

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Управляющий ООО «МЕТРО Кэш энд Керри»

 Е.А. Иголина

« 19 »

2022

для счетов-фактур  
и накладных



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости  
товаров

Самара, 2022

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Товароведения и коммерции

Протокол № 9  
от « 14 » апреля 20 22 г

Председатель ПЦК Товароведения  
и коммерции  
Волгушева Н.Г. Волгушева



Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (приказ Минобрнауки России от 15.05.2014 № 539)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ С «СТЭК»

**Разработчики:** Н.Г. Волгушева, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

Л. М. Духно, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

И.Е. Сазанова преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	7
3.	Структура и содержание: профессионального модуля	8
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	29
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	32

# **1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля**

## **ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**

### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Направлена на присвоение квалификации «Менеджер по продажам», входящей в состав укрупнённой группы профессий 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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.

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

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

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

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

### **знать:**

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

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

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки - 447 часов.

Самостоятельной работы - 113 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 334 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 220 часов;
- учебной практики - 36 часов;
- производственной практики – 72 часов.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, 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 сохранность, 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 ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества, обеспечение сохранности товаров

Коды профессиональных компетенций	Наименования 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, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения.									
ПК.3.1. ПК.3.2.	Раздел 1. Методологические основы	15	10	5		5			
ПК.3.3	Раздел 2. Товароведные характеристики	37	25	13		12			
ПК 3.2.	Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров	38	25	12		13			
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.									
ПК.3.4.- 3.8.	Раздел 4 Основы товароведения продовольственных товаров	15	10	2		5			
ПК.3.4.- 3.8.	Раздел 5. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров	129	86	44		43			
ПК.3.4.- 3.8.	Раздел 6 Основы товароведения непродовольственных товаров	14	6	2		8			



ПК.3.4.- 3.8.	<b>Раздел 7</b> Товарная характеристика основных групп непродовольственных товаров	<b>130</b>	86	42		40			
	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>						36	
	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>							72
<b>Всего:</b>		<b>447</b>	<b>226</b>			<b>113</b>		<b>36</b>	<b>72</b>

### 3.2 Содержание:обучения по ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества, обеспечение сохраняемости товаров

Наименование профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание:учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества, обеспечение сохраняемости товаров.</b>		<b>471</b>	
<b>МДК 03.01 Теоретические основы товароведения</b>		<b>60</b>	<b>30</b>
<b>Раздел 1. Методологические основы</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Введение в товароведение	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	2
	Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. История и направления развития товароведения. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России и Самарской области. Источники насыщения рынка, их состояние.	1	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Объекты и субъекты товароведения</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2
	Товар как объект товароведной деятельности. Потребительная стоимость и стоимость. Товароведная характеристика товара: ассортиментная, качественная и количественная. Общая классификация товаров на потребительские и промышленного назначения. Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. Субъекты, обеспечивающие товародвижение (товароведы), их функции, права и обязанности. Формирование профессиональной компетентности.	1	
	<b>Практическая работа № 1:</b> Изучение основополагающих характеристик товаров	1	
<b>Тема 1.3.</b> Методы	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	2
	Методы товароведения: понятие, классификация.	1	

товароведения	Методы: научного познания и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.		
<b>Тема 1.4.</b> Классификация и кодирование товаров	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование. Понятие. Структура методов. Разновидности, их достоинства и недостатки. Применимость в товароведении. Классификация потребительских товаров. Общая и частная классификация. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.	2	2
	<b>Практическая работа № 2-5:</b> Распознавание разновидностей методов классификации товаров. Определение класса продукции методом кодирования Определение товароведных классификационных характеристик товара Расшифровка штрихового кода товаров	4	
<b>Раздел 2. Товароведные характеристики</b>		<b>25</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Ассортимент товаров	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом. Понятие. 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	2
	<b>Практическая работа № 6-7:</b> Расчет показателей ассортимента Исследование ассортиментной политики розничных торговых предприятий	2	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	

Качество товаров	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров. Потребительские свойства товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.	2	2
	<b>Практическая работа № 8-10:</b> Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров Установление общих и специфичных, комплексных и единичных показателей качества товаров однородных групп Установление показателей качества однородных групп товаров.	3	
Тема 2.3. Оценка качества товаров.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	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, артикулы. 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 различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.	2	2
	<b>Практическая работа № 11-14:</b> Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества потребительских товаров Оценка качества. Проведение диагностики дефектов. Определение градаций качества товаров. Изучение прав потребителей. Решение ситуационных задач	4	
Тема 2.4.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	

