведные характеристики товаров</b>				
<b>Тема 2.1 Ассортимент товаров</b>	<b>Содержание</b>		4	2
	1	<b>Ассортимент товаров: понятие, классификация</b> Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей.		
	2	<b>Свойства и показатели ассортимента</b> 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.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Определение показателей ассортимента розничных торговых организаций.		
	2	Определение показателей ассортимента розничных торговых организаций.		
	<b>Тема 2.2 Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества</b>	<b>Содержание</b>		2
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.		
<b>Практические занятия</b>		4		
1				Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных в НД.
2				Оценка уровня качества товаров в соответствии с НД
<b>Тема 2.3 Оценка</b>	<b>Содержание</b>		2	

<b>качества товаров</b>	1	<p>Оценка качества: понятие. Структура и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Установление принципов деления на товарные сорта.		
	2	Установление принципов деления на товарные сорта.		
<b>Тема 2.4</b> <b>Основные понятия:</b> <b>единичный экземпляр</b> <b>товаров, комплексная</b> <b>упаковочная единица,</b> <b>товарная партия</b>	<b>Содержание</b>		1	1
	1	<p>Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Идентифицирующие признаки товарной партии и классификация товаров по этим признакам.</p> <p>Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий. Назначение, краткая характеристика.</p>		
	<b>Практическое занятие</b>		2	
	1	Решение ситуационных задач		
<i>4 семестр</i>				
<i>Глава 3. Обеспечение качества и количества товаров</i>				
<b>Тема 3.1</b> <b>Технологический цикл</b> <b>товародвижения</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	1	<p>Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная.</p> <p>Контроль качества и количества товарных партий</p> <p>Виды контроля. Правила проведения выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном браковочном числе.</p>		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарной партии.		
	2	Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарной партии.		

<b>Тема 3.2</b> <b>Факторы, влияющие на качество и количество товаров</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	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.		
<b>Тема 3.3</b> <b>Климатический и санитарно-гигиенический режим хранения</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	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 сохраняемость 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 размещения 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.		
<b>Тема 3.4</b> <b>Товарные потери</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Товарные потери: основные понятия. Виды 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.		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Определение количественных потерь продовольственных товаров.		
2	Определение количественных потерь продовольственных товаров			
<b>Глава 4. Информационное обеспечение товароведения</b>				
<b>Тема 4.1</b> Виды и формы товарной	<b>Содержание</b>		2	1

<b>информации</b>	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).		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Изучение технических документов, используемых на предприятиях торговли		
	2	Изучение технических документов, используемых на предприятиях торговли		
<b>Тема 4.2 Средства товарной информации</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1	Средства товарной информации: информационные ресурсы, специальная литература, маркировка, реклама. Информационные ресурсы: нормативные, технические документы (товарно-сопроводительные, проектно-конструкторские, количественные, качественные, расчетные, комплексные, эксплуатационные).		1
<b>Тема 4.3 Изучение технических документов</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1	Ответственность за предоставление недостоверной информации о товаре в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей», правовые основы информационного обеспечения товародвижения		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Изучение технических документов, используемых на предприятиях торговли		
	2	Изучение технических документов, используемых на предприятиях торговли		
<b>Тема 4.4 Структура маркировки. Информационные знаки</b>	<b>Содержание</b>		2	
	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.		1
	<b>Практическое занятие</b>		2	
	1	Изучение закона РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров».		
<b>Тема 4.5 Идентификация</b>	<b>Содержание</b>		3	
		Идентификация маркировки товаров требованиям НД. Виды маркировок и информационных знаков,		2

