

**Министерство образования и молодежной политики  
Свердловской области  
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ СО РМТ  
\_\_\_\_\_ В.С. Моисеев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
профессионального модуля**

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

образовательной программы среднего профессионального образования -  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
38.02.04 Коммерция (по отраслям)  
на базе основного общего образования

Согласована  
методической цикловой комиссией  
Протокол № \_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Принята  
методическим советом  
Протокол № \_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Составитель: Ганицева С. В., преподаватель высшая квалификационная категория.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности  
38.02.04 Коммерция (по отраслям).

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>32</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>36</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) базовой подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности: «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности 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 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.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

определения показателей ассортимента;

распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;

оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;

расшифровки маркировки;

контроля режима и сроков хранения товаров;

соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

#### **уметь:**

применять методы товароведения;

формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

рассчитывать товарные потери и списывать их;

идентифицировать товары;

соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

#### **знать:**

теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;

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

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

всего – **570** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **426** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **284** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **142** часа;

производственной практики – 4 недели - **144** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров, в т. ч. профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

КОД	НАИМЕНОВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТА ОБУЧЕНИЯ
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03. «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»**

#### **3.1. Тематический план профессионального модуля**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			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
ПК.3.1-ПК.3.8 МДК 03.01	Раздел 1 Теоретические основы товароведения	117	78	46	--	39	-		
ПК 3.2-ПК3.8 МДК 03.02	Раздел 2 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	309	206	124	-	103	-		
	Производственная практика	144							144
	<b>Всего:</b>	<b>570</b>	<b>284</b>	<b>170</b>		<b>142</b>			<b>144</b>

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>			
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1. Предмет, цели и задачи, принципы товароведения	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	-	
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b> 1. Дайте определения основополагающих терминов дисциплины: «товароведение», «продукция», «товар». 2. Укажите объект и предмет учебной дисциплины товароведения. 3. Охарактеризуйте основополагающие принципы товароведения. 4. Рассмотрите основные этапы и направления развития товароведения.	2	
<b>Тема 1.1 Объекты и субъекты товароведной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Объекты и субъекты товароведной деятельности</u> 1. Объекты товароведной деятельности 2. Субъекты товароведной деятельности	2	2
	<b>Практические занятия</b> Основные понятия. Основополагающие характеристики товара. Изучение истории развития товароведения	4	3

	<p><b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b></p> <p>1. Разберите основополагающие характеристики товара и дайте краткое описание товароведных характеристик.</p> <p>2. Рассмотрите основные функции товаров.</p> <p>3. Укажите группы субъектов, связанных с товароведной деятельностью.</p> <p>4. Установите требования к профессиональной компетентности товароведа.</p> <p>5. Укажите нормативные документы, регламентирующие требования к товароведам.</p> <p>6. Перечислите основные знания и умения, которыми должен обладать товаровед.</p>	3	
Тема 1.2. Методы товароведения	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><u>Методы товароведения</u></p> <p>1. Классификация методов.</p> <p>2. Теоретические методы</p> <p>3. Эмпирические методы</p> <p>4. Практические методы</p> <p>5. Классификация как метод товароведения</p> <p>6. <i>Кодирование товаров</i></p> <p>7. <i>Классификаторы</i></p> <p>8. <i>Товароведная классификация товаров</i></p>	2	2
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Изучение кодирования товаров</p> <p>Изучение классификации товаров</p>	4	3
	<p><b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b></p> <p>1. Разберите общую классификацию методов товароведения и укажите классификационные признаки групп и подгрупп методов.</p> <p>2. Дайте определения основных эмпирических методов.</p> <p>3. Определите понятия «классификация», «объект», «ступень классификации» и «классификационный признак».</p> <p>4. Охарактеризуйте такие разновидности метода классификации, как иерархический и фасетный методы, укажите их достоинства и недостатки.</p> <p>5. Рассмотрите метод кодирования и его разновидности, укажите их достоинства и недостатки.</p> <p>6. Что такое структура кода? Охарактеризуйте его составные элементы.</p> <p>7. Определите понятие «классификатор» и укажите его структуру.</p>	4	

	8. Укажите виды классификаторов и дайте перечень основных ОК, применяемых в товароведной деятельности.		
<b>Тема 1.3 Ассортимент товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Ассортимент товаров</u> 1. Основные понятия 2. Классификация ассортимента товаров 3. Свойства и показатели ассортимента 4. Управление ассортиментом	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Распознавание разновидностей метода классификации и составление классификации товаров иерархическим или фасетным методом Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций	4	3
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b> 1. Определите понятия «ассортимент», «сортамент» и «торговая номенклатура», укажите различия между ними. 2. Рассмотрите классификацию ассортимента товаров. 3. Разберите свойства и показатели ассортимента. 4. Укажите факторы формирования ассортимента товаров. 5. Что такое ассортиментная политика и ее основные направления?	3	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Тема 1.4 Качество товаров</b>	<u>Качество товаров</u> 1. Основные понятия 2. Свойства и показатели качества 3. Номенклатура потребительских свойств и показателей	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Изучение свойств и показателей качества товаров Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартом	4	3
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b> 1. Дайте определения понятий «качество товаров», «требования к качеству», «свойства и показатели качества». 2. Приведите классификацию свойств и показателей качества.	2	