Количественная характеристика товаров	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий. Назначение, краткая характеристика.	2	2
	<b>Практическая работа №15-16:</b> Определение количественных характеристик товаров. Контроль качественных и количественных характеристик товаров.	2	
Тема 2.5. Физические и химические свойства товаров	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Физические свойства товаров. Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические, электрофизические. Специфические физические свойства. Оптические и акустические: назначение, краткая характеристика отдельных свойств. Химические свойства товаров. Классификация химических свойств товаров.	4	2
	<b>Практическая работа № 17-18:</b> Исследование химических свойств товаров. Исследование физических свойств товаров	2	
<b>Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров</b>		<b>25</b>	
Тема 3.1. Технологический цикл товародвижения.	<b>Содержание</b>	<b>7</b>	
	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная. Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.	4	2
	<b>Практическая работа № 19-21:</b> Определение этапа технологического цикла товародвижения Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий Решение ситуационных задач по определению товарного сорта	3	
Тема 3.2. Формирование и	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	
	Обеспечение качества и количества: понятие. Факторы, влияющие на качество и	6	2

сохранение качества и количества товаров.	<p>количество.</p> <p>Формирование качества. Факторы, формирующие качество и количество. Влияние отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия.</p> <p>Классификация сохраняющих факторов.</p> <p>Упаковка: понятие, виды, требования к упаковке.</p> <p>Эффективность разных видов упаковки. Методы упаковывания. Хранение. Основные понятия. Составные элементы условий хранения. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Понятие. Показатели климатического режима и 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.</p> <p>Санитарно-гигиенический режим складов.</p> <p>Показатели режима, их значимость для обеспечения количества и качества.</p> <p>Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении. Размещение товаров.</p> <p>Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения.</p> <p>Экономическая эффективность разных методов, критерии эффективности. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.</p> <p>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.</p>		
	<p><b>Практическая работа № 22-24:</b></p> <p>Оценка качества тары и упаковки непродовольственных товаров.</p> <p>Определение оптимальных условий и сроков хранения товаров</p> <p>Исследование нормативных документов для проведения оценки санитарно-гигиенических требований к товарам.</p>	3	
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
Товарные потери.	<p>Виды и разновидности потерь. Причины возникновения разных видов потерь, порядок их списания.</p> <p>Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.</p>	3	2

	<b>Практическая работа № 25-28:</b> Расчёт товарных потерь. Диагностика дефектов непродовольственных товаров (стеклянной, керамической, металлической посуды). Диагностика дефектов непродовольственных товаров (текстильных товаров, одежды, обуви). Исследование ассортимента и оценка качества швейных товаров.	<b>4</b>	
<b>Тема 3.4</b> Средства товарной информации	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	
	Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Маркировка. Структура маркировки. Международные символы, изображаемые на этикетках и упаковках товаров. Товаросопроводительные документы.	1	2
	<b>Практическая работа № 29-30:</b> Определение товарной информации на маркировке товаров Заполнение товаросопроводительных документов	2	
<b>Самостоятельная работа:</b> Самостоятельная работа с конспектом занятий, учебной и дополнительной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка конспектов по темам курса. Подготовить доклады по темам: Современные виды упаковки товаров и её влияние на сохранность качества товаров, Эффективность современной упаковки. Методы упаковывания. Современные методы хранения товаров.		<b>30</b>	
<b>МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>166</b>	
<b>Раздел 4 Основы товароведения продовольственных товаров</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 4.1</b> Состояние рынка продовольственных товаров.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Предмет, цели и задачи дисциплины. Ключевые понятия: товароведение, товар, продовольственные товары, продовольственное сырьё, пищевые продукты, ингредиенты, товаровед, функции товароведа. Их назначение, общность и различия признаков. Предмет, цели, задачи товароведения. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Состояние рынка продовольственного сырья. Перспективы развития.	2	2
<b>Тема 4.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2

Пищевая ценность продуктов питания.	Пищевая ценность продуктов питания. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие. Нормы рационального питания. Химический состав продуктов питания. Неорганические, органические вещества, их свойства.	2	
	<b>Практическая работа № 1- 2:</b> Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов.	2	
<b>Тема 4.3</b> Оценка качества продовольственных товаров.	<b>Содержание:</b>	2	2
	Группы показателей качества продовольственных товаров: органолептические, физико-химические, микробиологические, их характеристика; градации качества, критерии деления пищевых продуктов на градации качества.	2	
<b>Тема 4.4</b> Хранение продовольственных товаров.	<b>Содержание</b>	2	2
	Организация хранения продовольственных товаров. Показатели климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения продовольственных товаров, их влияние на сохранение качества и количества товаров; сроки годности и классификация по срокам годности пищевых продуктов. Товарные потери.	2	
<b>Раздел 5. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>		<b>86</b>	
<b>Тема 5.1</b> Зерномучные товары	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	Зерномучные товары. Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые товарами этой группы. Строение и химический состав зерна, пищевая ценность. Мука. Крупы – товароведная характеристика видов, сорта, требования к качеству, хранение и дефекты. Хлебобулочные изделия. Виды, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, болезни, дефекты, хранение. Макаронные изделия, сырье и производство. Сухарные и бараночные изделия, их сравнительная характеристика по составу, пищевой ценности, товарные сорта, дефекты.	8	2