<b>маркировки товаров требованиям НД</b>		соотношение их с требованиями ГОСТ Р 51074-01 «Информация для потребителей».		
	<b>Практическое занятие</b>		1	
	1	Идентификация маркировки товаров требованиям НД.		
<b>Экзамен</b>				
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК 03.01.</b>			34	
<p>Изучение истории развития товароведения. Состояние рынка России.</p> <p>Изучение общей классификации продовольственных и непродовольственных товаров.</p> <p>Изучение назначения и структуры Общероссийских классификаторов.</p> <p>Изучение направления развития и совершенствования ассортимента.</p> <p>Изучение видов нормативных документов, устанавливающих требования к товарам.</p> <p>Составление схемы классификации номенклатуры потребительских свойств товаров.</p> <p>Изучение прав потребителей и ответственности продавца при реализации дефектной продукции.</p> <p>Изучение специфических физических свойств единичных экземпляров товаров.</p> <p>Изучение идентификации и прослеживаемости товаров.</p> <p>Решение ситуационных задач по контролю качества и количества товарных партий.</p> <p>Изучение профилактических и текущих мероприятий по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима хранения.</p> <p>Изучение контроля за соблюдением условий и сроков хранения товаров.</p> <p>Изучение народнохозяйственного значения сокращения потерь.</p> <p>Изучение видов качественных потерь продовольственных товаров.</p> <p>Изучение правил маркировки продовольственного сырья</p> <p>Изучение правил маркировки непродовольственных товаров.</p> <p>Решение ситуационных задач по идентификации маркировки потребительских товаров.</p>				
<b>Раздел 2. Управление ассортиментом и оценка качества</b>				
<b>МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>				
<b>Глава 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>				
<b>Тема 1.1 Продовольственные</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Продовольственные товары: понятие, назначение. Отличие от непродовольственных товаров.		

<p><b>товары: понятие, назначение</b></p>	<p>Потребности, удовлетворяемые продовольственными товарами.</p> <p>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.</p> <p>Перспективы производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной безопасности, ориентация на импорт товаров, отечественное производство которых имеет объективные и субъективные ограничения. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров.</p> <p>Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы.</p>		
<p><b>Тема 1.2 Химический состав продовольственных товаров.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>1</b> Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов.</p> <p>Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), по происхождению (натуральные, искусственные и синтетические).</p> <p>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).</p> <p>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).</p>	2	2
<p><b>Тема 1.3 Пищевая ценность</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>1</b> Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров: определение термина, потребительские свойства, энергетическая, физиологическая ценность, усвояемость.</p> <p>Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность, их взаимосвязь с химическими и физическими свойствами</p> <p>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,</p>	2	2



	<p>среднекалорийные, низкокалорийные и бескалорийные.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Усвояемость: определение. Влияние усвояемости на степень удовлетворения потребностей. Классификация веществ по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые). Факторы, влияющие на усвояемость.</p> <p>Обязательность информации о пищевой ценности калорийности и содержании важнейших веществ.</p>		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		
<b>Тема 1.4 Консервирование продовольственного сырья</b>	<b>Содержание</b>	2	
	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.		2
<b>Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп</b>			
<b>Тема 2.1 Зерномучные товары</b>	<b>Содержание</b>	6	
	1 <b>Зерно, мука. Понятие, назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству</b> 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.		2

	<p>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.</p> <p>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.</p>		
2	<p><b>Крупа, макаронные изделия: понятие, назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</b></p> <p>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. Макароны изделия: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Действующие нормативные документы.</p>		2
3	<p><b>Хлеб и хлебобулочные изделия Классификация, ассортимент, оценка качества, хранение</b></p> <p>Хлебобулочные изделия: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация хлеба по видам муки, рецептуре, способам выпечки. Ассортимент хлеба. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.</p> <p>Оценка качества: показатели, дефекты хлеба. Действующие нормативные документы.</p> <p>Сухарные и бараночные изделия: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.</p>		
<b>Практические занятия</b>		6	
1	Определение ассортимента муки по органолептическим и физико-химическим показателям		
<b>Лабораторные работы</b>			
1	Определение качества макаронных изделий, определение товарного сорта крупы		
2	Определение вида хлеба и его оценка качества.		
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>	6	
<b>Флодоовощные товары</b>	1 Свежие овощи. Назначение, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2