	3. Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств и разберите отдельные их группы и подгруппы. 4. Дайте определение термина «безопасность» и разберите виды безопасности		
<b>Тема 1.5</b> <b>Оценка качества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Оценка качества</u> 1. Понятие и этапы оценки качества 2. Градации качества 3. Несоответствия и дефекты товаров 4. Основные понятия. Контроль качества и количества товарных партий 5. Идентификация и прослеживаемость товаров	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов их деления. Изучение дефектов товаров	4	3
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b> 1. Определите понятия «оценка качества» и «градация качества». Укажите основные этапы оценки качества. 2. Назовите основные градации качества и дайте их определение. 3. Что такое природный и товарный сорта? В чем состоят общность и различия между ними? 4. Укажите принципы деления на товарные сорта. Что такое пере-сортица, каковы ее причины и взаимосвязь с принципами деления на товарные сорта? 5. Дайте определение понятий «дефект» и «несоответствие товаров». Рассмотрите классификацию дефектов	3	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Тема 1.6</b> <b>Количественная характеристика товаров</b>	<u>Количественная характеристика товаров</u> 1. Основные понятия 2. Контроль качества и количества товарных партий 3. Идентификация и прослеживаемость товаров	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами. Приемка товаров по качеству	4	3

	<p><b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b></p> <p>1. Назовите количественные градации товаров. Дайте их определение. В чем состоят их общность и различия?</p> <p>2. Рассмотрите виды контроля товаров по количеству и качеству. Дайте их характеристику.</p> <p>3. Какие виды проб и выборок отбираются из товарных партий? Назовите требования, предъявляемые к ним, и методы отбора.</p> <p>4. Что такое приемочное и браковочное числа и уровень дефектности?</p> <p>5. Определите термины «идентификация» и «прослеживаемость». Каковы их назначение и мероприятия по их осуществлению?</p>	3	
<p><b>Тема 1.7</b> <b>Физические свойства товаров</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
	<p><u>Физические свойства товаров</u></p> <p>1. Общие физические свойства</p> <p>2. Специфические физические свойства товарных партий</p> <p>3. Специфические физические свойства единичных экземпляров товаров</p> <p>4. Классификация химических веществ</p> <p>5. Вода</p> <p>6. Сухие неорганические вещества</p> <p>7. Сухие органические вещества</p>	2	2
	<p><b>Практические занятия</b></p>		
	<p>Изучение общих физических свойств товаров</p> <p>Изучение специфических свойств товаров</p>	4	3
	<p><b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b></p> <p>1. Назовите общие и специфические физические свойства товаров.</p> <p>2. Охарактеризуйте важнейшие общие физические свойства товаров.</p> <p>3. Разберите специфические физические свойства товарных партий и упаковочных единиц.</p> <p>4. Дайте классификацию специфических физических свойств единичных экземпляров товаров.</p> <p>5. Охарактеризуйте следующие группы физических свойств товаров: структурно-механические; теплофизические; электрофизические; оптические; акустические.</p>	3	

	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Тема 1.8</b> <b>Химические состав и свойства товаров</b>	<u>Химический состав и свойства товаров</u> 1. Классификация химических веществ 2. Вода 3. Сухие неорганические вещества 4. Сухие органические вещества	4	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Изучение классификации химических веществ Изучение свойств воды, неорганических и органических веществ	4	3
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b> 1. Разберите общую классификацию химических веществ и укажите ее классификационные признаки. 2. Дайте характеристику воды, содержащейся в товарах. 3. Рассмотрите неорганические вещества товаров, их классификацию и характеристику отдельных подгрупп. 4. Назовите важнейшие группы и подгруппы органических веществ, их различия с неорганическими. 5. Охарактеризуйте основные подгруппы и виды мономеров, олигомеров и полимеров. 6. Перечислите подгруппы биополимеров и дайте их характеристику. 7. Укажите различия в химическом составе продовольственных и непродовольственных товаров и дайте обоснование этих различий.	4	
<b>Тема 1.9</b> <b>Обеспечение товароведных характеристик товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Обеспечение товароведных характеристик товаров</u> 1. Технологический жизненный цикл товаров 2. Формирующие факторы 3. Упаковка товаров 4. Транспортирование товаров 5. Хранение товаров	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Обеспечение товароведных характеристик товаров Изучение формирующих факторов	4	3
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b> 1. Перечислите факторы, обеспечивающие товароведные характеристики товаров.	2	

	<p>2. Охарактеризуйте основные стадии и этапы технологического цикла.</p> <p>3. Рассмотрите формирующие факторы качества и соответствующие им этапы и стадии технологического цикла товародвижения.</p> <p>4. Укажите этапы производства товаров и их значимость для формирования качества.</p>		
<b>Тема 1.10 Сохраняющие факторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Сохраняющие факторы</u> 1. Технологический жизненный цикл товаров 2. Формирующие факторы 3. Упаковка товаров 4. Транспортирование товаров 5. Хранение товаров	4	2
	<b>Практические занятия</b> Изучение упаковки, условий транспортирования и хранения товаров	2	3
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b> 1. Назовите сохраняющие факторы товаров и дайте их определение. 2. Укажите составные элементы, функции и требования к упаковке. 3. Дайте определение понятия «условия хранения» и кратко охарактеризуйте их составляющие элементы. 4. Приведите классификацию товаров по требованиям к оптимальному режиму хранения (температура, ОВВ) и срокам товародвижения (годности, хранения и реализации). 5. Разберите классификацию методов хранения.	3	
<b>Тема 1.11 Товарные потери</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Товарные потери</u> 1. Виды потерь 2. Количественные (нормируемые) потери 3. Качественные (активируемые) потери 4. Порядок списания количественных и качественных потерь 5. Меры по предупреждению и снижению потерь	2	2
	<b>Практические занятия</b> Изучение видов потерь Решение ситуационных задач по расчету количественных и качественных потерь Изучение порядка списания количественных и качественных потерь, мер по предупреждению	4	3