	<b>Практическая работа № 4-6:</b> Органолептическая оценка качества муки и крупы. Органолептическая оценка качества макаронных сухарно-бараночных изделий.	4	
<b>Тема 5.2</b> Плодоовощные товары.	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	Состояние и перспективы развития рынка плодоовощных товаров. Клубнеплоды и корнеплоды. Классификация свежих овощей и плодов. Химический состав, пищевая ценность, товароведная характеристика клубнеплодов и корнеплодов, требования к качеству, болезни и хранение. Градации качества. Товарные сорта и их отличия от природных. Тыквенные, томатные, зернобобовые овощи. товароведная характеристика, требования к качеству, хранение, болезни. Классификация свежих плодов и ягод. Пищевая ценность. Товароведная характеристика семечковых, косточковых, субтропических и тропических плодов и ягод.	6	
	<b>Практическая работа № 7- 12:</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов картофеля и определение качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. Расшифровка маркировки плодоовощных консервов	6	
<b>Тема 5.3</b> Вкусовые товары.	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	2
	Чай, и чайные напитки. Кофе, кофейные напитки. Вкусовые товары, их классификация. Чай: химический состав и пищевая ценность. Характеристика ассортимента, оценка качества, условия и сроки хранения. Кофе, кофейные напитки. Характеристика ассортимента, оценка качества, условия и сроки хранения. Пряности и приправы. Табачные изделия. Пряности: классификация, значение в питании, характеристика ассортимента, условия и сроки хранения. Поваренная соль и приправы: значение в питании, товароведная характеристика, условия и сроки хранения. Табачные изделия: классификация, характеристика ассортимента, условия и сроки хранения. Алкогольные и слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки Классификация, товароведная характеристика ассортимента, требования к качеству, маркировка, условия и сроки хранения	6	

	Классификация безалкогольных напитков, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Практическая работа № 13- 18:</b> Органолептическая оценка качества чая и кофе. Изучение ассортимента и требований к качеству приправ.	6	
<b>Тема 5.4</b> Кондитерские изделия	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Состояние рынка сахара и кондитерских изделий. Классификация кондитерских изделий. Характеристика сахаристых кондитерских изделий (фруктово-ягодные кондитерские изделия, Конфетные изделия. Карамель, конфеты, шоколад, какао-порошок, ирис, драже, халва) , классификация ассортимента, показатели качества, дефекты и хранение. Мучные кондитерские изделия. Печенье, вафли, торты, пирожные, галеты и крекер, кексы, рулеты, пряничные изделия и восточные сладости – состав, виды, ассортимент, требования к качеству, дефекты и хранение.	6	2
	<b>Практическая работа № 19 - 22:</b> Ознакомление с видами и оценка качества сахара. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества карамели. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества, конфет, шоколада.	4	
<b>Тема 5.5</b> Пищевые жиры.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Пищевые жиры Состав и свойства жиров. Значение в питании человека. Классификация пищевых жиров. Растительные масла. Масличное сырьё. Сущность методов получения растительных масел прессованием и экстрагированием. Влияние способа производства масла и его рафинации на качество масла. Ассортимент растительных масел, требования к качеству. Дефекты, хранение растительных масел.	2	2
	<b>Практическая работа № 23 - 24:</b> Ознакомление ассортиментом и оценка качества растительного масла.	2	
<b>Тема 5.6</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	

Молочные и яичные товары	<p>Молоко, сливки.</p> <p>Химический состав пищевая ценность. Значение молока и молочных продуктов в питании. Формирование ассортимента и технологическая обработка молока. Оценка качества. Молочнокислые напитки. Молочнокислые напитки, значение в питании человека. Сущность кисломолочного брожения и его роль в производстве кисломолочных продуктов, диетические и лечебные свойства. Классификация, ассортимент, показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Классификация. Сметана, творог. Значение в питании человека. Физико-химические показатели. Товароведная характеристика ассортимента. Пороки качества, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Сыры- понятие, химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, маркировка, хранение. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца; классификация яйца на виды и категории, ассортимент, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.</p> <p>Масло коровье.</p> <p>Виды, состав, основы технологии получения. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности хранения. Молочные консервы.</p> <p>Сухое и сгущённое молоко, химический состав, формирование качества. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.</p>	6	2
	<p><b>Практическая работа № 25 - 34:</b></p> <p>Изучение ассортимента кисломолочных товаров, и оценка качества по стандарту.</p> <p>Изучение ассортимента и оценка качества твердых сычужных сыров</p> <p>Изучение ассортимента и оценка качества мягких сычужных и переработанных сыров</p> <p>Ознакомление с ассортиментом и оценка качества масла коровьего.</p> <p>Определение свежести яиц овоскопированием и выливкой</p>	10	
<b>Тема 5.7</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
Мясо и мясные товары.	<p>Мясо убойных животных. Состояние рынка мясных товаров. Мясо – химический состав и пищевая ценность, классификация по различным признакам. Ткани мяса, показатели качества, маркировка, хранение. Субпродукты – классификация способов холодильной обработки мяса. Сравнительная характеристика видов субпродуктов, дефекты и хранение.</p> <p>Мясо птицы. Птица – классификация по видам, возрасту, способам обработки, назначению; отличия от мяса животных, оценка качества, маркировка, категории,</p>	6	2

