

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
“НИЖЕГОРОДСКИЙ ГУБЕРНСКИЙ КОЛЛЕДЖ”

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И  
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

Специальность:

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Нижний Новгород  
2021 г.

Рассмотрена МК Товароведение и  
коммерция

Протокол № 1 от 27.08.2021 г.

Председатель:

 Е.Ю. Чехова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по учебной работе

О.Ю. Овчинникова

«31» августа 2021г.



Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Организация-разработчик: ГБПОУ «Нижегородский губернский колледж»

Разработчик: Айдова Е.М. преподаватель ГБПОУ НГК

Эксперт от работодателя: \_\_\_\_\_

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>56</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>58</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (углубленной подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональной подготовке, переподготовке и повышении квалификации) работников для сферы обслуживания (торговое дело)

## **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;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

## **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 528 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 528 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 304 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 152 часов;  
учебной практики – 36 часов;  
производственной практики – 36 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)  
**Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости**

**товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

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

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



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		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 -3.2, ПК 3.3, ПК -3.7	<b>Раздел 1 МДК 03.01</b> Теоретические основы товароведения	<b>123</b>	<b>82</b>	26		<b>41</b>				
ПК 3.1- ПК 3.8	<b>Раздел 2 МДК 03.02</b> Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	<b>333</b>	<b>222</b>	100		<b>111</b>		<b>36</b>		
ПК 3.1- ПК 3.8	<b>Раздел 3 УП 02</b> Учебная практика	<b>36</b>						<b>36</b>		
ПК 3.1- ПК 3.8	<b>Раздел 4 ПП 02</b> Производственная практика	<b>36</b>								<b>36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>528</b>	<b>304</b>	<b>126</b>		<b>152</b>		<b>36</b>		<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров

Наименование разделов, тем, занятий	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Теоретические основы товароведения		123	
МДК 1. 03.01 Теоретические основы товароведения		123	
Раздел 1. Методологические основы товароведения		30	
Тема 1.1. Введение. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения и их назначение. Состояние и перспективы развития потребительского рынка, их состояния. Особенности государственного регулирования потребительского рынка в свете принятия ФЗ «О техническом регулировании»		
Тема 1.2. Объекты товароведения	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	Товар, как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведные характеристики товара: ассортиментная, качественная и количественная. Общая классификация товаров на потребительские и промышленного назначения		
Тема 1.3. Методы товароведения	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Методы товароведения: понятие, классификация. Методы: теоретические и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки		

<b>Тема 1.4. Классификация и кодирование товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование; структура методов, разновидности, их достоинства и недостатки. Применяемость в товароведении. Общегосударственные классификаторы: понятия, классификация, назначения, структура. Классификация потребительских товаров. Общая и частная классификация		2
	<b>Практическое занятие № 1</b> Распознавание разновидности метода классификации и составление классификации товаров иерархическим или фасетным методом. Штриховые кодирования	4	3
<b>Раздел 2. Товароведные характеристики товаров</b>		34	
<b>Тема 2.1 Ассортимент товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по месту нахождения, широте обхвата, характеру потребностей. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчёт. Товарный артикул как единица измерения показателей ассортимента: понятия, назначения, отличительные признаки. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом: понятие, назначение. Факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. Ассортиментная политика: понятия, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.		3
	<b>Практическое занятие № 2</b>	4	

	Анализ ассортимента товаров в торговых предприятиях по широте охвата и степени удовлетворённости потребителей. Расчёт структуры ассортимента Анализ ассортиментной политики розничных торговых предприятий		
<b>Тема 2.2. Качество товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Классификация потребительских свойств и показателей потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов устанавливающих требования к качеству потребительских товаров		2
	<b>Практическое занятие № 3</b> Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами	2	3
<b>Тема 2.3. Оценка качества товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Оценка качества: понятие. Структуры и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сортности, марки, номера, размерные категории, классы качества. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров. Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Отличия дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения		2

