

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

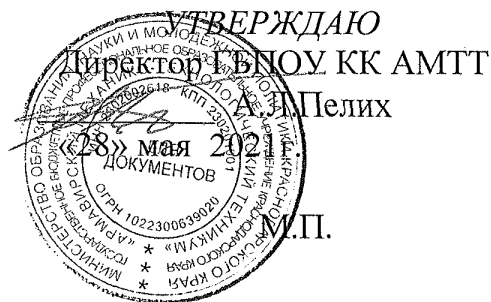
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и  
обеспечение сохраняемости товаров  
для специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»**

ОДОБРЕНА  
Цикловой комиссией  
технологических дисциплин и МДК  
Председатель С.Д. Боровик

Протокол №11 от «20»мая 2021г.

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол №9 от «28»мая2021г.



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям  
среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.04 «Коммерция(по  
отраслям)» 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом МОН РФ  
от 15мая2014 № 539 зарегистрированного Минюстом РФ (№ 33855 от 25 июня  
2014)

Организация-разработчик:

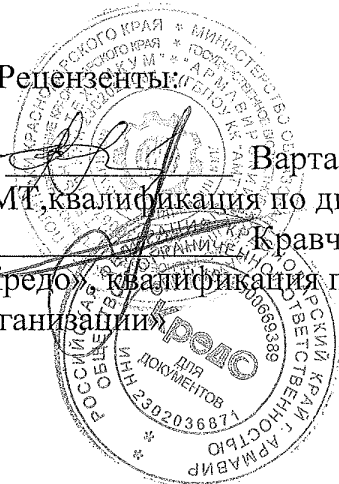
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Разработчик:  
Левченко Л.М.  
подпись

Левченко Л.М., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

Вартанова Е.А. преподаватель товароведения ГБПОУ КК  
АМТ, квалификация по диплому – экономист по специальности – экономика торговли  
Кравченко В.В., директор по развитию торговой сети ООО  
«Кредо», квалификация по диплому – менеджер, специальность «Менеджмент  
организации»



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>30</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>34</b>

# **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция(по отраслям)» 38.00.00 Экономика и управление, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемоститоварови соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Программа может быть использована для повышения квалификации по профессии соответствующей данной специальности на базе СПО.

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

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

### **иметь практический опыт:**

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями
- установления градаций качества;
- расшифровка маркировки;
- контроля режимов и сроков хранения товаров;
- соблюдение 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;
- *определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп;*
- *устанавливать штриховой код на продовольственных и непродовольственных товарах;*
- *определять санитарно-эпидемиологические требования к товарам.*

### **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;
- *потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров;*
- *условия и сроки хранения товаров, соблюдение этих требований;*
- *методику составления акта списания товаров в зависимости от вида брака.*

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

всего – **699** часов, в том числе:

в форме практической подготовки-372 час

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **627** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **418** часов;

контрольные работы -**6** часов

самостоятельной работы обучающегося – **209** часов;

производственной практики – **72** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) ПМ.03 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.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч. в форме практик. подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), 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			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 3.1-3.4	Раздел 1. Управление ассортиментом	144	48	96	48		48				
ПК 3.5-3.8	Раздел 2. Оценка качества и сохраняемости товаров	483	252	322	252		161				
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72	72							72	
	<b>Всего:</b>	699	372	418	300		209				72

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3		
Раздел 1 Управление ассортиментом		144		
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения.		144		
Тема 1.1. Объекты и субъекты товароведной деятельности.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1	
	1	<b>Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения.</b> Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров. Товар как объект товароведной деятельности. Основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на товары: ассортиментная, качественная, количественная. Общая классификация товаров. Субъекты товароведной деятельности. Должностные обязанности товароведов.		2
	2	<b>Контрольная работа. Входной контроль.</b>		2
Тема 1.2 Методы товароведения.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2	
	1	<b>Методы товароведения: понятие, классификация. Методы научного познания и практические.</b> Их краткая характеристика. Преимущества и недостатки.		2
Тема 1.3 Классификация и кодирование товаров.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2	
	1	<b>Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование.</b> Структура методов. Разновидности, их достоинства и недостатки. Применяемость в товароведении. Классификация потребительских товаров. Общая и частная классификация. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.		2
	<b>Практические занятия</b>			<b>8</b>
1	<b>Штриховое кодирование: изучение систем штрихового кодирования России и зарубежных стран. Идентифицирование товаров.</b>	2		



	2	Расшифровка штриховых кодов и проверка по контрольной цифре на различные товары. <i>Установление штрихового кода на продовольственные и непродовольственные товары</i>	2	
	3	Классификаторы. Изучение ассортимента. <i>Определение товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп</i>	2	
	4	Классификаторы. Изучение ассортимента классификаторов и их основное назначение. <i>Применение методов товароведения.</i>	2	
Тема 1.4 Ассортимент товаров.	Содержание		6	
	1	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей.	2	2
	2	Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние различных показателей на результаты коммерческой деятельности.	2	
	3	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	
	Практические занятия		8	
	5	Расчет показателей ассортимента. Соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требований к ним	2	
	6	Анализ ассортиментной политики торговых организаций. Формирование и анализ торгового (или промышленного) ассортимента	2	
	7	Определение широты, глубины, новизны товаров.	2	
	8	Решение ситуационных задач по определению широты, глубины, новизны товаров.	2	
Тема 1.5 Качество товаров.	Содержание		4	
	1	Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества.	2	2
	2	Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.	2	
	Практические занятия		4	
	9	Установление общих и специфических, комплексных и единичных показателей качества товаров однородных групп.	2	
	10	Установление единичных показателей качества товаров однородных групп	2	
Тема 1.6 Оценка качества товаров. Градации качества	Содержание		4	
	1	Понятие. Структура и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак, отходы. Градации	2	2