	дефекты, хранение. Колбасные изделия и мясокопчености. Классификация, химический состав и пищевая ценность; факторы, формирующие качество, сорта, ассортимент, требования к качеству, дефекты, хранение.		
	<b>Практическая работа № 35 - 40:</b> Ознакомление с тканями мяса домашних убойных животных. Ознакомление с категориями мяса по возрасту и упитанности. Ознакомление сортовой разделкой (разрубом) туш убойных животных и определение отрубов по сортам. Изучение ассортимента и оценка качества колбас и мясокопченостей	6	
<b>Тема 5.8.</b> Рыбные товары.	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Классификация промысловых рыб. Рыба переработанная. Морфология рыбы. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды). Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Соленые и маринованные рыбные товары. Сущность основных способов посола, особенности маринования. Ассортимент, основы технологии производства, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Вяленые и сушеные рыбные товары. Сущность технологической обработки рыбы в процессе вяления и сушки. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Копченые рыбные товары. Рыбные консервы и пресервы Основные способы копчения рыбы. Основы технологии производства. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения.. Классификация. Характеристика видов и разновидностей. Маркировка, упаковка, хранение, требования к качеству, дефекты и меры предупреждения.	4	2
	<b>Практическая работа № 41 - 44:</b> Изучение промысловых семейств рыбы, установление отличительных признаков. Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов, пресервов, икры рыб.	4	
<b>Раздел 6 Основы товароведения непродовольственных товаров</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 6.1</b> Состояние рынка непродовольственных товаров.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Состояние рынка непродовольственных товаров Непродовольственные товары: понятие, назначение. Классификация непродовольственных товаров.	2	2

	Ключевые понятия: товароведение, товар, непродовольственные товары, сырьё, товаровед, функции товароведа. Их назначение, общность и различия признаков. Предмет, цели, задачи товароведения.. Перспективы развития.		
<b>Тема 6.2.</b> Оценка качества непродовольственных товаров.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Оценка качества непродовольственных товаров. Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров: сырьё (материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия), конструкции, процессы производства. Факторы сохраняющие качество. Группы показателей качества непродовольственных товаров: органолептические, физико-химические, микробиологические, их характеристика и градации качества. Хранение непродовольственных товаров.	2	2
	<b>Практическая работа № 45- 46:</b> Стандартизация и сертификация товаров. Виды, формы и средства товарной информации.	2	
<b>Раздел 7 Товарная характеристика основных групп непродовольственных товаров</b>		<b>86</b>	
<b>Тема 7.1.</b> Текстильные товары и нетканые материалы.	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Текстильные товары Понятие о текстильных товарах. Текстильные волокна, нити, пряжа. Натуральные, искусственные и синтетические волокна и нити. Общие сведения о ткацких переплетениях и отделке тканей и их влияние на качество тканей. Классификация и характеристика хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Оценка качества тканей органолептическими и измерительными методами. Дефекты тканей. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение тканей. Нетканые материалы Понятие о нетканых материалах и искусственном мехе. Состояние рынка нетканых материалов и искусственных мехов. Классификация, групповая характеристика ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов. Свойства и показатели качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение этих материалов.	4	2
	<b>Практическая работа № 47- 50:</b> Идентификация текстильных товаров Оценка качества текстильных товаров по стандартам.	4	
<b>Тема 7.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	