	и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.		
	<b>Практическое занятие № 4</b> Определение товарного сорта, диагностика дефектов	2	3
<b>Тема 2.4.</b> <b>Количественная характеристика товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Идентифицирующие признаки товарной партии. Однородность и неоднородность качества в товарной партии. Классификация товаров по эти признакам. Размерные характеристики, общее для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий. Назначение, краткая характеристика.		
<b>Раздел 3.</b> <b>Обеспечение качества и количества товаров</b>		31	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Технологический цикл товародвижения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	3
	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварные, товарные и послереализационные. Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила проведения выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятия, о приёмочном и браковочном числе.		
	<b>Практическое занятие № 5</b> Ознакомления с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами	2	
<b>Тема 3.2.</b> <b>Формирование и сохранение качества и количества товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Факторы, формирующие качество и количество, краткая характеристика, степень влияния отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия. Классификация		

	сохраняющих факторов. Упаковка: понятия, функции. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки.		
<b>Тема 3.3. Хранение товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Хранение: основные понятия, назначения. Составные элементы условий хранения. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Понятие. Показатели климатического режима и их влияние на сохраняемость товара. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно- влажностному режиму. Регулирование режима хранения. Санитарно- гигиенический режим складов. Показатели режима, их значимость для обеспечения количества и качества. Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранениях. Размещение товаров. Принципы и правила размещения. Их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Экономическая эффективность разных методов, критерии эффективности. Сроки сохраняемости товаров: годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по сроком годности к эксплуатации. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.		2
<b>Тема 3.4. Товарные потери.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Товарные потери: основные понятия. Виды и разновидности потерь, причины их возникновения и порядок списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.		2
	<b>Практическое занятие № 6</b>	2	3

	Решение ситуационных задач по расчёту количественных потерь.		
<b>Раздел 4. Товарная информация</b>		28	
<b>Тема 4.1. Виды и формы товарной информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Товарная информация: основные понятия, назначение. Виды товарной информации: основополагающая, коммерческая и потребительская. Формы информации: словесная, цифровая, изобразительная, символическая. Назначение и краткая характеристика товарной информации разных видов и форм.		2
	<b>Практическое занятие № 7</b> Определение видов и форм товарной информации по маркировке отдельных видов товаров.	2	3
<b>Тема 4.2.Нормативно-правовая база информационного обеспечения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Правовая база: Конституция Российской Федерации. Гражданский Кодекс Российской Федерации, федеральные законы, постановления правительства в области информационного обеспечения продавцов и потребителей; объекты, нормы, устанавливаемые ими. Права и ответственность продавцов по вопросам товарной информации. Права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах. Основные требования к товарной информации, их характеристика. Оценка соответствия товарной информации установленным требованиям. Признаки недостоверной информации: искажение, умышленная неполнота (умалчивание), введение потребителя в заблуждение. Показатели достаточности информации о товарах. Роль органов федерального управления и органов местного самоуправления в информационном обеспечении граждан, в том числе и товарной информацией. Нормативная база: виды нормативных документов, регламентирующих требования к товарной информации. Нормы и правила, установленные в этих документах. Стандарты «Информация для потребителей», виды, объекты, требования.		2

	Интеллектуальная собственность: понятие, назначение, правовая база, взаимосвязь с товарной информацией		
<b>Тема 4.3. Классификация средств товарной информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Средства товарной информации: классификация, назначение. Информационные ресурсы: понятие, назначение, виды. Характеристика нормативных и технических документов как носителей товарной информации. Классификация технических документов: товарно-сопроводительные, эксплуатационные, проектно-конструкторские. Товарно-сопроводительные документы (ТСД): понятие, классификация, назначение, основные реквизиты, правила заполнения. Обязательные и необязательные ТСД. Ответственность за отсутствие обязательных ТСД. Эксплуатационные документы: понятие, назначение, разновидности. Требования к информации в эксплуатационных документах. Правила оформления эксплуатационных документов при реализации сложно-технических товаров.		2
<b>Тема 4.4. Маркировка товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Маркировка: понятие, назначение, функции, виды. Производственная маркировка: понятие, носители, способы нанесения информации и требования к ним. Нормативные документы, устанавливающие требования к производственной маркировке товаров. Торговая маркировка: понятие, носители, требования к информации и нормативные документы, их устанавливающие. Структура маркировки.		2
<b>Тема 4.5. Информационные знаки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	Информационные знаки: понятие, назначение. Классификация на группы и подгруппы. Характеристика информационных знаков разных групп и подгрупп: понятие, назначение, применяемая символика, сущность заложенной в информационных знаках информации. Ошибки и заблуждения		