товаров. Дефекты товаров.		качества стандартной продукции: сорта, классы, группы сложности, марки, номера, размерные категории, артикулы Классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка.		
	2	<b>Сортамент: природный, товарный. Принципы деления товара на сорта.</b> Пересортица, <i>потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров</i> . Дефекты товаров, понятие, классификация. Причины возникновения, методы обнаружения, способы обнаружения, предупреждения и устранения.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	11	<b>Определение градации качества товаров (товарных сортов, номеров, марок). Оценка качества товаров и установление их градаций качества.</b>	2	
	12	<b>Определение товарных сортов продовольственных товаров (плодовоощное и фруктовое)</b>	2	
	13	<b>Решение ситуационных задач по определению дефектов товаров (устранимые и неустранимые).</b>	2	
<b>Тема 1.7</b> Количественная характеристика товаров.	<b>Содержание</b>		2	
	1	<b>Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия.</b> Общность и различия. Размерные характеристики; общие для всех градаций и специфические для товарных партий. Назначение, краткая характеристика.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	14	Виды тары и влияние ее на сохраняемость товара	2	
<b>Тема 1.8</b> Физические свойства товаров.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	<b>Физические свойства товаров: общие и специфические.</b> Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические. Электрофизические, оптические и акустические: назначение, краткая характеристика отдельных свойств.	2	2
	2	Контрольная работа. Оперативный контроль.	2	
<b>Тема 1.9</b> Технологический цикл товародвижения. Стадии технологического цикла. Контроль качества и количества товарных партий.	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии.</b> Стадии: предтоварная, товарная и послереализационная.	2	2
	2	<b>Контроль качества и количества товарных партий. Виды.</b> Правила выборочного контроля.	2	
	3	<b>Понятие о пробе, выборке. Пробы: виды, требования к ним.</b> Пробы точечные, объединенные и исходные.	2	
	4	<b>Правила отбора проб. Контроль по альтернативному признаку.</b> Приемочное и браковочное числа. Средние образцы, пробы, навески.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	15	<b>Контроль качества товаров по органолептическим показателям.</b>	2	
	16	<b>Статистический контроль по альтернативному признаку.</b>	2	
	17	<b>Решение ситуационных задач по правилам отбора проб.</b>	2	

	18	Определение приемочного и браковочного числа.	2	
			2	
<b>Тема 1.10</b> <b>Формирование и сохранение качества и количества. Формирующие факторы. Сохраняющие факторы</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Обеспечение качества и количества: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество.</b> Формирование качества. Факторы, формирующие качество и количество. Влияние отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка. Понятие. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки. Методы упаковывания.	2	2
	2	<b>Хранение. Основные понятия. Режим хранения: климатический, санитарно-гигиенический.</b> Показатели климатического режима и их влияние на сохраняемость товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения качества и количества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажностному режиму. Регулирование показателей режима хранения.	2	
	3	<b>Санитарно-гигиенический режим складов.</b> Показатели режима, их значимость для обеспечения качества и количества. Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении.	2	
	4	<b>Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь.</b> Классификация методов хранения. Экономическая эффективность разных методов, критерии эффективности. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	19	<b>Определение показателей климатического режима (относительная влажность воздуха и температура) и его влияние на сохраняемость товаров.</b>	2	
	20	<b>Экскурсия на торговую базу с целью изучения климат-контроля. Определение санитарно-эпидемиологических требований к товарам.</b>	2	
	21	<b>Оформление накладной по реализации товаров.</b>	2	
<b>Тема 1.11</b> <b>Товарные потери</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	<b>Товарные потери: основные понятия.</b> Виды и разновидности товарных потерь, причины возникновения потерь, порядок их списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Методика составления акта списания товаров в зависимости от вида брака	2	2
	2	<b>Контрольная работа. Рубежный контроль.</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	

	22	Расчет фактических и нормируемых потерь (естественной убыли).	2	
	23	Расчет естественных потерь на овощной базе, расчет товарных потерь и списание их	2	
	24	Оформление акта списания на имеющиеся потери товара	2	

	<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией.</p> <p>Решение задач по темам раздела.</p> <p>Составление кроссвордов, ребусов, тестов по темам.</p> <p>Разработка схем-конспектов для закрепления материала и упорядочивания информации.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и сроки их реализации».</p> <p>Разработка схемы «Классификация товаров промышленных и продовольственных товаров».</p>	48
	<p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Состояние перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние</p> <p>История и направления развития товароведения как науки</p> <p>Подготовка специалистов-товароведов в России и за рубежом.</p> <p>Основополагающие характеристики товара</p> <p>Функции товара и их взаимосвязь с конечным результатом товародвижения.</p> <p>Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью.</p> <p>Метод систематизации торгового ассортимента.</p> <p>Связь между отдельными классификационными группировками в иерархическом методе.</p> <p>Преимущества и недостатки иерархического и фасетного методов классификации.</p> <p>Товароведная классификация товаров.</p> <p>Номенклатура свойств и показателей ассортимента.</p> <p>Ассортиментный минимум (перечень) товаров.</p> <p>Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент товаров.</p> <p>Утилизация несоответствующей продукции.</p> <p>Организационное обеспечение идентификации и прослеживаемости товаров.</p> <p>Влияние факторов среды на свойства товаров</p> <p>Товарные потери в процессе транспортировки</p> <p>Объекты товароведной деятельности на современном этапе</p>	
<p><b>Раздел 2 Оценка качества и сохраняемости товаров</b></p>		483
<p><b>МДК 03.02 Товароведение</b></p>		483

продовольственных и непродовольственных товаров				
Тема 2.1 Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Общая классификация	<b>Содержание</b>		2	
	1	<b>Продовольственные товары: понятие, назначение, их отличие от непродовольственных.</b> Условия и сроки хранения товаров, соблюдение этих требований. Состояние рынка продовольственных товаров. Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы	2	
Тема 2.2 Химический состав продовольственных товаров	<b>Содержание</b>		4	
	2	<b>Контрольная работа Входной контроль</b>	2	
	3	<b>Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов.</b> Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе, усвояемости, происхождению. Вода, минеральные вещества, углеводы и их свойства, роль в производстве пищевых продуктов Жиры, белки, их свойства и роль в производстве пищевых продуктов Витамины. Жиро- и водорастворимые витамины, их свойства и роль в производстве пищевых продуктов. Ферменты, их влияние на качество пищевых продуктов Органические кислоты, дубильные, красящие, ароматические вещества, гликозиды, фитонциды, алкалоиды, их свойства и роль в производстве пищевых продуктов	2	2
Тема 2.3 Пищевая ценность	<b>Содержание</b>		2	
	4	<b>Пищевая ценность, определение. Потребительские свойства, энергетическая ценность, ее расчет.</b> Классификация продовольственных товаров по энергетической ценности. Биологическая ценность и эффективность. Классификация продовольственных товаров по содержанию полноценных белков, жиров. Физиологическая ценность. Органолептическая ценность. Усвояемость. Классификация веществ по усвояемости. Обязательность информации о пищевой ценности	2	2
	<b>Практические занятия</b>		10	
	5	<b>Расчет энергетической ценности продовольственных товаров.</b>	2	
	6	<b>Определение калорийности продовольственных товаров</b>	2	
	7	<b>Сравнительный анализ образцов плодоовощной продукции (морковь свежая) в соответствии с требованиями стандарта</b>	2	
	8	<b>Органолептическая оценка качества образцов продовольственных товаров(хлеб пшеничный) и сравнение с требованиями стандарта</b>	2	