Швейные товары.	Состояние рынка швейных товаров. Основные вспомогательные материалы, применяемых в производстве швейных товаров, и их влияние на качество готовых товаров. Классификация, групповая характеристика ассортимента швейных товаров. Общая характеристика швейных товаров по форме, силуэту, покрою, отделке, размерным и другим признакам и свойствам. Оценка качества швейных изделий. Градация качества. Дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение швейных товаров.	2	2-3
	<b>Практическая работа № 51- 52:</b> Изучение и анализ ассортимента швейных товаров. Оценка качества по стандартам.	2	
Тема 7.3. Трикотажные товары.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Общие сведения о трикотажных товарах. Состояние рынка трикотажных товаров. Основные и вспомогательные материалы, применяемые в производстве трикотажных товаров, и их влияние на качество готовых изделий. Классификация и групповая характеристика ассортимента трикотажных товаров. Общая характеристика трикотажных товаров по форме, силуэту, покрою, отделке, размерным и другим признакам или свойствам. Оценка качества трикотажных изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение трикотажных товаров.	2	2
	<b>Практическая работа № 53 -54:</b> Анализ ассортимента трикотажных товаров. Оценка качества по органолептическим показателям.	2	
Тема 7.4. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Понятие о пушно-меховых и овчинно-шубных товарах. Состояние рынка и пути его развития. Классификация пушно-меховых товаров. Понятие о пушно-меховом сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых товаров. Оценка качества, товарные сорта, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Оценка качества, товарные сорта, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	2	2
	<b>Практическая работа № 55-56:</b> Анализ ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных по органолептическим показателям.	2	

<b>Тема 7.5.</b> Обувные товары.	<b>Содержание</b> Общие сведения об обувных товарах. Материалы для производства обуви. Натуральные кожи: классификация, показатели качества, характеристика ассортимента юфтевых, хромовых и других кож, их влияние на качество обуви. Общие сведения об обувных товарах. Материалы для производства обуви, понятие, виды, влияние на потребительские свойства обувных товаров. Общие сведения о материалах, применяемых в производстве кожаной обуви. Искусственные и синтетические мягкие кожи. Искусственные материалы для низа обуви. Дефекты обувных материалов и их влияние на качество обуви. Производство кожаной обуви. Дефекты производства обуви, общие свойства и показатели качества кожаной обуви. Методы оценки качества обуви. Классификация и характеристика ассортимента обуви по назначению, половозрастному делению, группам материала верха, сезону носки и другим показателям. Резиновая и полимерная обувь. Понятие, общие сведения о резиновой и полимерной обуви. Свойства, показатели качества. Классификация и характеристика ассортимента, дефекты, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение. Валяная обувь. Понятие, значение валяной обуви для условий России. Свойства, показатели качества, ассортимент, дефекты, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение валяной обуви.	<b>6</b> 4	2
	<b>Практическая работа № 57-58:</b> Обувные товары. Изучение и анализ ассортимента товаров.	2	
<b>Тема 7.6.</b> Галантерейные товары.	<b>Содержание</b> Понятие о галантерейных товарах: кожаных, металлических, текстильных, пластмассовых, щеточных изделиях и зеркалах. Состояние рынка и пути его развития. Классификация и групповая характеристика ассортимента галантерейных товаров. Классификация и групповая характеристика ассортимента галантерейных товаров. Направления обновления ассортимента и повышение качества. Управление и формирование ассортимента кожаной, металлической, текстильной и пластмассовой галантереи.	<b>6</b> 4	2

	<b>Практическая работа № 59 - 60:</b> Изучение и анализ ассортимента галантерейных товаров. Оценка качества галантерейных товаров по стандартам.	2	
<b>Тема 7.7.</b> Парфюмерно-косметические товары. Туалетное мыло.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Понятие о парфюмерно-косметических товарах и туалетном мыле. Классификация и групповая характеристика ассортимента. Направление обновления ассортимента парфюмерно-косметических товаров и туалетного мыла. Оценка качества. Показатели безопасности, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение этих товаров. Изучение ассортимента парфюмерных и косметических товаров по стандарту. Оценка качества парфюмерных товаров	2	2
	<b>Практическая работа № 61 - 64:</b> Изучение ассортимента. Оценка качества по органолептическим признакам. Изучение ассортимента косметических товаров по стандарту	4	
<b>Тема 7.8.</b> Музыкальные товары.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Общие сведения о музыкальных товарах. Значение музыкальных товаров. Свойства звуков. Классификация и характеристика ассортимента музыкальных товаров. Оценка качества: требования стандартов. Дефекты. Маркировка, упаковка, хранение.	2	2
<b>Тема 7.9.</b> Фототовары.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Общие сведения о фототоварах. Рынок фототоваров и пути его совершенствования. Группировка фототоваров, светочувствительные материалы: понятие, свойства, показатели качества, ассортимент. Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и хранения. Фототехнические материалы. Фотообъективы, фотоаппараты, ассортимент, назначение. Проверка качества в условиях торгового предприятия. Ассортимент принадлежностей, лабораторного инвентаря и оборудования. Особенности маркировки, упаковки, хранения.	2	2
	<b>Практическая работа № 65 - 66:</b> Изучение ассортимента фототоваров. Особенности маркировки, упаковки, хранения.	2	
<b>Тема 7.10.</b> Спортивные, рыболовные и	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2
	Общие сведения о спортивных, охотничьих товарах, рыболовных и товарах для туризма и альпинизма. Классификация, групповая характеристика ассортимента спортивных,	2	