	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.		
2	<p><b>Свежие плоды Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.</b></p> <p>Флодоовощные товары: понятие, назначение. Классификация свежих и переработанных плодов и овощей.</p> <p>Состояние рынка: источники насыщения, направления их развития. Потребность в плодовоовощных товарах, спрос и предложение. Состояние ассортимента и качества свежих плодов и овощей. Пищевая ценность и состав свежих плодов и овощей.</p> <p>Товароведная характеристика подгрупп плодов: семечковых, косточковых, ягод, цитрусовых, субтропических разноплодных, тропических и орехоплодных по общим и специфическими критериям. Новые виды экзотических плодов.</p>		2
3	<p><b>Продукты переработки плодов и овощей</b></p> <p>Флодоовощные консервы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Оценка качества: показатели, деление на товарные сорта, дефекты.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Картофелепродукты: понятие, назначение. Пищевая ценность и состав. Общность и отличия от картофеля. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.</p>		2
<b>Практические занятия</b>		4	
1	Распознавание сортов плодов по образцам.		
2	Определение качества свежих овощей по стандарту.		
<b>Тема 2.3 Вкусовые</b>	<b>Содержание</b>	8	2

товары	1	<p><b>Чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки</b></p> <p>Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация вкусовых товаров: деление на подгруппы, классификационные признаки.</p> <p>Состояние рынка вкусовых товаров. Государственное регулирование сегментов рынка алкогольных напитков.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
	2	<p><b>Безалкогольные напитки: классификация, товароведная характеристика</b></p> <p>Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты.</p>		2
	3	<p><b>Алкогольные напитки: спирт, водка, коньяк</b></p> <p>Алкогольные напитки: понятие, назначение. Отличительные особенности от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы.</p> <p>Спирт: понятие, свойства, классификация, факторы, формирующие качество.</p> <p>Водка: понятие, классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество, условия и сроки хранения, дефекты, фальсификация.</p> <p>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.</p>		2
	4	<p><b>Виноградное вино: классификация, товароведная характеристика</b></p> <p>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.</p> <p>Краткая характеристика отдельных групп, типов и наименований вин. Оценка качества вин: показатели, дефекты.</p>		2
<b>Лабораторные работы</b>			4	

	1	Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям.		
	2	Определение товарного сорта кофе по органолептическим показателям		
<b>Тема 2.4 Кондитерские товары</b>	<b>Содержание</b>		8	2
	1	<p><b>Сахар, мед, фруктово-ягодные кондитерские изделия. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</b></p> <p>Кондитерские товары: понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Состояние и перспективы развития рынка.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Фруктово-ягодные кондитерские изделия: понятие, назначение. Классификация.</p> <p>Мармелад и пастильные изделия: понятие, виды, назначение. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения.</p> <p>Варенье, джем, повидло, желе и цукаты: понятие, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства.</p>		
	2	<p><b>Карамель, конфеты, шоколад, какао-порошок. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
3	<p><b>Мучные кондитерские изделия: печенье, галеты, вафли, пряники. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</b></p> <p>Мучные кондитерские изделия: понятие, назначение, виды. Отличие от сахаристых кондитерских изделий по составу и пищевой ценности.</p> <p>Печенье, галеты, вафли: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная</p>	2		

	<p>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.</p> <p>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.</p>		
4	<p><b>Торты, пирожные, восточные сладости. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		2
	<b>Лабораторная работа</b>	4	
1	Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки.		
	<b>Практическое занятие</b>		
1	Определение качества мучных кондитерских изделий		
	<b>Содержание</b>	2	
1	<p><b>Тема 2.5 Пищевые жиры</b></p> <p>Пищевые жиры: назначение, классификация, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения</p> <p>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.</p> <p>Оценка качества пищевых жиров. Определяющие и специфичные показатели. Товарные сорта: их характерные признаки деления. Возможность возникновения пересортицы. Дефекты технологические и</p>		2