	и снижению потерь		
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b> 1. Перечислите виды и разновидности потерь и укажите причины их возникновения. 2. Рассмотрите процессы, вызывающие естественную убыль товаров. 3. Назовите процессы и операции, вызывающие качественные потери. 4. Рассмотрите порядок списания количественных и качественных потерь. 5. Укажите мероприятия по сокращению потерь и их значимость для народного хозяйства.	3	
<b>Тема 1.12 Средства товарной информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Средства товарной информации</u> 1. Виды и формы товарной информации 2. Требования к товарной информации 3. Средства товарной информации 4. Технические документы	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Изучение видов, форм и требований товарной информации Изучение средств товарной информации, технических документов.	4	3
	<b>Контрольная работа</b>	2	2
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b> 1. Дайте определение термина «товарная информация», «информационные ресурсы». 2. Укажите виды и формы товарной информации, их назначение. 3. Перечислите средства товарной информации и охарактеризуйте их. 4. Рассмотрите виды и разновидности товарно-сопроводительных документов. 5. Что такое маркировка и каково ее назначение? Укажите виды товарной информации. 6. Разберите нормативно-правовую базу товарной маркировки. 7. Укажите составные элементы маркировки и требования к ним. 8. Назовите группы и виды информационных знаков, укажите их значение и месторасположение на маркировке.	4	
	<b>ИТОГО по МДК 03.01</b>	<b>117</b>	
	<b>Аудиторных</b>	<b>78</b>	
	<i>в т.ч. лабораторно- практических</i>	<i>46</i>	
	<b>самостоятельных</b>	<b>39</b>	

<b>МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			
<b>Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров</b>			
	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Тема 1.1 Методологические основы товароведения продовольственных товаров</b>	Классификация и химический состав продовольственных товаров Основы хранения и консервирование продовольственных товаров	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b> Расчет энергетической ценности продуктов	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.2 Фруктоовощные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки</u> Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов Классификация овощей Переработанные овощи и плоды	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b> Изучение видов и сортов клубнеплодов, корнеплодов и оценка качества по стандарту Изучение видов и сортов капустных и луковых овощей и оценка качества по стандарту Изучение видов салатно-шпинатных, пряных и десертных овощей. Оценка их качества. Изучение видов тыквенных, томатных овощей. Оценка их качества Изучение ассортимента продуктов переработки из овощей и оценка их качества Изучение помологических сортов семечковых и косточковых плодов. Оценка качества по стандарту	<b>12</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.3. Рыба и рыбные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Рыба и рыбные продукты</u> Общие сведения о рыбе Семейства важнейших промысловых рыб Живая, охлажденная и мороженая рыба Соленая рыба Сушеная рыба	<b>4</b>	<b>2</b>

	<p>Вяленая рыба  Копченая рыба  Балычные изделия  Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия  Икра  Нерыбное водное сырье  Рыбные консервы и пресервы</p>		
	<b>Практические занятия</b>		
	<p>Изучение строения рыбы. Определение видов и семейств промысловых рыб  Ознакомление с ассортиментом соленой, вяленой и копченой рыбы, оценка их качества  Изучение ассортимента и оценка качества икры рыб  Изучение морфологии нерыбного водного сырья</p>	8	3
<b>Тема 1.4. Мясо и мясопродукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Мясо и мясопродукты</u>	4	2
	<p>Мясо  Мясные субпродукты  Мясо домашней птицы и пернатой дичи  Мясные полуфабрикаты  Мясные копчености  Мясные консервы  Колбасные изделия</p>		
	<b>Практические занятия</b>		
	<p>Ознакомление с тканями, с классификацией мяса, оценка качества.  Ознакомление с сортовой разделкой (разрубом) туш убойных животных и определение отрубов. Определение вида, качества субпродуктов  Ознакомление с ассортиментом и показателями качества мяса птицы, мясных консервов  Ознакомление с ассортиментом колбас и мясокопченостей</p>	8	3
<b>Тема 1.5. Молоко и молочные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p>Молоко и молочные товары  Молоко  Сливки  Диетические и кисломолочные продукты  Молочные консервы</p>	4	2

	<b>Практические занятия</b>		
	Ознакомление с ассортиментом молока, оценка качества Ознакомление с ассортиментом молока сгущенного или сливок, сухого молока, оценка качества Приемка и оценка качества сметаны, творога Оценка качества кефира, простокваши и ацидофилина Ознакомление с ассортиментом коровьего масла, сыров. Оценка качества	<b>10</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.6. Яйца и яичные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Яйца и яичные товары</u> Яйца Продукты переработки яиц	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>		
	Ознакомление с ассортиментом куриных яиц, оценка их качества	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.7. Зерно и продукты переработки зерна</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Зерномучные товары</u> Строение зерна Классификация зерномучных товаров	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>		
	Изучение ассортимента муки и крупы, оценка качества по стандарту Ознакомление с ассортиментом макаронных и хлебобулочных изделий Ознакомление с ассортиментом и качеством бараночных изделий и сухарей	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.8. Пищевые жиры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Пищевые жиры</u> Масло коровье Растительные масла Маргарин Животные и топленые жиры Кулинарные жиры	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>-</b>	
<b>Тема 1.9.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Сахар, крахмал, мед</u>	<b>2</b>	<b>2</b>