охотничьи товары.	охотничьих и рыболовных товаров. Особенности оценки качества, маркировки, хранения и транспортирования этих товаров.		
<b>Тема 7.11.</b> Ювелирные товары и часы.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	Общие сведения о ювелирных изделиях и часах. Состояние рынка и пути его развития. Материалы для изготовления ювелирных товаров. Классификация, групповая характеристика ассортимента ювелирных товаров и часов. Единая система наименований и индексации бытовых часов. Клеймение ювелирных изделий из драгоценных металлов (платины и золота, серебра, палладия). Основные и дополнительные клейма. Оценка качества, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение ювелирных изделий и часов.	2	
	<b>Практическая работа № 67-68:</b> Изучение и анализ ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов	2	
<b>Тема 7.12.</b> Оргтехнические товары.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2
	Оргтехнические товары: понятия, назначение, общие особенности этой группы. Подгруппы товаров для учебы, делопроизводства, интеллектуальной деятельности. Состояние рынка. Классификация бумаги и картона, групповая характеристика ассортимента по признакам и потребительским свойствам. Бумаги и картон. Изделия из бумаги и картона. Показатели качества. Классификация и характеристика ассортимента бумаг для письма, черчения, рисования, печати и др. Школьно-письменные, канцелярские товары и средства оргтехники. Классификация и характеристика ассортимента. Маркировка, упаковка и хранение.	2	
<b>Тема 7.13.</b> Игрушки.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Общие сведения об игрушках. Значение игрушек в воспитании детей. Рынок игрушек. Функциональные (педагогические, игровые), гигиенические и эстетические требования к игрушке. Показатели безопасности. Классификация ассортимента игрушек. Общая характеристика ассортимента. Дефекты игрушек. Оценка и подтверждение соответствия качества игрушек. Упаковка, маркировка, хранение игрушек.	2	2
	<b>Практическая работа № 69-70:</b> Характеристика ассортимента игрушек. Изучение дефектов игрушек. Оценка и подтверждение соответствия качества игрушек.	2	
<b>Тема 7.14.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2

Изделия народных художественных промыслов и сувениров.	Товары народных, художественных промыслов и сувениры: понятия, состояние рынка. Виды художественных промыслов, их краткая характеристика и районы производства. Классификация, групповая характеристика товаров народных, художественных промыслов и сувениры. Пути формирования ассортимента этих товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение этих товаров.	2	
	<b>Практическая работа № 71- 72:</b> Изучение ассортимента и истории развития народных промыслов Самарской губернии.	2	
<b>Тема 7.15.</b> Силикатные товары.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2
	Понятие о силикатных товарах, стекле и керамике. Состав стекла, виды стекол, влияние состава стекла на потребительские свойства и показатели качества стеклянных изделий. Способы выработки. Декорирование стеклянных изделий. Классификация и характеристика ассортимента стеклянных товаров. Показатели качества стеклянной и хрустальной посуды. Методы их оценки. Дефекты стеклянной посуды. Виды керамики: фарфор, фаянс, полуфарфор майолика и гончарные изделия. Особенности их состава, технология производства и декорирования. Показатели качества фарфоровой и фаянсовой посуды, методы их определения. Дефекты керамических товаров. Классификация и характеристика основных ассортиментных групп керамических товаров. Особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения стеклянных и керамических товаров. Меры по снижению боя при транспортировании и хранении.	2	
	<b>Практическая работа № 73-76:</b> Оценка качества стеклянных бытовых товаров по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта. Оценка качества керамических бытовых товаров по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта.	4	
<b>Тема 7.16.</b> Металлохозяйственные товары.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	Основное сырье для производства металлохозяйственных товаров (черные, цветные металлы и сплавы). Конструирование и способы производства. Влияние видов покрытия на качество готовых изделий. Коррозия изделий из металлов и сплавов. Способы защиты от коррозии. Классификация ассортимента металлохозяйственных товаров. Показатели качества посуды, металлоинструментов, садово-огородного инвентаря и оборудования. Методы	2	