		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.		
		<b>Лабораторная работа</b>	2	
	1	Определение качества растительного масла органолептическим способом.		
<b>Тема 2.6 Молочные товары</b>		<b>Содержание</b>	6	
	1	<b>Молоко: виды, показатели качества. Кисломолочные напитки и продукты.назначение, классификация, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения</b> 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
	2	<b>Масло коровье: понятие, виды, товароведная характеристика. Спрэды</b> 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.		2
	3	<b>Сыры: химический состав и пищевая ценность, виды, товароведная характеристика</b> Сыры: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сыров от других молочных товаров. Классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика разных групп, видов и наименований по сырью, процессам производства, составу и органолептическим показателям. Оценка		2

		качества: признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта, дефекты: виды, причины их возникновения.		
		<b>Лабораторная работа</b>	2	
	1	Определение товарного сорта сыра по балльной оценке.		
<b>Тема 2.7 Яичные товары</b>		<b>Содержание</b>	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 специфические 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.		2
		<b>Практическое занятие</b>	2	
	1	Определение вида и категории яйца.		
<b>Тема 2.8 Рыбные товары</b>		<b>Содержание</b>	8	
	1	<b>Рыба: химический состав, пищевая ценность, товароведная характеристика различных семейств</b> 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
	2	<b>Рыба живая, охлажденная, мороженая: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения.</b> 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.		2
	3	<b>Соленая, маринованная: способы посола, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения.</b>		2



	<p>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.</p>		
4	<p><b>Сушеная, вяленая, копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения.</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
<b>Практическое занятие</b>		4	
1	Расшифровка маркировки рыбных консервов.		

	<b>Лабораторная работа</b>			
	1	Определение качества соленой рыбы.		
<b>Тема 2.9. Мясные товары</b>	<b>Содержание</b>		6	2
	1	<p><b>Мясо: понятие, химический состав и пищевая ценность, ткани мяса, классификация</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Сравнительная характеристика остывшего, охлажденного, замороженного и повторно замороженного мяса по качеству, сохраняемости и использованию.</p>		
	2	<p><b>Вареные колбасные изделия: виды, товароведная характеристика</b></p> <p>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.</p>		
	3	<p><b>Полукопченые и копченые колбасы: назначение, классификация по видам и качеству сырья, ассортимент, требования к качеству, хранение</b></p> <p>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.</p>	2	
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Оценка качества вареных колбас по органолептическим показателям.		

	<b>Практическое занятие</b>			
	1	Викторина «Своя игра»		
<b>Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп</b>				
<b>Тема 3.1 Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация.</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1	<p><b>Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация.</b></p> <p>Состояние и перспективы развития рынка товаров из пластмасс.</p> <p>Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров из пластмасс: конкуренция, сырье, производство.</p> <p>Полимеризационные и поликонденсационные смолы и пластмассы на их основе: виды, свойства, применение, отличительные признаки.</p> <p>Пластмассы на основе эфиров целлюлозы: виды, свойства, применение, отличительные признаки.</p> <p>Методы переработки пластмасс в изделия: виды, их особенности, влияние на форму и внешний вид изделия.</p> <p>Классификация и ассортимент товаров из пластмасс.</p> <p>Оценка качества товаров из пластмасс. Показатели безопасности. Дефекты: виды, причины возникновения, влияние на качество.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения товаров из пластмасс.</p>		2
<b>Тема 3.2 Товары бытовой химии</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1	<p>Состояние, перспективы развития рынка товаров бытовой химии.</p> <p>Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров бытовой химии: сырье, процессы производства.</p> <p>Клеи: понятие, назначение, состав, свойства, классификация. Характеристика ассортимента.</p> <p>Лакокрасочные товары: понятие, назначение, классификация. Характеристика ассортимента пигментов, растворителей олиф, лаков, красок, шпатлевок.</p> <p>Моющие средства: синтетические моющие средства (отбеливатели, умягчители воды, подсинивающие, антистатические, дезинфицирующие и др.): понятие, состав, классификация и характеристика ассортимента.</p> <p>Общая характеристика ассортимента пятновыводящих, чистящих и полирующих средств, удобрений и средств для профилактики болезней растений, ядохимикатов и др.</p> <p>Оценка качества, показатели качества товаров бытовой химии.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии.</p>		2
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание</b>		2	