<b>Крахмал, сахар, мед,</b>	Крахмал Сахар Заменители сахара мед		
	<b>Практические занятия</b>		
	Ознакомление с видами и оценка качества крахмала, сахара, меда	2	3
<b>Тема1.10. Кондитерские изделия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Кондитерские изделия</u> Кондитерские изделия Какао-порошок и шоколад Конфетные изделия	2	2
	<b>Практические занятия</b> Ознакомление с ассортиментом и оценка качества карамели. Варенья, джема, повидла Ознакомление с ассортиментом и оценка качества мармелада, пастилы Ознакомление с ассортиментом и оценка качества какао-порошка, шоколада Ознакомление с ассортиментом и оценка качества конфетных изделий, мучных кондитерских изделий, халвы и восточных сладостей	8	3
<b>Тема1.11 Вкусовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Вкусовые товары</u> Чай, кофе, чайные и кофейные напитки Пряности, приправы и соусы Поваренная соль и пищевые кислоты	4	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Ознакомление с ассортиментом чая и кофе. Оценка качества Ознакомление с ассортиментом пряностей и приправ. Оценка качества Ознакомление с ассортиментом алкогольных и безалкогольных напитков, оценка их качества	6	3
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы при изучении раздела 1: Товароведение продовольственных товаров</b>	53	
	Проработка конспектов; Ответы на вопросы; Подготовка сообщений и докладов; Составление презентаций; Работа со стандартами,		

	<p><b>1.Методологические основы товароведения продовольственных товаров</b>  Классификация и химический состав продовольственных товаров  Основы хранения и консервирование продовольственных товаров</p> <p><b>2.Плодоовощные товары</b>  Классификация свежих и переработанных плодов и овощей на подгруппы, виды, разновидности. Особенности пищевой ценности плодоовощных товаров. Краткая товароведная характеристика важнейших видов свежих плодов и овощей по строению, составу и назначению.  Оценка качества: общие и специфичные показатели, градации качества свежих плодов и овощей. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения</p> <p><b>3.Рыба и рыбные продукты</b>  Классификация рыбы и продуктов ее переработки. Особенности пищевой, в том числе и биологической ценности разных подгрупп и видов рыбных товаров. Краткая товароведная характеристика рыбы, продуктов ее переработки и гидробионтов: определение, идентифицирующие признаки, химический и тканевый состав, ассортимент и назначение. Оценка рыбных товаров по стандарту. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения.  Товароведная характеристика охлажденной, мороженой, соленой копченой, вяленой, сушеной рыбы  Товароведная характеристика рыбных консервов, пресервов, морепродуктов, икры рыб, рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий</p> <p><b>4.Мясо и мясопродукты</b>  Классификация мяса и продуктов его переработки. Особенности пищевой, в том числе и биологической ценности, разных подгрупп и видов мясных товаров. Сортной разруб мясных туш. Краткая товароведная характеристика важнейших подгрупп и видов мясных товаров: определение, идентифицирующие признаки, химический и тканевый состав, ассортимент и назначение. Оценка качества мясных товаров по стандарту. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения.</p> <p><b>5.Молоко и молочные товары</b>  Классификация молока и продуктов его переработки на подгруппы и виды. Особенности пищевой, в том числе и биологической ценности молочных товаров. Краткая товароведная характеристика важнейших подгрупп и видов молочных товаров; понятие, состав, ассортимент и назначение. Особенности оценки качества разных подгрупп и видов молочных товаров:</p>		
--	---	--	--

	<p>показатели, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения.</p> <p><b>6.Яйца и яичные товары</b> Пищевая ценность яиц и яичных товаров. Классификация яиц. Хранение, упаковка и транспортировка яиц и яичных товаров.</p> <p><b>7.Зерно и продукты переработки зерна</b> Классификация группы зерномучных товаров на подгруппы разных ступеней, виды, разновидности, сорта и другие объекты классификации. Пищевая ценность зерномучных товаров, их назначение. Наиболее важные свойства пищевой ценности товаров этой группы и показатели, их характеризующие. Краткая товароведная характеристика муки, крупы, хлебобулочных и макаронных изделий по внешним признакам, составу, ассортименту, использованию и оценке качества. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения..</p> <p><b>8.Пищевые жиры</b> Классификация растительных масел, животных жиров и маргариновой продукции. Особенности пищевой ценности, в том числе и биологической эффективности. Краткая товароведная характеристика важнейших подгрупп и видов пищевых жиров. Особенности оценки их качества: показатели, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения.</p> <p><b>9.Крахмал, сахар, мед</b> Товароведная характеристика сахара, крахмала, меда.</p> <p><b>10.Кондитерские изделия</b> Товароведная характеристика фруктово-ягодных, кондитерских изделий, конфет, карамели, ириса, драже, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>11.Вкусовые товары</b> Классификация вкусовых товаров. Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей, приправ безалкогольных, слабоалкогольных, алкогольных напитков, табака и табачных изделий</p>		
--	--	--	--

	<b>Раздел 11. Товароведение непродовольственных товаров</b>		
<b>Тема</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>2.1.Текстильные и швейно-трикотажные товары</b>	<u>Текстильные и швейно-трикотажные товары</u> 1. Текстильные материалы 2. Волокна растительного и животного происхождения, химические волокна 3. Основы производства материалов для одежды 4. Ассортимент и потребительские свойства материалов для одежды 5. Швейные и трикотажные изделия	4	2
	<b>Практические занятия</b> Исследование текстильных волокон, тканей. Изучение ассортимента швейных изделий, определение качества Изучение ассортимента и определение сортов трикотажных изделий	6	3
	<b>Тема 2.2. Кожевенно-обувные товары</b>		
	<u>Кожевенно-обувные товары</u> Общая характеристика обувных материалов Кожаная обувь Резиновая обувь	2	2
	<b>Практические занятия</b> Изучение ассортимента, распознавание видов обувных кож Изучение ассортимента мягких искусственных кож Изучение деталей обуви. Изучение приемов органолептической проверки обуви Определение полного торгового наименования и качества резиновой обуви	8	3
	<b>Тема 2.3. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары</b>		
	<u>Пушно-меховые и овчинно-шубные товары</u> Строение пушно-мехового сырья Основные процессы выделки пушно-мехового полуфабриката Свойства пушно-мехового полуфабриката Классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката Принципы сортировки пушного и мехового полуфабриката Производство пушно-меховых изделий Классификация, характеристика ассортимента и контроль качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров Требования к качеству, стандартизация и оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров Сертификация пушно-меховых товаров	2	2