		<b>Сравнительный анализ образцов молочной продукции в соответствии с требованиями Стандарта</b>		
<b>Тема 2.4 Особенности оценки и подтверждения соответствия качества продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	9	<b>Оценка соответствия: понятие, этапы, назначение.</b> Группы показателей качества. Органолептические показатели, их характеристика. Физико-химические показатели. Безопасность, понятие. Химическая и радиационная безопасность: показатели. Микробиологические показатели. Паразитологические показатели Градации качества продовольственных товаров: стандартная, нестандартная, брак, отходы. Критерии деления товаров на градации качества. Товарные сорта: понятие, определение товарных сортов. Подтверждение соответствия: понятие, формы. Группы однородных продовольственных товаров, подлежащих обязательной сертификации, декларированию. Нормативно-правовая база оценки и подтверждения соответствия: Федеральные законы, технические регламенты, стандарты. Номенклатура показателей безопасности, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации и перечень продукции, подлежащей декларированию Нормативно-правовая база оценки и подтверждения соответствия: Федеральные законы, технические регламенты, стандарты. Номенклатура показателей безопасности, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации и перечень продукции, подлежащей декларированию	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	10	<b>Установление принципа деления на товарные сорта.</b>	2	
	11	<b>Решение ситуационных задач по установлению принципов деления на товарные сорта</b>	2	
	12	<b>Изучение разделов нормативно-технической документации</b>	2	2
	13	<b>Сравнительный анализ образцов плодоовощной продукции (свекла свежая) в соответствии с требованиями Стандарта</b>	2	
	14	<b>Заполнение акта о поставке некачественного товара</b>	2	
<b>Тема 2.5 Обеспечение качества и количества продовольственных товаров при хранении и реализации</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	15	<b>Показатели сохраняемости товаров: потери и сроки хранения.</b> Потери: количественные и качественные. Факторы, влияющие на потери: внутренние, внешние. Классификация продовольственных товаров по оптимальным температурным, влажностным режимам. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; Сроки хранения продовольственных товаров, сроки годности, реализации. Классификация продовольственных товаров по срокам хранения. Контроль за условиями и сроками хранения. Нормативные документы, регламентирующие условия и сроки хранения товаров разных групп. Влияние потерь на эффективность коммерческой деятельности. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.	2	2

	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	16 <b>Изучение нормативной документации (ГОСТы, ОСТы, ТУ)</b>	2	
	17 <b>Решение ситуационных задач по определению количественных потерь продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации</b>	2	
	18 <b>Решение ситуационных задач по определению качественных потерь продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации</b>		
	19 <b>Сравнительный анализ режимов и сроков хранения плодоовощных консервов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</b>	2	
<b>Тема 2.6 Вспомогательные продовольственные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	20 <b>Вспомогательные продовольственные товары: понятие, назначение, классификация.</b> Пищевые добавки: понятие, назначение, классификация Улучшители консистенции: виды, назначение. Крахмал: виды, назначение, факторы и оценка качества, товарные сорта, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Сода: понятие, виды, назначение, оценка качества. Спички: понятие, виды, назначение, составные части, их состав, упаковка, маркировка, хранение	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	21 <b>Сравнительный анализ улучшителей консистенции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</b>	2	
	22 <b>Сравнительный анализ режимов и сроков хранения крахмала в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</b>	2	
<b>Тема 2.7 Зерномучные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	23 <b>Состояние и перспективы развития рынка зерна.</b> Строение и химический состав зерна важнейших хлебных злаков, гречки и бобовых культур. Крупы и крупаые концентраты. Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения Мука: ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
	24 <b>Макаронные изделия: ассортимент, классификация, требования к качеству.</b> Упаковка, маркировка, хранение. Хлеб, хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели качества. Дефекты. Транспортирование, условия и сроки хранения. Бараночные и сухарные изделия: производство, показатели качества	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	25 <b>Изучение ассортимента муки по имеющимся образцам</b>	2	
	26 <b>Оценка качества муки по органолептическим показателями сравнение со стандартом</b>	2	
	27 <b>Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий по предложенным образцам.</b>	2	



	28	Оценка качества макаронных изделий. по органолептическим показателями сравнение со стандартом	2
	29	Оценка качества пшеничного хлеба по органолептическим показателями сравнение со стандартом	2
	30	Оценка качества булочных изделий по органолептическим показателями и сравнение со стандартом	2
<b>Тема 2.8</b> <b>Флодоовощные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	31	<b>Место овощей, плодов и грибов на рынке продовольственных товаров.</b> Общая характеристика химического состава овощей, плодов и грибов, их пищевая ценность Классификация свежих овощей, плодов, грибов. Понятие о помологических, амеллографических и хозяйственно-ботанических сортах	2
	32	<b>Дефекты свежих плодов и овощей: микробиологические, физиологические, биологические, причины возникновения и пути устранения.</b> Упаковка и маркировка. Продукты переработки плодов и овощей, их характеристика, показатели качества, дефекты, упаковка и маркировка, условия и сроки хранения Хранение свежих плодов и овощей: длительное и кратковременное. Условия и сроки хранения. Товарные потери, процессы, их вызывающие, пути сокращения Хранение свежих плодов и овощей: длительное и кратковременное. Условия и сроки хранения. Товарные потери, процессы, их вызывающие, пути сокращения	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>
	33	<b>Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту Соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования .</b>	2
	34	<b>Оценка качества помологических сортов семечковых плодов по стандарту</b>	2
	35	<b>Изучение видов и сортов корнеплодов. оценка качества по стандарту</b>	2
	36	<b>Оценка качества различных сортов корнеплодов по стандарту</b>	2
37	<b>Изучение ассортимента и оценка качества томатопродуктов, плодовых и овощных консервов</b>	2	

	38	Оценка качества томатопродуктов, плодовых и овощных консервов	2	
	39	Сравнительный анализ образцов семечковых плодов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	2	
	40	Сравнительный анализ дефектов семечковых плодов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации		
Тема 2.9 Вкусовые товары	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	41	Классификация вкусовых товаров, их рынок, состояние, перспективы развития. Чай. Ассортимент, способы обработки, показатели качества, дефект, условия, сроки хранения. Кофе, кофейные напитки. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Табачные изделия. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, хранения. Алкогольные и безалкогольные напитки, их классификация и ассортимент, показатели качества, дефекты, розлив, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Пищевые добавки. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, условия хранения. Пиво, квас. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>	
	42	Ознакомление с ассортиментом чая и оценка его качества. Соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования чая.	2	
	43	Проведение дегустации чая. и сравнение со стандартом	2	
	44	Ознакомление с ассортиментом имеющихся образцов зерен кофе и оценка их качества.	2	