<p><b>Силикаты, стекло, керамика: понятие, назначение</b></p>	<p><b>1</b> 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.</p>		
<p><b>Тема 3.4 Металлохозяйственные товары</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p><b>1</b> 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.</p>		
	<p><b>Практическое занятие</b></p>	<p>8</p>	
	<p><b>1</b> Распознавание пластмасс органолептическим способом и идентификация товаров из пластмасс.</p>		
	<p><b>2</b> Изучение и анализ ассортимента товаров бытовой химии.</p>		
	<p><b>3</b> Распознавание видов стекол и керамики органолептическим способом</p>		
<p><b>4</b> Изучение ассортимента металлохозяйственных товаров</p>			
	<p><b>Содержание</b></p>	<p>2</p>	

<b>Мебельные товары</b>	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.		
	<b>Практическое занятие</b>		2	
	1	Изучение ассортимента и показателей качества мебельных товаров.		
<b>Тема 3.6 Электробытовые товары 07.04</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1	Электробытовые товары: понятие. Рынок электробытовых товаров: состояние и перспективы развития. Классификация электробытовых товаров по различным признакам: назначение, место установки, условия эксплуатации, тип защиты от поражения электрическим током, степень защиты 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.		2
	<b>Практическое занятие</b>		2	
<b>Тема 3.7 Школьно-письменные и канцелярские товары 09.04</b>	<b>Содержание</b>		2	
	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.		2
	<b>Практическое занятие</b>		2	
<b>Тема 3.8 Музыкальные товары 14.04</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1	Состояние перспективы развития рынка музыкальных инструментов. Основные сведения об акустике. Факторы, формирующие ассортимент и качество музыкальных товаров. Классификация и		2

	характеристика ассортимента (струнных, язычковых, духовых, ударных и электромузыкальных инструментов). Оценка качества музыкальных инструментов в условиях торговли. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов.		
<b>Тема 3.9 Фототовары 16.04</b>	<b>Содержание</b>	2	2
	<b>1</b> 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.		
<b>Тема 3.10 Бытовые электронные товары21.04</b>	<b>Содержание</b>	2	2
	<b>1</b> 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. Комплекующие 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.		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	<b>1</b> Изучение параметров и средств информации по руководствам по эксплуатации.		
<b>Тема 3.11 Спортивные, охотничьи и рыболовные товары 23.04</b>	<b>Содержание</b>	2	2
	<b>1</b> 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.		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	<b>1</b> Изучение ассортимента спортивных товаров.		
<b>Тема 3.12 Ювелирные</b>	<b>Содержание</b>	4	2

товары и часы 28.04	1	<p><b>Ювелирные товары. Рынок, материалы, применяемые в производстве ювелирных товаров, особенности производства</b></p> <p>Ювелирные товары: понятие, назначение, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, конструкция, производство.</p> <p>Материалы для изготовления ювелирных товаров: классификация, виды, свойства. Производство ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях.</p>			
	2	<p><b>Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка (клеймение) драгоценных металлов и изделий из них</b></p> <p>Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка (клеймение) драгоценных металлов и изделий из них.</p> <p>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.</p> <p>Оценка качества ювелирных товаров и часов.</p> <p>Упаковка, транспортирование, условия хранения ювелирных товаров и часов.</p>		2	
	<b>Практическое занятие</b>			2	
	1	Изучение ассортимента ювелирных товаров.			
Тема 3.13 Текстильные товары (ткани)30.04	<b>Содержание</b>		4		
	1	<p><b>Виды и свойства волокон, пряжи. Производство тканей</b></p> <p>Понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка текстильных товаров.</p> <p>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.</p> <p>Факторы, формирующие ассортимент и качество тканей: вид и структура пряжи и нитей, переплетение (конструкция), технологические процессы производства (в т.ч. отделки).</p> <p>Ткацкие переплетения и отделка тканей: понятие, классификация, виды, влияние на свойства тканей. Новые виды отделки.</p>		2	
	2	<p><b>Текстильные товары. Классификация и ассортимент тканей, оценка качества, маркировка, упаковка</b></p> <p>Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей.</p> <p>Оценка качества тканей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения тканей.</p>		2	
	<b>Практическое занятие</b>			2	