		<b>Практические занятия</b>		
		Изучение ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров	4	3
		Идентификация ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров		
<b>Тема</b>	<b>2.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Парфюмерно-косметические и галантерейные товары</b>		<u>Парфюмерно-косметические и галантерейные товары</u>	4	2
		Парфюмерные товары		
		Гигиеническая косметика		
		Зубные пасты		
		Средства ухода за волосами		
		Средства декоративной косметики		
		Галантерейные товары		
		<b>Практические занятия</b>		
		Изучение ассортимента и идентификация парфюмерных товаров	6	
		Ознакомление с ассортиментом кремов, их приемки по качеству и идентификации		
		Ознакомление с ассортиментом и изучение методов приемки по качеству туалетного мыла		
<b>Тема</b>	<b>2.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Изделия из пластических масс</b>		<u>Изделия из пластических масс</u>	2	2
		Общая характеристика материалов на основе высокомолекулярных соединений		
		Классификация высокомолекулярных соединений		
		Синтез высокомолекулярных соединений		
		Физические и фазовые состояния высокомолекулярных соединений		
		Пластические массы, их классификация и состав		
		<b>Практические занятия</b>		
		Изучение характеристики, ассортимента, дефектов изготовления изделий из пластмасс	6	3
		Изучение требований к качеству, маркировки, упаковки и хранения изделий из пластмасс		
		Распознавание видов пластмасс, изучение свойств пластмасс		
<b>Тема</b>	<b>2.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Бытовые химические товары</b>	<u>Бытовые химические товары</u> Синтетические моющие средства Лакокрасочные материалы Клеящие материалы Прочие бытовые химические товары Пятновыводящие средства Ассортимент минеральных удобрений Ассортимент ядохимикатов Дезинфицирующие средства Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение товаров бытовой химии	4	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Изучение ассортимента бытовых химических товаров	2	3
<b>Тема 2.7. Силикатные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Силикатные товары</u> Стекланные товары Керамические товары	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Распознавание способов изготовления изделий из стекла и видов разделок Определение сортности изделий из стекла Распознавание видов и групп разделок фарфоровых и фаянсовых изделий	6	3
<b>Тема 2.8 Строительные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Строительные товары</u> Природные каменные материалы Минеральные вяжущие вещества Листовые стекломатериалы Стекланные блоки и профили	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Ознакомление с ассортиментом строительных товаров	2	3
<b>Тема 2.9. Металлохозяйственные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<u>Металлохозяйственные товары</u> Свойства металлов и сплавов Основы производства металлохозяйственных товаров Защита и декорирование изделий	2	2

	Ассортимент металлохозяйственных товаров		
	<b>Практические занятия</b>		
	Ознакомление с ассортиментом металлической посуды Проверка качества чугунной и эмалированной посуды Ознакомление с ассортиментом ножевых товаров и столовых приборов. Изучение методов проверки их качества	6	3
<b>Тема 2.10.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Электробытовые товары</b>	<u>Электробытовые товары</u> Проводниковые и установочные изделия, провода и шнуры Бытовые светильники Электронагревательные приборы Холодильники Бытовые стиральные машины Уборочные машины Машины для механизации кухонных работ Машины и приборы для поддержания микроклимата в помещениях Упаковка, транспортировка и хранение электротоваров, бытовых машин	4	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковки, транспортировки и хранения электробытовых товаров	2	2
<b>Тема 2.11.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Культтовары</b>	<u>Культтовары</u> Школьно-письменные и канцелярские товары Фототовары Бытовая радиоэлектронная аппаратура Игрушки	4	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Изучение ассортимента культтоваров. Работа со стандартами.	2	3
<b>Тема 2.12.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Мебельные товары</b>	<u>Мебельные товары</u> Общие сведения об основных материалах, применяемых в производстве мебели Требования, предъявляемые к качеству и контроль качества мебели Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели	4	2
	<b>Практические занятия</b> Изучение строения и пороков древесины. Ознакомление с материалами, применяемыми для мебельного производства и элементами конструкции мебели Ознакомление с ассортиментом и методами определения качества мебели	4	3
	<b>Тема 2.13. Художественные изделия и сувениры</b> <b>Содержание учебного материала</b> <u>Художественные изделия и сувениры</u> Классификация художественных изделий и сувениров Изделия народных художественных промыслов Требования к качеству, упаковке, маркировке и транспортировке художественных изделий	2	2
	<b>Практические занятия</b> Изучение ассортимента художественных изделий и сувениров Определение качества художественных изделий и сувениров.	4	3
<b>Тема 2.14 Ювелирные изделия и часы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <u>Ювелирные изделия и часы</u> Ювелирные изделия Часы	2	2
	<b>Практические занятия</b> Ознакомление с ассортиментом ювелирных изделий Ознакомление с ассортиментом часов	4	3
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы при изучении раздела II: Товароведение непродовольственных товаров</b>	<b>50</b>	