	45	<b>Оценка качества натурального кофе, дегустация кофе.</b>		
	46	<b>Анализ соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования чая.</b>	2	
	47	<b>Анализ маркировки вкусовых товаров и сравнение со стандартом</b>	2	
	48	<b>Определение дефектов безалкогольных напитков по органолептическим показателям и сравнение со стандартом</b>	2	
<b>Тема 2.10 Кондитерские товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	49	<b>Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. Пищевая ценность сахара. Нормы потребления. Показатели качества и дефекты сахара-песка, сахара-рафинада, их упаковка, маркировка, хранение. Заменители сахара. Ассортимент крахмала, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Пищевая ценность, классификация, показатели качества, дефекты, упаковка. Продукты пчеловодства. Пчелиный мед, классификация, показатели качества, пищевая ценность, условия хранения, упаковка. Пищевая ценность и классификация кондитерских изделий. Ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка и маркировка, хранение. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, халва, восточные сладости, шоколад, какао-порошок, карамель, конфеты, показатели качества. Мучные кондитерские изделия, ассортимент, показатели качества, способы хранения, упаковка</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	50	<b>Ознакомление с видами и оценка качества сахара-песка</b>	2	
	51	<b>Проведение дегустации продуктов пчеловодства. Идентификация продуктов пчеловодства</b>	2	
	52	<b>Оценка качества продуктов пчеловодства фруктово-ягодных кондитерских изделий, халвы и сравнение со стандартом</b>	2	
	53	<b>Анализ мучных кондитерских изделий и сравнение со стандартом</b>	2	
	54	<b>Органолептическая оценка качества карамели и сравнение со стандартом</b>	2	
	55	<b>Анализ сахаристых кондитерских изделий и сравнение со стандартом</b>	2	
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 2.11 Пищевые жиры</b>	56	<b>Растительные масла. Ассортимент, химический состав, показатели качества, производство растительных масел, дефекты, упаковка и маркировка. Животные топленые жиры. Виды, товарные сорта, показатели качества, дефекты. Условия и сроки хранения Маргариновая продукция. Ассортимент, показатели качества, дефекты. Условия и сроки хранения. Понятие о кулинарных жирах. Производство кулинарных жиров, химический состав, показатели качества, дефекты, упаковка и сроки хранения</b>	2	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	

57	<b>Изучение ассортимента пищевых жиров и сравнение со стандартом</b>	2
58	<b>Определение качества пищевых жиров находящихся в торговой сети</b>	2
59	<b>Анализ пищевых жиров и сравнение со стандартом</b>	2
60	<b>Органолептическая оценка качества маргарина и сравнение со стандартом</b>	2

Тема 2.12 Молочные товары	<b>Содержание</b>	2	
	61 <b>Молоко и молочные товары как объект коммерческой деятельности.</b> Проблемы рынка молочных товаров. Классификация молочных товаров. Молоко. Сливки. Классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, расфасовка, условия и сроки хранения. Причины потерь, пути их сокращения Кисломолочные продукты: сметана, творог, творожные изделия, кисломолочные напитки. Ассортимент, показатели качества, дефекты, расфасовка, условия и сроки хранения. Сгущенные и сухие молочные консервы. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Масло коровье. Сыры. Классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2	2
	<b>Практические занятия</b>	12	
	62 <b>Ознакомление с ассортиментом молока, поступающего в торговлю</b>	2	
	63 <b>Дегустация молока, оценка качества молока</b>	2	
	64 <b>Ознакомление с ассортиментом сгущенного молока</b>	2	
	65 <b>Оценка качества сгущенного молока и сравнение со стандартом</b>	2	
	66 <b>Сравнительный анализ образцов коровьего молока в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</b>	2	
	67 <b>Сравнительный анализ образцов сгущенного молока в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</b>	2	
Тема 2.13 Мясные товары	<b>Содержание</b>	2	
	68 <b>Мясо и мясные товары как объект коммерческой деятельности.</b> Пищевая ценность. Мясо убойного скота. Классификация мяса по виду, возрасту, термическому состоянию, упитанности, качеству. Показатели качества. Дефекты. Возможности использования мяса с дефектами. Маркировка (клеймение) мяса. Понятие о разделке туш. Виды мяса, возраст животного, упитанность, сорт и т.п. Мясные полуфабрикаты. Ассортимент и показатели качества. Условия и сроки хранения мяса и полуфабрикатов. Субпродукты. Классификация, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение Мясо птицы, кроликов, дичи. Классификация, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения Колбасные изделия. Характеристика сырья для колбасного производства. Классификация колбас, показатели качества, сорта, дефекты, условия и сроки хранения Мясокопченности. Ассортимент, показатели качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения. Мясные консервы. Классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения	2	2

	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>	
	69	<b>Ознакомление с тканями мяса домашних убойных животных</b>	2
	70	<b>Ознакомление с ассортиментом, приемка, оценка качества мясных консервов</b>	2
	71	<b>Ознакомление с ассортиментом мяса домашних убойных животных</b>	2
	72	<b>Определение доброкачественности мяса животных.</b>	2
	73	<b>Оценка качества мяса домашних убойных животных</b>	2
	74	<b>Сравнительный анализ образцов мяса домашних убойных животных в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</b>	2
	75	<b>Сравнительный анализ образцов колбасных изделий в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</b>	2
	76	<b>Сравнительный анализ образцов мясных консервов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</b>	2
	77	<b>Сравнительный анализ образцов мясокопченностей в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</b>	
<b>Тема 2.14</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
<b>Рыбные товары</b>	78	<b>Контрольная работа Оперативный контроль</b>	2
	79	<b>Рыба как объект коммерческой деятельности.</b> Основные районы рыболовства. Пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Строение тела рыбы. Классификация рыб. Виды живой рыбы, показатели качества. Условия транспортирования и реализации. Понятие об охлажденной и мороженой рыбе. Классификация и ассортимент морепродуктов. Показатели качества, способы обработки, условия и сроки хранения. Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба. Показатели качества, дефекты, хранение. Классификация и ассортимент рыбных консервов и пресервов. Показатели качества, упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Икра рыб. Пищевая ценность, ассортимент, показатели качества, упаковка и маркировка, условия и сроки хранения	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
	80	<b>Изучение строения рыбы.</b>	2
	81	<b>Определение видов и семейств промысловых рыб.</b>	2
	82	<b>Изучение ассортимента рыбных консервов и сравнение со стандартом</b>	2
	83	<b>Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов и сравнение со стандартом</b>	2
	84	<b>Органолептическая оценка качества свежей и вяленой рыбы и сравнение со стандартом</b>	2
	85	<b>Сравнительный анализ образцов пресервов в соответствии с требованиями нормативно-</b>	2