	1	Распознавание видов переплетений и отделок в тканях. Изучение ассортимента тканей и определение сортности по стандарту.		
Тема 3.14 Нетканые материалы и искусственные меха 12.05	<b>Содержание</b>		2	
	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.		2
	<b>Практическое занятие</b>		2	
	1	Изучение ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов.		
Тема 3.15 Швейные товары 21.05	<b>Содержание</b>		2	
	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.		2
	<b>Практическое занятие</b>		2	
	1	Распознавание видов переплетений в тканях и их влияние на свойства тканей.		
Тема 3.16 Трикотажные товары 21.05	<b>Содержание</b>		2	
	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.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	



	1	Изучение ассортимента и определение сортности трикотажных товаров		
	2	Оценка качества швейных и трикотажных товаров		
Тема 3.17 Обувные товары	<b>Содержание</b>		4	2
	1	<p><b>Обувные товары. Рынок. Материалы обувного производства</b></p> <p>Обувные товары: общие сведения, классификация, состояние рынка обуви и перспективы его развития.</p> <p>Обувные материалы.</p> <p>Обувные кожи: классификация, виды, показатели качества, обзор ассортимента. .</p> <p>Искусственные и синтетические обувные материалы: классификация, свойства. Характеристика искусственных и синтетических обувных материалов для низа, верха обуви, внутренних и промежуточных деталей.</p> <p>Текстильные материалы для обуви.</p> <p>Влияние применяемых материалов на качество обуви.</p> <p>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.</p>		
	2	<p><b>Обувные товары. Классификация и ассортимент обуви, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение.</b></p> <p>Кожаная обувь. Факторы, формирующие ассортимент и качество: исходные материалы, моделирование и конструирование, технологические процессы производства. Классификация и ассортимент. Размерно-полнотный ассортимент кожаной обуви.</p> <p>Резиновая и полимерная обувь: общие сведения.</p> <p>Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, производство</p> <p>Классификация и ассортимент. Размерные характеристики.</p> <p>Валяная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики.</p> <p>Оценка качества обуви: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация обуви. Гарантийные сроки.</p>		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Мастер-класс «Контрольная закупка» Как отличить натуральную кожу от кожзаменителя?		
2	Изучение ассортимента и оценка качества кожаной, резиновой и валяной обуви по стандартам			
Тема 3.18	<b>Содержание</b>		2	2

Галантерейные товары	<p><b>1</b> <b>Галантерейные товары: классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение.</b></p> <p>Галантерейные товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития.</p> <p>Факторы, формирующие ассортимент и качество галантерейных товаров: сырье и применяемые материалы, технология производства.</p> <p>Классификация и ассортимент текстильной, кожаной, металлической галантереи и галантерейных изделий из пластмасс.</p> <p>Щеточные изделия и зеркала: классификация и ассортимент.</p> <p>Оценка качества: показатели, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров.</p>		
<p><b>Тема 3.19</b> <b>Пушно-меховые и овчинно-шубные товары 26.05</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	2	2
	<p><b>1</b> Пушно-меховое сырье, полуфабрикаты, меховые готовые изделия: понятие, классификация, характеристика ассортимента.</p> <p>Оценка качества. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Особенности сортировки.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация меховых товаров.</p> <p>Овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество овчинно-шубных готовых изделий.</p> <p>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.</p>		
<p><b>Тема 3.20</b> <b>Парфюмерно-косметические товары 26.05</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	2	2
	<p><b>1</b> Понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерных товаров: сырье, технология производства.</p> <p>Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч. безопасности). Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерных товаров.</p> <p>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.</p> <p>Классификация и ассортимент косметических товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч.</p>		