	<p>по отдельным группам и видам информационных знаков (штрих-кодов, экологических знаков и др.). Использование защитных знаков. Понятие, требования к информационным знакам, классификация по назначению.</p> <p>Товарные знаки: классификация, характеристика фирменных ассортиментных, коллективных товарных знаков.</p> <p>Национальные и транснациональные знаки соответствия.</p> <p>Экологические знаки: классификация, характеристика. Понятие о компонентных знаках, о цифровой системе кодирования пищевых добавок. Национальные и международные нормативные документы, регламентирующие применение пищевых добавок. Эксплуатационные, манипуляционные и предупредительные знаки: понятие, разновидность знаков</p> <p>Контрафактная продукция: понятие, способы фальсификации и ее обнаружение, ответственность.</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 8</b></p> <p>Распознавание и расшифровка информационных знаков разных групп и подгрупп.</p>	2	3
<p><b>Тема 4.6 Маркировка продовольственных товаров</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	2
	<p>Стандарты, устанавливающие требования к информации для потребителей. Общие и специфичные требования к информации для потребителей пищевых продуктов и табачных изделий. Особенности маркировки консервов: расшифровка условных обозначений на штампах банок. Новое в маркировке консервов. Ветеринарная и товароведная маркировки мясных туш: назначение, нормативные документы, штампы и клейма для разных видов и категорий мяса.</p> <p>Специфика маркировки алкогольных напитков: носители (этикетка, контрэтикетка, кольеретка) и их назначение, требования к информации. Применение акцизных марок, их назначение, порядок маркировки, документы их регистрирующие.</p> <p>Идентификационные номера: назначение, порядок получения и нанесения. Защитные знаки: назначение, виды.</p> <p>Особенности маркировки безалкогольных напитков: носители,</p>		

	<p>назначение, требования к информации.</p> <p>Особенности маркировки табачных изделий: требования к информации, предупредительные надписи, акцизные марки и идентификационные номера.</p> <p>Особенности маркировки зерномучных, плодоовощных, кондитерских, жировых, молочных, мясных, рыбных товаров.</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 9</b></p> <p>Изучение требований к производственной маркировке продовольственных товаров (2-3 групп). Определение соответствия маркировки конкретных товаров требованиям стандартов.</p>	2	3
<b>Тема 4.7. Маркировка непродовольственных товаров</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	2
	<p>Стандарты, устанавливающие требования к информации для потребителей непродовольственных товаров. Общие и специфические требования для товаров однородных и разнородных групп.</p> <p>Особенности маркировки непродовольственных товаров однородных групп товаров: носители, сведения о товаре.</p> <p>Применение идентификационных номеров для аудио- и видеотехники: назначение, порядок получения и нанесения.</p> <p>Экомаркировка на электробытовые товары.</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 10</b></p> <p>Изучение требований к производственной маркировке непродовольственных товаров (2-3 групп). Определение соответствия маркировки конкретных товаров требованиям стандартов.</p>	2	3
<b>Тема 4.8. Информационная фальсификация</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	2
	<p>Информационная фальсификация.</p> <p>Объекты информационной фальсификации: маркировка, упаковка, товарно-сопроводительная документация</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 11</b></p> <p>Изучение методов обнаружения фальсификации потребительских товаров (на примере 1-3 видов товаров любой ассортиментной группы).</p>	2	3