		технической документации		
	86	Сравнительный анализ образцов рыбных консервов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	2	
Тема 2.15 Яичные товары	Содержание		2	2
	87	Яйца и яичные товары, как объект коммерческой деятельности. Строение и классификация яиц, показатели качества, дефекты, упаковка и маркировка. Понятие о сухих и мороженых яичных продуктах. Требования к качеству, хранение и упаковка		
	Практические занятия		4	
	88	Сравнительный анализ образцов куриных яиц в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	2	
	89	Органолептическая оценка качества куриных яиц и сравнение со стандартом	2	
Тема 2.16 Пищевые концентраты	Содержание		2	2
	90	Классификация пищевых концентратов по сырью, назначению и срокам хранения. Пищевая ценность отдельных групп. Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели. Дефекты технологические и предреализационные: причины возникновения, пути устранения. Упаковка, маркировка и хранение пищевых концентратов. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, меры по сокращению	2	
	Практические занятия		6	
	91	Изучение ассортимента пищевых концентратов в магазине	2	
	92	Сравнительный анализ образцов пищевых концентратов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	2	
	93	Органолептическая оценка качества пищевых концентратов и сравнение со стандартом	2	
	Содержание		2	
Тема 2.17 Продукты детского питания	94	Продукты детского питания: понятие, назначение, классификация. Товароведная характеристика продуктов детского питания по зерновой, плодовоовощной, молочной, мясной, рыбной основам, по назначению, особенностям состава, производства.	2	2
	Практические занятия		6	
	95	Изучение ассортимента товаров для детского питания	2	
	96	Органолептическая оценка качества продуктов детского питания и сравнение со стандартом	2	
	Содержание		2	

	97	<b>Сравнительный анализ образцов продуктов детского питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</b>	2	
<b>Тема 2.18 Стекланные и керамические изделия</b>	<b>Содержание</b>		2	
	98	<b>Классификация стеклянных изделий по назначению, химическому составу, цисту, способу формования, способу термической обработки, форме, размеру, виду и сложности декорирования, фасону, комплектности.</b> Ассортимент стеклянных изделий. Бытовая посуда. Художественно-декоративные изделия. Требования к качеству изделий из стекла. Потребительские свойства стеклянных товаров. Показатели качества бытовых стеклянных изделий. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение бытовых керамических изделий. Классификация керамических товаров. Фарфоровые бытовые изделия. Майоликовые изделия. Ассортимент, требования к качеству потребительские свойства, показатели качества Гончарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, потребительские свойства, показатели качества. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение бытовых стеклянных изделий.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		12	
	99	<b>Товароведная характеристика стеклянных бытовых товаров</b>	2	
	100	<b>Оценка качества стеклянных бытовых товаров</b>	2	
	101	<b>Определение соответствия стеклянных бытовых товаров в соответствии с требованиями нормативной документации</b>	2	
	102	<b>Сравнительный анализ образцов стеклянных бытовых товаров в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</b>	2	
	103	<b>Органолептическая оценка качества стеклянных бытовых товаров и сравнение со стандартом</b>	2	
	104	<b>Органолептическая оценка качества фарфоровые бытовые изделия. и сравнение со стандартом</b>	2	
<b>Тема 2.19 Металлохозяйстве нные изделия</b>	<b>Содержание</b>		2	
	105	<b>Классификация металлохозяйственных изделий.</b> Ассортимент металлической посуды, ножевых изделий, столовых приборов и принадлежностей, ручных орудий труда, приборов для окон и дверей, крепёжных изделий, приборов для измельчения и чистки продуктов, осветительных и нагревательных приборов. Требования к качеству металлопродуктов различных групп Потребительские свойства металлохозяйственных изделий. Показатели качества. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.	2	2



	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	106	Товароведная характеристика металлической посуды, ножевых товаров, столовых приборов, кухонно – хозяйственных принадлежностей и проверка их качества	2	
	107	Товароведная характеристика и проверка качества приборов для окон и дверей, инструментальных товаров	2	
	108	Товароведная характеристика металлохозяйственных изделий	2	
	109	Сравнительный анализ образцов металлической посуды в соответствии с требованиями нормативно-технической документации		
	110	Органолептическая оценка качества металлической посуды и сравнение со стандартом		
<b>Тема 2.20 Товары из пластических масс</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	111	Классификация изделий из пластмасс. Ассортимент и показатели качества бытовых изделий из пластмасс. Требования к качеству пластмассовых товаров.	2	2
	112	Потребительские свойства, показатели качества товаров из пластических масс Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение изделий из пластмасс.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	113	Распознавание вида пластмасс по внешним признакам.	2	
	114	Изучение свойств и распознавание видов пластмасс в готовых изделиях.	2	
	115	Товароведная характеристика хозяйственных изделий из пластмасс. Оценка качества хозяйственных изделий из пластмасс	2	
	116	Сравнительный анализ образцов изделий из пластмасс. в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	2	
	117	Органолептическая оценка качества изделий из пластмасс.и сравнение со стандартом	2	
<b>Тема 2.21 Товары бытовой химии</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	118	Классификация товаров бытовой химии. Ассортимент клеящих и лакокрасочных материалов; моющих, чистящих, полирующих, пятно выводящих и дезинфицирующих средств. Требования к качеству товаров бытовой химии. Потребительские свойства товаров бытовой химии.		2
		Показатели качества товаров бытовой химии. Санитарно-гигиенические аспекты использования химических товаров. Требования к безопасности транспортирования, реализации и использования. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	119	Сравнительный анализ образцов товаров бытовой химии в соответствии с требованиями	2	

		нормативно-технической документации		
	120	Органолептическая оценка качества товаров бытовой химии. и сравнение со стандартом	2	
	121	Сравнительный анализ маркировки и упаковки образцов товаров бытовой химии в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	2	
Тема 2.22 Мебельные товары	Содержание		2	
	122	Классификация мебели по эксплуатационным признакам, функциональному назначению, видам исходных материалов, характеру и способу производства, конструкции, комплектности и др. Ассортимент мебели. Требования, предъявляемые к мебели. Потребительские свойства мебели. Показатели качества мебели. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели.	2	2
	Практические занятия		8	
	123	Органолептическая оценка качества мебели для офиса. и сравнение со стандартом	2	
	124	Товароведная характеристика мебельных товаров.	2	
	125	Сравнительный анализ маркировки и упаковки образцов мебели в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	2	
	126	Определение дефектов мебели и сравнение со стандартом	2	
Тема 2.23 Электробытовые товары	Содержание		2	
	127	Классификация электротоваров. Ассортимент проводов и шнуров, электроустановочных изделий, бытовых светильников, электронагревательных приборов, холодильников, бытовых стиральных машин, уборочных машин, машин и приборов для поддержания микроклимата в помещениях, машин для механизации кухонных работ. Потребительские свойства электротоваров. Требования к безопасности, надёжности и взаимозаменяемости. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение товаров.	2	2
	Практические занятия		4	
	128	Товароведная характеристика и проверка качества телевизоров.	2	
	129	Изучение конструкции бытовых холодильников, морозильников, стиральных машин, пылесосов, швейных машин, вентиляторов	2	