	безопасности). Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение косметических товаров. Оценка качества косметических товаров.		
	<b>Практическое занятие</b>	4	
<b>1</b>	Изучение ассортимента и оценка качества парфюмерных товаров		
<b>2</b>	Изучение ассортимента и оценка качества косметических товаров		
<b>Экзамен</b>			
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК 03.01.</b>		<b>86</b>	
<p>Изучение путей совершенствования ассортимента продовольственных товаров Изучение красящих и дубильных веществ Изучение ассортимента муки и крупы в розничной торговле</p> <p>Изучение товароведной характеристики сухарных и бараночных изделий</p> <p>Изучение экзотических плодов и овощей</p> <p>Изучение товароведной характеристики орехоплодных и тропических плодов</p> <p>Изучение товароведной характеристики пряно-вкусовых, салатно-шпинатных, томатных, тыквенных овощей</p> <p>Изучение ассортимента разных подгрупп вкусовых товаров</p> <p>Изучение ассортимента разных подгрупп кондитерских товаров</p> <p>Изучение товароведной характеристики ириса и драже</p> <p>Изучение ассортимента и товароведной характеристики кексов, рулетов</p> <p>Изучение ассортимента разных видов пищевых жиров розничной торговле</p> <p>Изучение ассортимента разных подгрупп молочных товаров в розничной торговле</p> <p>Изучение ассортимента и товароведной характеристики мягких сычужных и кисломолочных сыров</p> <p>Решение ситуационных задач по определению качества молочных товаров</p> <p>Изучение продуктов переработки яиц</p> <p>Изучение темы Продукты детского питания и пищевые концентраты</p> <p>Изучение послеубойных изменений в мясе</p> <p>Изучение ассортимента вареных колбасных изделий в розничной торговле</p> <p>Изучение ассортимента полукопченых, копченых колбас и мясокопченостей в розничной торговле</p> <p>Изучение ассортимента и товароведной характеристики мясных консервов</p> <p>Изучение ассортимента товаров из пластмасс в розничной торговле города</p> <p>Изучение ассортимента товаров бытовой химии в розничной торговле города</p> <p>Изучение ассортимента мебельных товаров в розничной торговле города</p> <p>Составить схему классификации холодильников и дать им товароведную характеристику</p> <p>Разработать схему классификации строительных материалов</p>			