	оценки качества металлохозяйственных товаров, их дефекты. Особенности упаковки, маркировки.		
	<b>Практическая работа № 77- 78:</b> Изучение и анализ ассортимента металлохозяйственных товаров. Оценка качества.	2	
<b>Тема 7.17.</b> Электробытовые товары.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2
	Группировка, требования к качеству электробытовых товаров. Показатели качества, ассортимент и маркировка проводниковых изделий (проводов, шнуров, кабелей). Светильники: осветительная арматура и лампы (люминесцентные, накаливания). Особенности конструкции, принцип действия, оценка качества, дефекты, маркировка. Установочные изделия: виды, особенности конструкций и ассортимент. Электронагревательные приборы: виды нагревателей, оценка качества, дефекты, классификация и характеристика ассортимента. Бельеобрабатывающие приборы и машины. Утюги, стиральные и гладильные машины: особенности конструкции, типы, показатели качества, классификация и характеристика ассортимента. Бытовые холодильные приборы: холодильники-морозильники. Особенности конструкции абсорбционных, компрессионных и термоэлектрических холодильных приборов. Классификация и характеристика ассортимента по группам сложности. Показатели качества. Приборы микроклимата: виды, показатели качества, разновидности, характеристика ассортимента. Приборы для уборки помещений: пылесосы, полумоечные машины и полотеры. Технико-экономические показатели и показатели качества. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация электробытовых товаров. Гарантийные сроки эксплуатации (службы) электробытовых товаров.	4	
	<b>Практическая работа № 79- 80:</b> Изучение технико-экономических показателей и показатели качества, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация электробытовых товаров.	2	
<b>Тема 7.18.</b> Товары из пластмасс.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	Понятие о пластических массах и товарах из пластмасс. Рынок товаров из пластмасс.	2	

	Основное сырье для производства пластмасс. Общие свойства синтетических смол и эфиров целлюлозы. Классификация пластмасс по виду исходного сырья, составу и свойствам. Факторы, формирующие качество изделий из пластмасс в изделиях. Области применения пластмасс. Оценка качества изделий из пластмасс. Методы оценки качества из пластмасс. Дефекты изделий из пластмасс. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров из пластмасс.		
	<b>Практическая работа № 81-82:</b> Идентификация товаров из пластмасс.	2	
<b>Тема 7.19.</b> Мебельные товары.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Материалы для производства мебели. Влияние конструирования и технологии производства на качество мебели. Понятие о столярной, гнутой и плетеной мебели. Показатели качества мебели. Классификация и характеристика ассортимента столярной жесткой и мягкой мебели. Гнутая и плетеная мебель. Дефекты мебели. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мебели.	2	2
<b>Тема 7.20.</b> Товары бытовой химии.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	Понятие о товарах бытовой химии, их значении в народном хозяйстве и в быту. Группировка ассортимента товаров бытовой химии – клей, лакокрасочные товары: виды, состав, свойства, показатели качества, классификация и характеристика ассортимента олиф, лаков и красок. Оценка качества, маркировка, упаковка, хранение. Моющие средства – мыло, синтетические моющие средства, вспомогательные средства, ядохимикаты и минеральные удобрения: состав, свойства, показатели качества, методы оценки качества. Упаковка, маркировка, хранение.	2	
	<b>Практическая работа № 83- 84:</b> Изучение ассортимента товаров бытовой химии. Установление градации качества товаров бытовой химии.	2	
<b>Самостоятельная работа:</b>			

<p>Подготовить конспект по теме «Зерномучные товары»</p> <p>Подготовить комплекс НТД по теме «Зерномучные товары».</p> <p>Подготовить конспект по теме «Плодоовощные товары»</p> <p>Подготовить комплекс НТД по теме «Плодоовощные товары».</p> <p>Подготовить конспект по теме «Вкусовые товары».</p> <p>Подготовить комплекс НТД по теме «Вкусовые товары».</p> <p>Подготовить конспект по темам: 1. Крахмал, сахар, мед. 2. Кондитерские изделия.</p> <p>Подготовить комплекс НТД по теме «Кондитерские изделия».</p> <p>Подготовить конспект по теме «Пищевые жиры»</p> <p>Подготовить комплекс НТД по теме «Пищевые жиры».</p> <p>Подготовить конспект по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- молоко и молочные товары,</li> <li>- кисломолочные продукты,</li> <li>- сыры.</li> </ul> <p>Подготовить комплекс НТД по теме «Молочные товары».</p> <p>Подготовить конспект по теме «Яйцо и продукты его переработки»</p> <p>Подготовить комплекс НТД по теме «Яйцо и продукты его переработки».</p> <p>Подготовить конспект по теме «Мясо и мясные товары»</p> <p>Подготовить комплекс НТД по теме «Мясо и мясные товары»</p> <p>Подготовить конспект по теме «Рыбные товары»</p>	96	
<p><b>Учебная практика:</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расчет энергетической ценности пищевых товаров</li> <li>2. Определения качества свежих плодов и овощей</li> <li>3. Определения качества переработанных плодов и овощей</li> <li>4. Определения качества зерномучных товаров</li> <li>5. Определения качества сахара, крахмала, меда</li> <li>6. Определения качества кондитерских изделий</li> <li>7. Определения качества вкусовых товаров</li> <li>8. Определения качества мяса и мясных товаров</li> <li>9. Определения качества рыбы и рыбных товаров</li> <li>10. Определения качества молока и молочных товаров</li> <li>11. Определения качества пищевых товаров</li> <li>12. Определения качества яичных товаров</li> </ol>	36	