Тема 2.24 Культтовары	<b>Содержание</b>		2	2
	130	<b>Школьно – письменные и канцелярские товары</b> Классификация и ассортимент изделий из бумаги и картона, требования к качеству, потребительские свойства. Классификация и ассортимент школьно – письменных товаров, требования к безопасности и качеству, потребительские свойства. Классификация и ассортимент канцелярских товаров. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение. Бытовая радиоэлектронная Классификация радиоэлектронной аппаратуры. Бытовая аудиотехника. Требования к безопасности качеству и потребительские свойства. Классификация и ассортимент радиоприемников, бытовых магнитофонов, проигрывателей компакт - дисков, их основные параметры. Бытовая видеотехника. Требования к безопасности, качеству и потребительские свойства. Классификация и ассортимент телевизоров, видеомагнитофонов и плееров, видеокамер, их основные параметры. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение бытовой радиоаппаратуры. Игрушки Классификация и ассортимент игрушек. Требования к безопасности качеству и потребительские свойства. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение игрушек. Фото товары Классификация товаров. Фотоаппараты, конструкция, классификация, ассортимент, требования к качеству, потребительские свойства. Фотопринадлежности и лабораторное оборудование. Светочувствительные фотоматериалы и фотохимикаты. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение.	2	
	<b>Практические занятия</b>		8	
	131	Товароведная характеристика школьно – письменных и канцелярских товаров.	2	
	132	Изучение особенностей конструкции и ассортимента бытовой аудиотехники. Экспертиза качества бытовой аудиотехники.	2	
	133	Изучение конструктивных особенностей и ассортимента фотоаппаратов. Экспертиза качества фотоаппаратов	2	
	134	Анализ маркировки и упаковки фотоаппаратов и сравнение со стандартом	2	
Тема 2.25 Ювелирные товары	<b>Содержание</b>		2	2
	135	Классификация ювелирных товаров. Материалы и сплавы. Проба драгоценных металлов. Ювелирные камни, декоративные и поделочные материалы. Ассортимент ювелирных изделий. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение.	2	
	<b>Практические занятия</b>		2	
	136	Ассортимент ювелирных товаров	2	

<b>Тема 2.26</b> <b>Парфюмерно -</b> <b>косметические</b> <b>товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	137	<b>Классификация парфюмерных и косметических товаров.</b> Ассортимент парфюмерных и косметических товаров. Требования к безопасности качеству потребительские свойства, показатели качества товаров. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение парфюмерных и косметических товаров. Специфические виды упаковки парфюмерных и косметических товаров.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	138	<b>Изучение ассортимента средств по уходу за волосами.</b>	2	
	139	<b>Ассортимент и качество косметических кремов.</b>	2	
	140	<b>Экспертиза качества лаков и эмалей для ногтей.</b>	2	
	141	<b>Сравнительный анализ маркировки и упаковки образцов средств по уходу за волосами.в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</b>	2	
<b>Тема 2.27</b> <b>Текстильные</b> <b>товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	142	<b>Классификация текстильных товаров по видам сырья, технологии изготовления и области применения.</b> Ассортимент, групповая характеристика хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых и прочих тканей. Классификация, ассортимент нетканых материалов, ковров, искусственного меха, гардинно-тюлевых и других текстильных товаров Требования к качеству текстильных товаров различных групп. Потребительские свойства, показатели качества текстильных товаров. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение текстильных товаров..	2	
	143	<b>Контрольная работа Рубежный контроль</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	144	<b>Товароведная характеристика хлопчатобумажных тканей.</b>	2	
	145	<b>Товароведная характеристика шелковых тканей.</b>	2	
	146	<b>Товароведная характеристика и оценка качества шелковых тканей по имеющимся образцам.</b>	2	
	147	<b>Органолептическая оценка качества хлопчатобумажных тканей. и сравнение со стандартом</b>	2	

<b>Тема 2.28</b> <b>Швейно – трикотажные изделия</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	148	<b>Классификация швейных и трикотажных товаров по назначению, модельно-конструктивному признаку, по видам, материалам, по сезонности, по половозрастному признаку, по стилевому решению.</b> Размерная типология для массового производства одежды и трикотажных изделий. Характеристика отдельных групп одежды и трикотажных изделий. Требования, предъявляемые к качеству одежды и трикотажных изделий. Потребительские свойства, показатели качества и контроль качества одежды и трикотажных изделий. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение швейных и трикотажных товаров.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	149	<b>Сравнительный анализ образцов швейных и трикотажных товаров. в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</b>	2	
	150	<b>Органолептическая оценка качества швейных и трикотажных товаров.и сравнение со стандартом</b>	2	
	151	<b>Определение сортности швейных изделий.</b>	2	
	152	<b>Оценка качества швейных изделий. по органолептическим показателям</b>	2	
153	<b>Изучение покупательского спроса швейных и трикотажных товаров</b>	2		
<b>Тема 2.29</b> <b>Кожевенно – обувные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	154	<b>Классификация и ассортимент обувных материалов.</b> Натуральные кожи для низа обуви. Натуральные кожи для верха обуви подкладки. Искусственные и синтетические материалы для низа и верха обуви. Искусственные материалы для жестких внутренних и промежуточных деталей обуви. Текстильные материалы. Классификация и ассортимент кожаной обуви, виды кожаной обуви. Системы нумерации кожаной обуви. Требования к качеству кожаной обуви. Резиновая обувь. Классификация и ассортимент резиновой и валяной обуви. Требования, потребительские свойства, показатели качества. Правила приемки, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение обуви.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	155	<b>Товароведная характеристика кожаной обуви</b>	2	
	156	<b>Товароведная характеристика резиновой обуви</b>	2	
	157	<b>Определение сортности кожаной и резиновой обуви.</b>	2	

<b>Тема 2.30</b> <b>Пушно – меховые</b> <b>товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	2
	158	<b>Классификация и ассортимент пушных, меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов.</b> Зимние и весенние виды. Биологические основы сортировки пушно-меховых полуфабрикатов. Требования к качеству и свойства пушно-меховых полуфабрикатов. Классификация и характеристика видового ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Требования к качеству, свойства и показатели качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Правила приемки, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	159	<b>Изучение классификации и ассортимента пушных полуфабрикатов.</b>	2	
	160	<b>Товароведная характеристика пушно – меховых и овчинно – шубных товаров</b>	2	
	161	<b>Оценка качества пушно – меховых и овчинно – шубных товаров</b>	2	

### Самостоятельная работа при изучении раздела 2

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).

Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.

Работа с нормативной и технологической документацией.

Решение задач по темам раздела.

Составление кроссвордов, ребусов, тестов по темам.

Разработка схем-конспектов для закрепления материала и упорядочивания информации.

Составление таблиц «Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и сроки их реализации».

Разработка схемы «Классификация товаров промышленных и продовольственных товаров».

### Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы

Нормы потребления важнейших продуктов питания.

Перспективы производства: поддержка отечественного производства.

Основные пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров.

Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных веществ.

Психологические потребности удовлетворения продовольственными товарами.

Сертификация продовольственных товаров.

Перечень продукции подлежащей декларированию.

Пути сокращения потерь продовольственных товаров при хранении.

Основные направления аграрной политики Правительства России по обеспечению сельскохозяйственной продукции.

Особенности строения зерна влияющее на свойство муки.

Пути сокращения товарных потерь при хранении муки.

Пути сокращения товарных потерь плодоовощной продукции при хранении.

Отрицательное влияние физиологически активных веществ на организм человека.

Виды чая. Красный, желтый чай, виды дефектов.

Фальсификация пищевых жиров, средства и методы обнаружения.

Пересортица молока, признаки возникновения и пути возникновения.

Субпродукты, их виды, назначения, пищевая ценность.

Состояние рынка силикатных товаров.

Влияние состава стекла на потребительские свойства.

Способы защиты от коррозии металлохозяйственных товаров.

Состояние рынка мебельных товаров.

Изучение ассортимента мебельных товаров на местном рынке.

Строительные товары, перспектива развития и использования.

Показатели безопасности электробытовых товаров.

Основные приборы микроклимата: приборы для отопления и вентиляции воздуха.

<p>Влияние изменения сырьевой базы текстильной промышленности России на ассортимент.  Состояние рынка нетканых материалов.  Основные требования при хранении швейных и трикотажных товаров.  Ассортимент обуви на рынке сбыта г. Армавира.  Состояние рынка пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.  Основные товары для письма, черчения и рисования. Средства оргтехники.  Оценка качества музыкальных инструментов по органолептическим показателям.  Электронно-вычислительные машины и их значение в современных условиях.  Рынок фототоваров и пути его совершенствования.  Сусальное золото, основные сферы использования.  Основные направления в обновлении ассортимента парфюмерно-косметических товаров.</p>		
<p><b>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ</b>  - определение показателей ассортимента  - распознавание товаров по ассортиментной принадлежности;  - оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями;  - установление градаций качества;  - расшифровка маркировки;  - контроль режимов и сроков хранения товаров;  - соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.</p>	72	
<p><b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b></p>		
<p><b>Всего</b></p>	699	

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, решение проблемных задач).



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебного кабинета**

- «Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия»

**и лаборатории:**

- товароведения

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

**кабинета** «Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия»

- комплект образцов различных видов полуфабрикатов и готовой продукции;

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (образцы сырья и материалов продовольственного и непродовольственного характера);

- образцы упаковки

Технические средства обучения: компьютер, принтер, средства мультимедиа, интерактивная доска.

### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории**

**«Товароведения»**

- комплект образцов различных видов полуфабрикатов и готовой продукции;

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (образцы сырья и материалов продовольственного и непродовольственного характера);

- образцы упаковки

Технические средства обучения: образцы упаковок этикеток, тары, образцы материалов для производства товаров, стандарты на продукцию, методы контроля, правила приемки, лабораторная посуда, посуда для проведения дегустаций, рефрактометр, микроскоп.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится **концентрированно.**

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест: витрина, холодильники, охлаждающие камеры, компьютер, бланки документов.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

Теоретические основы товароведения + е приложение., Криштафович В.И., Криштафович Д.В.учебник.- Москва: КНОРУС, 2021. – 160с.

Управление ассортиментов товаров., Рыжиков С.Н., Демидова Ю.М.учебник, Москва: КНОРУС, 2021. – 200с.

Организация и проведение экспертизы и оценка качества продовольственных товаров +е Приложение: Тесты: учебное пособие,246с, (СПО), Ашряпова А.Х. Москва. КноРус, 2020г

Организация и проведение экспертизы и оценка качества продовольственных товаров. Практикум., учебно-практическое пособие, 226с, (СПО) Ашряпова А.Х. Москва. КноРус, 2020

Организация торговли (торговой деятельности): учебник., Иванов Г.Г. – М.: КноРус, 2021 г. – 222 с. – (СПО)

#### **Дополнительная литература**

Теоретические основы товароведения, Николаева М.А. учебник .-М.: Норма,2014. 448с, ISBN 9785917684260

Основы товароведения., Куликова Н.Р.: учебное пособие, М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014, 336 с.

Журнал «Товароведение продовольственных товаров» 2015

Журнал «Товароведение продовольственных товаров» 2016

Журнал «Товароведение продовольственных товаров» 2017

Журнал «Товароведение продовольственных товаров» 2018

Журнал «Товароведение продовольственных товаров» 2019

Журнал «Товароведение продовольственных товаров» 2020

Журнал «Современная торговля» Комплект с приложениями 2015

Журнал «Современная торговля» Комплект с приложениями 2016

Журнал «Современная торговля» Комплект с приложениями 2017

Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. Дубцов Г.Г. учебник для студентов учреждений СПО, - М.: Академия, 2013, 302с, ISBN 9785769592768

Товароведение продовольственных товаров. Коник Н.В. учебное пособие, Бакалавриат, - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2013, 416с, ISBN 9785982811080

Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Неверов А.Н. -М.: учебник для начального проф. образования, ПрофОбрИздат,2014, 464 с,

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

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные и практические занятия, информационно-коммуникационные технологии, метод проектов, игровые, практикоориентированные технологии.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла учебного плана:

«Химия», «Математика», профессионального цикла: ОП.01 «Экономика организации», МДК.01.02 «Организация торговли».

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

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:**

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:**

Инженерно-педагогический состав: должны иметь высшее профессиональное образование по профилю модуля, к образовательному процессу должны быть привлечены работники предприятий торговли.