<p>Составить товароведную характеристику 3-4 видам школьно-письменных и канцелярских товаров</p> <p>Изучение рынка музыкальных инструментов</p> <p>Изучить ассортимент, современный рынок фототоваров</p> <p>Изучить рынок бытовых электронных товаров. Составить таблицу ассортимента телевизоров</p> <p>Изучение рынка спортивного инвентаря в местных торговых предприятиях. Составить таблицу ассортимента</p> <p>Составить схему классификации ювелирных товаров</p> <p>Изучение рынка тканей в местном торговом предприятии</p> <p>Составить таблицу по шелковым, шерстяным, х/б и льняным тканям</p> <p>Изучение рынка обуви на примере местных торговых предприятий</p> <p>Изучение рынка п/меховых товаров в местных торговых предприятиях. Составить конспект</p> <p>Написание рефератов: «История парфюмерии», «Предприятия и фирмы изготовители парфюмерии», «История косметики», «Предприятия и фирмы изготовители косметических товаров»</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p>Виды работ</p> <p><b>Ознакомление с ассортиментом продовольственных (или непродовольственных товаров):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Распознавание укрупненного ассортимента товаров, нахождение его в секциях, отделах или зонах торгового зала.</li> <li>2. Распознавание видового и марочного ассортимента товаров однородной группы, с которой будет работать студент-практикант.</li> <li>3. Составление схемы размещения ассортимента товаров однородных групп.</li> <li>4. Выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым и повышенным спросом.</li> <li>5. Установление ассортимента новых товаров и характера спроса на них.</li> </ol> <p><b>Определение качества продовольственных (непродовольственных товаров), реализуемых в торговой организации:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение показателей органолептической оценки, наиболее часто применяемых работниками магазина при приемке товаров по качеству и отпуску покупателям.</li> <li>2. Участие совместно со старшим продавцом (или продавцом) в оценке качества товаров при приемке их по качеству от поставщиков.</li> <li>3. Сортировка товаров по качеству при подготовке их к продаже.</li> <li>4. Установление фактов предъявления претензий поставщикам на поставку некачественных товаров.</li> <li>5. Выявление отклонений между действительным качеством и указанным в документах.</li> <li>6. Отбраковка дефектных товаров.</li> </ol> <p><b>Работа со средствами товарной информации:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление со способами и средствами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, сроках годности, информации о подтверждении соответствия.</li> <li>2. Расшифровка маркировки на товарах, в том числе информационных знаков. Консультирование покупателей с использованием</li> </ol>	72	

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

#### *Основные учебные издания*

1. Минько Э.В. Оценка качества товаров и основы экспертизы [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО/ Минько Э.В., Минько А.Э.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Профобразование, 2017.— 221 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70616.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. 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.iprbookshop.ru/70617.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. 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.iprbookshop.ru/80293.html>.— ЭБС «IPRbooks»

#### ***Дополнительные учебные издания:***

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.iprbookshop.ru/67765.html>.— ЭБС «IPRbooks»
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.iprbookshop.ru/67766.html>.— ЭБС «IPRbooks»
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.iprbookshop.ru/55916.html>.— ЭБС «IPRbooks»

#### ***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. — ЭБС «IPRbooks»
10. Управление в современных системах. Издательство: Южно-Уральский институт управления и экономики. — ЭБС «IPRbooks»
11. Экономика и современный менеджмент: теория и практика. Издательство: Сибирская академическая книга. — ЭБС «IPRbooks»
12. Креативная экономика и социальные инновации: Издательство: Самарский институт - Высшая школа приватизации и предпринимательства. — ЭБС «IPRbooks»

#### ***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/](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/](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/](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**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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;
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	- расчет товарных потери и их списание;	- выполнение рефератов, докладов; - презентации; - составление первичной документации;
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	- расшифровка маркировки продовольственных и непродовольственных товаров;	- защита практических работ; - проверочные работы по темам МДК; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы.
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;	Дифференцированный зачет по учебной практике.  Экзамен по разделу 1 профессионального модуля «Теоретические основы товароведения». Экзамены по «Товароведению продовольственных товаров», «Товароведению непродовольственных товаров».
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;	Экзамен квалификационный по модулю.
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и	- обеспечение санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показателей качества и	

упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в кружковой работе	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения ВПД
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации производственной деятельности структурного подразделения;	Анализ результатов выполнения практических работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации производственной деятельности;	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения ВПД
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - соответствие выбранной информации действующему законодательству	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с	- активность и умение работать в группе;	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в коллективе в процессе

коллегами, руководством, потребителями	– коммуникабельность и взаимоуважение	практических занятий и на практике
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, сознательно планировать повышение квалификации	– активность и целеустремленность; – обоснованность постановки цели и задач самообразования	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- выполнение требований нормативно-правовых актов РФ в ходе составления документов, обеспечивающих коммерческую деятельность и организацию торговли	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося во время индивидуальной и коллективной работы на практических занятиях и во время производственной практики, в процессе освоение образовательной программы