	<p><b>1.Текстильные и швейно-трикотажные товары</b>  1.Органолептические методы исследования текстильных волокон  Определение видов переплетения тканей  Исследование различных образцов тканей и изучение видов их отделки  2.Изучение ассортимента швейных изделий  Изучение методики определения сортности верхних швейных изделий и легкой одежды  Изучение методов определения качества поясных и плечевых швейных изделий  Изучение ассортимента и методов определения качества головных уборов  3.Изучение строения трикотажных полотен  Изучение ассортимента верхних и бельевых трикотажных изделий  Изучение ассортимента чулочно-носочных и перчаточных изделий  Распознавание дефекта и определение сортов трикотажных изделий  Распознавание дефектов и определение сортов чулочно-носочных изделий  <b>2.Кожевенно-обувные товары</b>  Изучение ассортимента, распознавание видов обувных кож  Изучение ассортимента мягких искусственных кож  Изучение деталей обуви  Изучение приемов органолептической проверки обуви  Определение полного торгового наименования и качества резиновой обуви органолептическим методом  <b>3.Пушно-меховые и овчинно-шубные товары</b>  Изучение ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров  Идентификация ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров  <b>4.Парфюмерно-косметические и галантерейные товары</b>  Изучение ассортимента парфюмерных товаров  Идентификация парфюмерных товаров  Изучение органолептических методов определения качества парфюмерных товаров  Ознакомление с ассортиментом кремов и изучение эвристических методов их приемки по качеству и идентификации  Ознакомление с ассортиментом и изучение эвристических методов приемки по качеству туалетного мыла  <b>5.Изделия из пластических масс</b></p>		
--	--	--	--

	<p>1.Дефекты изготовления изделий из пластмасс  Пластические массы, применяемые в производстве товаров народного потребления  Характеристика ассортимента изделий из пластмасс</p> <p>2.Требования к качеству изделий из пластических масс  Маркировка, упаковка и хранение изделий из пластмасс  Методы переработки пластмасс в изделия  Изучение органолептических методов распознавания видов пластмасс  Изучение химических, термических и механических свойств пластмасс</p> <p><b>6. Бытовые химические товары</b>  Изучение ассортимента бытовых химических товаров</p> <p><b>7.Силикатные товары</b>  Распознавание способов изготовления изделий из стекла и видов разделок  Определение сортности изделий из стекла  Распознавание видов и групп разделок фарфоровых и фаянсовых изделий</p> <p><b>8.Строительные товары</b>  Природные каменные материалы. Минеральные вяжущие вещества  Листовые стекломатериалы. Стекланные блоки и профили</p> <p><b>9.Металлохозяйственные товары</b>  Ознакомление с ассортиментом металлической посуды  Проверка качества чугунной посуды  Проверка качества эмалированной посуды  Ознакомление с ассортиментом ножевых товаров и столовых приборов.  Изучение методов проверки их качества</p> <p><b>10.Электробытовые товары</b>  Ознакомление с ассортиментом электробытовых товаров</p> <p><b>11.Культтовары</b>  Ознакомление с ассортиментом культтоваров</p> <p><b>12.Мебельные товары</b>  Изучение строения и пороков древесины  Ознакомление с материалами, применяемыми для мебельного производства и элементами конструкции мебели  Ознакомление с ассортиментом и методами определения качества мебели</p>		
--	--	--	--

	<p><b>13.Художественные изделия и сувениры</b>  Ознакомление с ассортиментом художественных изделий и сувениров  Определение качества художественных изделий и сувениров.</p> <p><b>14.Ювелирные изделия и часы</b>  Ювелирные изделия: Классификация и ассортимент.  Ювелирные изделия: требования к качеству, пра-вила упаковки, маркировки, хранения.  Часы</p>		
	<b>ИТОГО по МДК 03.02</b>	<b>309</b>	
	<b>Аудиторных</b>	<b>206</b>	
	<i>в т.ч. лабораторно- практических</i>	<i>124</i>	
	<b>самостоятельных</b>	<b>103</b>	
	<b>Производственная практика</b>	<b>144</b>	
	<p><b>1. Ознакомление с ассортиментом продовольственных (или непродовольственных товаров)</b>  Распознавание укрупненного ассортимента товаров, нахождение его в секциях, отделах или зонах торгового зала.  Распознавание видового и марочного ассортимента товаров однородной группы, с которой будет работать студент-практикант.  Составление схемы размещения ассортимента товаров однородных групп.  Выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым и повышенным спросом.  Установление ассортимента новых товаров и характера спроса на них.  Суть ассортиментной политики предприятия.</p> <p><b>2. Определение качества продовольственных (непродовольственных товаров) реализуемых в торговой организации</b>  Определение показателей органолептической оценки, наиболее часто применяемых работниками магазина при приемке товаров по качеству и отпуску покупателям.  Участие совместно со старшим продавцом (или продавцом) в оценке качества товаров при приемке их по качеству от поставщиков. Сортировка товаров по качеству при подготовке их к продаже. Ознакомление с документами (актами, деловой перепиской) по вопросам качества.  Установление фактов предъявления претензий поставщикам на поставку некачественны товаров.  Выявление отклонений между действительным качеством и указанным в документах</p>	<p><b>24</b></p> <p><b>24</b></p>	