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

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 профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность определения показателя ассортимента;</li> <li>- умение формировать ассортимент в соответствии с ассортиментной политикой;</li> <li>- оценивать качество товаров, его номенклатуру в соответствии с установленными требованиями.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Деловая игра Решение ситуационных задач</p>
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль режима и сроков хранения товаров;</li> <li>- реализация мероприятий по предупреждению и списанию товара;</li> <li>- правильность расчета товарных потерь и списывание потерь в соответствии с нормативной документацией</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Оценка выполнения практической работы  Решение ситуационных задач</p>
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расшифровка маркировки в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- идентифицирование товаров в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- правильность установления градации качества товаров;</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Решение ситуационных задач  Защита практической работы</p>
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание товары в соответствии с ассортиментной принадлежностью;</li> <li>- оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- диагностика дефектов товаров в соответствии с нормативной документацией</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Решение ситуационных задач  Защита практических работ</p>
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль режимов и сроки хранения товаров в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- обеспечивание сохраняемости товаров в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- оформление сопроводительных документов в</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Оценка выполнения практической работы  Решение ситуационных задач</p>

документов.	соответствии с нормативной документацией;	
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;</li> <li>- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к упаковке в соответствии с требованиями</li> </ul>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Оценка выполнения практической работы</p>
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков осуществления замеров товаров;</li> <li>- применять знания пользования справочниками, каталогами, нормативными документами;</li> <li>- умение осуществлять перевод единиц измерения в СИ;</li> </ul>	<p>Деловая игра</p> <p>Решение ситуационных задач</p> <p>Оценка выполнения практической работы</p>
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков по соблюдению оптимальных условий сроков хранения товаров;</li> <li>- демонстрация навыков работы с нормативной документацией;</li> <li>- умение применять знания при работе с общероссийским каталогом по ассортименту товаров</li> </ul>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Оценка выполнения практической работы</p>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Рефераты, доклады, внеаудиторная профориентационная работа</i>
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 управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохранности товаров; оценка эффективности и качества выполнения;	<i>Анализ производственных ситуаций Решение профессиональных задач Доклады, презентации Деловые игры</i>
Принимать решения в стандартных и нестандартных	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач и анализ ситуаций в области управления	

ситуациях и нести за них ответственность	ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а так же требования стандартов, технических условий	использование нормативной документации и соблюдение действующего законодательства	

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

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 профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность определения показателя ассортимента;</li> <li>- умение формировать ассортимент в соответствии с ассортиментной политикой;</li> <li>- оценивать качество товаров, его номенклатуру в соответствии с установленными требованиями.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Деловая игра Решение ситуационных задач</p>
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль режима и сроков хранения товаров;</li> <li>- реализация мероприятий по предупреждению и списанию товара;</li> <li>- правильность расчета товарных потерь и списывание потерь в соответствии с нормативной документацией</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Оценка выполнения практической работы Решение ситуационных задач</p>
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расшифровка маркировки в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- идентификация товаров в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- правильность установления градации качества товаров;</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Решение ситуационных задач</p> <p style="text-align: center;">Защита практической работы</p>
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание товары в соответствии с ассортиментной принадлежностью;</li> <li>- оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- диагностика дефектов товаров в соответствии с нормативной документацией</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Решение ситуационных задач</p> <p style="text-align: center;">Защита практических работ</p>
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль режимов и сроки хранения товаров в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- обеспечивание сохранности товаров в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- оформление сопроводительных документов в соответствии с нормативной документацией;</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Оценка выполнения практической работы</p> <p style="text-align: center;">Решение ситуационных задач</p>

<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;</li> <li>- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к упаковке в соответствии с требованиями</li> </ul>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Оценка выполнения практической работы</p>
<p>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков осуществления замеров товаров;</li> <li>- применять знания пользования справочниками, каталогами, нормативными документами;</li> <li>- умение осуществлять перевод единиц измерения в СИ;</li> </ul>	<p>Деловая игра</p> <p>Решение ситуационных задач</p> <p>Оценка выполнения практической работы</p>
<p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков по соблюдению оптимальных условий сроков хранения товаров;</li> <li>- демонстрация навыков работы с нормативной документацией;</li> <li>- умение применять знания при работе с общероссийским каталогом по ассортименту товаров</li> </ul>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Оценка выполнения практической работы</p>
<p>ЛР 1</p>	<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p>ЛР 3</p>	<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>Соблюдение норм поведения в обществе. соблюдение техники безопасности в работе соблюдение действующего законодательства</p>
<p>ЛР 10</p>	<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Экспертное наблюдение за окружающей средой</p>



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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Рефераты, доклады, внеаудиторная профорориентацион ная работа Анализ производственны х ситуаций Решение профессиональны х задач Доклады, презентации Деловые игры</i>
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 управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров; оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач и анализ ситуаций в области управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а так же требования стандартов, технических условий	использование нормативной документации и соблюдение действующего законодательства	

## Рецензия

На рабочую программу профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров», специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» выполненную преподавателем Левченко Л.М.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

### 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;
- определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп;
- устанавливать штриховой код на продовольственных и непродовольственных товарах;
- определять санитарно-эпидемиологические требования к товарам.

### 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;
- потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров;
- условия и сроки хранения товаров, соблюдение этих требований;
- составление акта списания товаров в зависимости от вида брака.

Рабочая программа ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» содержит достаточное количество практических работ по управлению ассортиментом, оценки качества и сохраняемости товаров.

В рабочей программе ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства

Рекомендации, замечания - отсутствуют

### Заключение:

Рабочая программа по дисциплине ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» может быть использована для обеспечения программной подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

Рецензент

Кравченко В.В., директор по развитию торговой сети ООО «Кредо»



## Рецензия

На рабочую программу профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров», специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» выполненную преподавателем Левченко Л.М.

Структура и содержание программы учебной дисциплины в основном соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности «Коммерция (по отраслям)». Программа состоит из разделов:

1. паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
2. структура и содержание учебной дисциплины;
3. условия реализации рабочей программы учебной дисциплины;
4. контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Программа дает возможность студентам получить знания в области управления ассортиментом, оценки качества и сохраняемости товаров.

Рабочая программа ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» содержит достаточное количество практических работ по управлению ассортиментом, оценки качества и сохраняемости товаров.

В рабочей программе ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства

Рекомендации, замечания - отсутствуют

Заключение:

Рабочая программа по дисциплине ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» может быть использована для обеспечения программной подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

Рецензент:



Вартанова Е.А. преподаватель товароведения ГБПОУ КК АМТ