<b>Производственная практика.</b> <b>Виды работ:</b> Определение показателей ассортимента товаров 2. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности 3. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями стандарта 4. Установление градаций качества товаров 5. Расшифровка маркировки товаров 6. Контроль режима и сроков хранения товаров 7. Соблюдение санитарно – эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения товаров	<b>72</b>	
<b>Квалификационный экзамен</b>		
<b>Всего образовательной нагрузки</b>	<b>378</b>	
<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>	
<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решаемых проблемных задач).

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

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

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по разделам дисциплины;
- учебно-методический комплексы «Товароведение продовольственных товаров» и «Товароведение непродовольственных товаров»,

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники**

1. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров- М.: Деловая литература, 2018.
2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 479 с.
3. Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения : учебник / И.М. Лифиц. — Москва: КНОРУС, 2020.— 220 с.
5. Моисеенко Н. С. Основы товароведения : учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва: КНОРУС, 2018 — 414 с.
6. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. – М.: Изд-во НОРМА, 2014.

7. Теплов В.И. и др. Коммерческое товароведение /Учебник - М.: Издательский дом «Дашков и К», 2011..
8. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для СПО- Ростов-на-Дону.: Феникс, 2011.

### **Дополнительные источники**

1. Головлёва Е.Л. Основы рекламы. Учебное пособие рекомендовано Минобразованием для студентов СПО-М.:ЮНИТИ,2015.
2. Дронова Н.Д. Новое в диагностике ювелирных материалов- :ОЦПКРТ,2011
3. Николаева М.А. Справочник по товароведению продовольственных товаров: Справочник для специалистов в области товароведения и пищевых технологий, предпринимателей, преподавателей и студентов соответствующего профиля – М.: Колос С, 2013.
4. Парашкова В.Н. Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров, - М.: Академия,2015.
5. Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров, - М.: «Дашков и К», 2015.
6. Ходыкин А.П.,Ляшко А.А. Товароведение и экспертиза электронных бытовых товаров- М.:Академия,2014.
7. Чечик А.М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения, -М.: «Дашков и К», 2014.
8. Стандарты на товары однородных групп.
9. Журнал «Спрос», «Российская торговля», «Питание и общество», «Фототехника», «Коммерческий вестник», «Стерео».

### **Интернет – ресурсы:**

- 1 <http://www.textreferat.com>- хлеб
- 2 <http://www.shokoladec.ru>- шоколад
- 3 <http://www.znaytovar.ru/tema38.html>– мясные товары



- 4 <http://www.advetology.ru>– колбасные изделия
- 5 <http://www.mova-dela.ru/archive/219> - сыр
- 6 <http://www.unicorf.ru/ru/mealy>– мучные кондитерские товары
- 7 <http://spice.net.ru>– специи и приправы.

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Изучению данного модуля предшествовали ОПД: «Экономика», «Экономика организации», «Статистика», «Менеджмент», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Логистика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

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

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ УПРАВЛЕНИЕ

**Контроль и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

<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.	определять показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, рациональность; решение ситуационных задач	Выполнение практического задания
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	определять показатели естественной убыли, обосновывать основные методы предотвращения товарных потерь.	Выполнение практического задания
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	определять реквизиты маркировки конкретных товаров. Определение показателей достаточности информации на маркировке в соответствии с установленными требованиями	Выполнение практического задания
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	определять: признаки и классификационные группировки; показатели идентификации ассортиментной принадлежности; показатели качества; дефекты; градации качества	Выполнение практического задания
К 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	применения основных правил оформления сопроводительных документов и умений организации сохранности товаров	Выполнение практического задания

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	определять санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов в соответствии с установленными требованиями	Выполнение практического задания
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	определять показатели измерения количества товаров (массы, объема, длины, диаметра, температуры, относительной плотности и др.) в системных и внесистемных единицах	Выполнение практического задания
ПК 3.8. Работать с документами по одтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Демонстрация умения определять: реквизиты сертификатов оответствия или деклараций соответствия; показатели качества товаров: действительные и регламентированные (установление их соответствия)	Выполнение практического задания

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 умение.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертная оценка
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 разработки технологических процессов организации торговли, расчета потребности в торговом-технологическом оборудовании; - оценка эффективности и качества выполнения;	Экспертная оценка

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов продажи товаров;	Экспертная оценка
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Экспертная оценка
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертная оценка
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертная оценка
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	- соблюдение правовых норм, регулирующих коммерческую деятельность	Экспертная оценка