	<p>Отбраковка дефектных товаров. Подработка товаров с устранимыми дефектами.</p> <p>Выявление действий товароведов и/или других работников магазина при установлении несоответствий товаров по органолептическим показателям. Выясните, куда направляются товары с дефектами.</p> <p>Определение вида дефектов по месту их возникновения (технологических или предреализационных). Оформление результатов определения качества товаров.</p>		
	<p><b>3. Работа со средствами товарной информации</b></p> <p>Составление перечня средств товарной информации, с которой должны работать фактически используют продавцы и менеджеры по продажам.</p> <p>Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы или временного приостановления деятельности, правил торговли, федеральных законов и др. необходимой информации.</p> <p>Ознакомление со способами и средствами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, о государственной регистрации, наименовании зарегистрировавшего их органа, при необходимости лицензирования деятельности: о номере и сроке действия лицензии, об органе, ее выдавшем. Укажите места размещения этой информации. Определите достаточность и доступность указанной информации. Особое внимание необходимо обратить на оформление ценников на товары, в соответствии с правилами продажи (1, п.19). Выявите, какая информация на ценниках относится к основной обязательной регламентируемой Правилами, а какая к дополнительной.</p> <p>Ознакомление с товара сопроводительными документами в отделе магазина. Проверка наличия накладных и других товаросопроводительных документов и правильности их оформления. При работе в непродовольственном магазине ознакомление с эксплуатационными документами.</p> <p>Расшифровка маркировки на товарах, в том числе информационных знаков. Консультирование покупателей с использованием информации, полученной при расшифровке маркировки и ознакомление с товаросопроводительными документами (для непродовольственных товаров и с эксплуатационными документами). Выявление наличия в магазине товаров с собственной торговой маркой.</p>	24	
	<p><b>4. Приобретение умений по формированию ассортимента</b></p> <p>Определение вида ассортимента торговой (сбытовой) организации по числу</p>	24	

	<p>учитываемых признаков (сложный или простой), по степени детализации (укрупненный или развернутый). Изучение структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента магазина. Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина. Ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и контролем за его соблюдением. Участие в формировании ассортимента.</p>		
	<p><b>5. Приобретение практического опыта оценки товаров</b>  Ознакомление с опытом работы торговой организации по оценке качества товаров (текущий и отпускной контроль). Выявление показателей, по которым оценивается качество товаров в торговой организации. Установление наличия фонда нормативных документов для оценки качества товаров (технических регламентов, стандартов, ТУ положений договоров и др.).</p> <p>Ознакомление с документами, подтверждающими соответствие установленных требований к качеству (сертификатов и/или деклараций соответствия, удостоверений о качестве и др.). По возможности приложите копии этих документов.</p> <p>Участие в оценке качества по органолептическим показателям. Отбор образцов из товарных партий для текущего контроля или отправки в испытательную лабораторию.</p> <p>Определение категорий качества (товарных сортов, стандартных, нестандартных товаров, брака).</p>	24	
	<p><b>6. Работа со средствами информационного обеспечения в торговой организации</b>  Ознакомление с другими средствами информации, используемыми в сбытовой или торговой организации. Установление соответствия данных, приведенных на маркировке товаров, регламентированным действующими стандартами требованиям (на примере 3-5 товаров однородных и разнородных групп). Особо отметить наличие на маркировке информационных знаков и привести их расшифровку. Составление с использованием информации для потребителей на маркировке- рекламного листка или проспект (2-3 наименования товаров). Изучение состояния работы по использованию сведений на маркировке для информации покупателей и создания у них потребительских предпочтений. Ознакомление с торговой маркировкой (товарными и кассовыми чеками), правильностью заполнения кассовых и товарных чеков. Ознакомление с мероприятиями по защите коммерческой информации и тайны. Оценка этих мероприятий. Ознакомиться с товарно-сопроводительными документами и приложить (по возможности) копии:</p>	24	

	упаковочных ярлыков; квитанций станций назначения; пломб от тарных мест, в которых обнаружена недостача; транспортный документ (товарно-транспортная накладная, коносамент); документ, удостоверяющий полномочия представителя, выделенного для участия в приемке; документ, содержащий данные отвесов и обмера. Проанализировать правильность заполнения документов.		
	<b>всего</b>	<i>570</i>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

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

Реализация программы ПМ требует наличия учебных кабинетов

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- доска,
- учебно-методическая документация;
- электронные образовательные ресурсы (презентации по темам, видеоматериалы);

Технические средства обучения:

- демонстрационный комплекс, включающий в себя: мультимедийную доску, мультимедиапроектор, ноутбук.

Контрольно-кассовая техника и весоизмерительное оборудование:

- ККМ WAB 04
- ККМ ЭКР 3102Ф
- ККМ ЭКР 3102Ф
- ККМ ЭКР 2102 К

Электронные весы

Электронные весы «Лидер»

Электронные весы «Меркурий»

Настольные весы

Товарные весы

. Плакаты:

- плакаты «Классификация колбасных изделий»;
- плакаты «Классификация йогуртов»;
- плакаты «Классификация рыбных консервов»;
- плакаты «Семейства рыб»;
- плакаты «Расшифровка маркировки баночных консервов»;
- плакаты «Маркировка товаров»;
- плакаты «Кодирование товаров»;
- плакаты «Пищевые добавки»;
- плакаты «Углеводы»;
- плакаты «Минеральные вещества»
- плакаты «Витамины»
- плакаты «Консервирование продуктов разными способами»
- плакаты «Классификация хлебных изделий»
- плакаты «Классификация макаронных изделий»
- плакаты «Классификация пищевых концентратов»
- плакаты «Классификация свежих овощей»
- плакаты «Субтропические плоды и их свойства»
- плакаты «Классификация пряностей»
- плакаты «Классификация ликероводочных изделий»
- плакаты «Классификация виноградных вин»
- плакаты «Виды и типы специальных виноградных вин»
- плакаты «Классификация видов коньяков»
- плакаты «Сорта и ассортимент пива»
- плакаты «Классификация безалкогольных напитков»
- плакаты «Классификация кондитерских изделий»
- плакаты «Классификация тортов и пирожных»

- плакаты «Классификация печени»
- плакаты «Ассортимент и характеристика молочных консервов»

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения** (перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

##### **Основные источники**

1. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [электронный ресурс] — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с
2. Николаева М. А.. Теоретические основы товароведения [электронный ресурс] — М. : Норма, 2015.
3. Чалых, Т. И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [электронный ресурс] - Москва : Дашков и К, 2017. - 760 с.

##### **Дополнительные источники**

1. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения : учеб, для вузов / М. А. Николаева. — М.: Норма, 2007. — 448 с.
4. Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. [электронный ресурс] — М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К”, 2012. — 412 с.
5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. 2007
6. Товароведение продовольственных товаров: иллюстрированное пособие./сост. Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. 2007
7. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебное пособие для СПО/А.М. Новикова и др. 2006
8. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. 2005
9. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник для вузов/Шевченко В.В. и др. 2005
10. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебное пособие для СПО/под ред. А.А. Неверова. 2004
11. Малютенкова С.М. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учебное пособие для вузов. 2004
12. Чупина Л.П., Киреева Т.Ю. Основы товароведения: Учебное пособие. - Томск: Томский межвузовский центр дистанционного образования, 2003. - 97 с.
13. Шепелев А.Ф., Печенская И.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие для вузов. 2003

##### **Интернет ресурсы**

1. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Виноделие и виноградарство», «Пиво и напитки» и др.
1. [www.spros.ru](http://www.spros.ru). Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
2. [www.tstu.ru/education/elib/pdf/zaicev.pdf](http://www.tstu.ru/education/elib/pdf/zaicev.pdf) Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие / А.Л. Денисова, Е.В. Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив.
3. <http://www.znaytovar.ru> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
4. <http://www.falshivkam.net> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с

ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

5. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

6. <http://www.znaytovar.ru/> Товароведение и экспертиза товаров. Сайт о товароведении непродовольственных товаров.

7. <http://tovaroved.ucoz.ru/publ/> Сайт для товароведов

8. <http://www.panor.ru/journals/tpp/> журнал «Товаровед продовольственных товаров». Журнал освещает наиболее важные и актуальные события, происходящие на рынке торговли как в России, так и в других странах.

9. <http://www.moyo-delo.ru/ru/2010-12-07-23-18-15.html> журнал «Мое дело. Магазин». издание о розничной продовольственной торговле в России.

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

Освоение ПМ «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» производится в соответствии с учебным планом по специальности 38.02.04 «Коммерция» и календарным графиком, утвержденным директором техникума.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УР. График освоения ПМ «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» предполагает последовательное освоение МДК «Теоретические основы товароведения», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

В процессе освоения ПМ предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у студентов. Результатом освоения ПМ выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно-методические комплексы.

С целью методического обеспечения прохождения учебной и/или производственной практики, разработаны методические рекомендации для студентов.

При освоении ПМ преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации. График проведения консультаций размещен на входной двери каждого учебного кабинета и/или лаборатории, на общем стенде и сайте техникума.

Практика является обязательным разделом ПМ 03. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации ОПОП СПО предусмотрена производственная практика. практика студентов проходит в крупных торговых центрах: "Кировский», «Магнит », «Монетка» и другие.

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»:

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля;

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее обязательный опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03. «Управление ассортиментом, оценка  
качества и обеспечение сохраняемости товаров»**

<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.	Демонстрация умения определять показатели ассортимента: широта, глубина, полнота, устойчивость, рациональность; решение ситуационных задач	Создание проектов, практические работы, тестовый контроль, устный опрос
ПК3.2.Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Демонстрация умения определять показатели естественной убыли, предреализационных товарных потерь (решение ситуационных задач)	Практические работы, тестовый контроль, устный опрос
ПК3.3.Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Демонстрация умения определять реквизиты маркировки конкретных товаров. Определение показателей достаточности информации на маркировке в соответствии с ГОСТ Р	Создание проектов, практические работы, тестовый контроль, устный опрос
ПК3.4.Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Демонстрация умения определять признаки и классификационные группировки; - показатели идентификации ассортиментной принадлежности; - показатели качества; - дефекты; - градации качества	Создание проектов, практические работы, тестовый контроль, устный опрос
ПК3.5.Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Демонстрация умения определять - показатели климатического и санитарно-гигиенического режи-ма хранения и транспортирования; - сроки хранения и транспортирования - реквизиты товаросопроводительных документов	Практические работы, тестовый контроль, устный опрос
ПК3.6.Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Демонстрация умения определять санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов	Практические работы, тестовый контроль, устный опрос
ПК3.7.Производить измерения товаров и других объектов, переводить	Демонстрация умения определять показатели измерения количества	Создание проектов, практические работы, тестовый контроль,

внесистемные единицы измерений в системные.	товаров (массы, объема, длины, диаметра, температуры. относительной плотности и др.) в системных и внесистемных единицах	устный опрос
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Демонстрация умения определять - реквизиты сертификатов соответствия или деклараций соответствия; -показатели качества товаров: действительные и регламентированные (установление их соответствия)	Создание проектов, практические работы, тестовый контроль, устный опрос

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 компетенции) общие</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Создание проектов, практические работы, внеклассные мероприятия; наблюдения
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применения методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом. Оценка качества товаров	Создание проектов, практические работы, внеклассные мероприятия; наблюдения
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом и оценки качества	Создание проектов, практические работы, внеклассные мероприятия; наблюдения
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой профессиональной информации. Использование различных источников, включая электронные	Написание рефератов, отчетов, создание презентаций
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в коллективе, общается с коллегами, руководством	Наблюдения, беседы, совместные проекты с обучающимися, коллективные задания
ОК7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	Изучает дополнительную литературу, принимает участие в конкурсах	Создание проектов, практические работы, внеклассные мероприятия; наблюдения

квалификации.		
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Изучает нормативную документацию, стандарты, технические условия.	Работа с нормативно-правовой документацией. Беседы.