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03	41	
<p>Усвойте основные понятия: продукция, товар, товароведение.</p> <p>Изучите предмет, цели и задачи дисциплины.</p> <p>Рассмотрите принципы товароведения. Проанализируйте их примерами.</p> <p>Постройте схему разделов товароведения.</p> <p>Рассмотрите состояние и перспективы развития потребительского рынка России.</p> <p>Укажите объект товароведения и его основные характеристики.</p> <p>Разработайте схему общей классификации продовольственных товаров.</p> <p>Разработайте схему общей классификации непродовольственных товаров.</p> <p>Составьте схему классификации методов товароведения.</p> <p>Дайте характеристику теоретических методов.</p> <p>Дайте характеристику практических методов.</p> <p>Укажите преимущества и недостатки органолептических и измерительных методов.</p> <p>Назовите основополагающие методы систематизации.</p> <p>Дайте определение понятия «классификации».</p> <p>Сравните иерархический и фасетный методы: общность и разницу понятий, структуры, достоинств и недостатков.</p> <p>Дайте определение понятия «кодирование товаров».</p> <p>Разберите структуру кода. Приведите пример штрихового кода и покажите его азбуку, длину, основания и пробелы.</p> <p>Сравните разновидности метода кодирования: общность и различия понятий, достоинств и недостатков.</p> <p>Изучите понятие, назначение, классификацию и структуру общероссийских классификаторов.</p> <p>Дайте определение понятий: ассортимент и номенклатура товаров. Выявите их отличительные признаки.</p> <p>Составьте схему классификации ассортимента.</p> <p>Рассмотрите свойства и показатели ассортимента, их применимость для анализа ассортиментной политики организации.</p> <p>Соберите данные полноты, устойчивости и степени обновления ассортимента товаров определённой подгруппы в любых трёх магазинах и проанализируйте его рациональность.</p> <p>Рассмотрите факторы, влияющие на формирование ассортимента.</p> <p>Изучите вопросы управления ассортиментом.</p> <p>Проанализируйте рациональность ассортимента торговой организации, в которой Вы</p>		

проходили учебную практику.  
Изучите основные понятия в области качества.  
Составьте схему классификации потребительских свойств и показателей качества товаров.  
Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств. Дайте характеристику групп и подгрупп свойств.  
Выявите критерии выбора потребительских свойств и показателей их номенклатуры.  
Разработайте схему номенклатуры потребительских свойств товаров.  
Укажите нормативные документы, устанавливающие требования к качеству потребительских товаров.  
Дайте определение термина «оценка качества».  
Разработайте схему структуры и результатов оценочной деятельности.  
Разработайте схему градаций качества товаров.  
Дайте характеристику основных градаций качества по соответствию и несоответствию.  
Выявите принципы деления товаров на сорта и причины пересортицы.  
Дайте понятие «дефекты товаров» и составьте схему их классификации.  
Изучите порядок проведения диагностики товаров.  
Изучите права потребителей и ответственность продавца за умышленную и неумышленную пересортицу товаров и реализацию дефектной продукции.  
Дайте определения основных понятий в области количественных характеристик товаров.  
Выявите общность и различия их товароведных характеристик.  
Укажите идентифицирующие признаки товарной партии.  
Рассмотрите классификацию товаров по признаку их однородности или неоднородности.  
Разберите размерные характеристики товаров.  
Разработайте схему технологического цикла товародвижения.  
Рассмотрите вопросы контроля и качества товарных партий.  
Укажите виды проб и требования к ним.  
Изучите правила проведения выборочного контроля и отбора проб.  
Дайте понятие о приёмочном и браковочном числе.  
Рассчитайте размер объединённой пробы при поступлении в магазин: картофеля в мешках вместимостью 25кг, общий объём товарной партии 2т; яблок в картонных коробках вместимостью 20кг, общий объём товарной партии 2т.  
Определите понятие «обеспечение качества и количества».  
Разработайте схему факторов влияющих на количества и качества.  
Рассмотрите факторы, формирующие качества и количества.

<p>Рассмотрите факторы сохраняющие качества и количества.  Разберите понятие и функции упаковки товаров, требования к ней.  Разработайте схему классификации упаковки и сравните разные её виды по эффективности.  Рассмотрите понятие, назначение и показатели климатического режима хранения.  Рассмотрите понятие, назначение и показатели санитарно-гигиенического режима.  Дайте классификацию товаров по оптимальным режимам хранения (температуре и ОВВ).  Составьте перечень профилактических и текущих мероприятий по соблюдению оптимального санитарно-гигиенического режима.  Сравните разные мет оды размещения по эффективности.  Разработайте схему классификации товаров по срокам годности и эксплуатации.  Дайте характеристику разных сроков сохраняемости товаров.  Укажите порядок проведения контроля за соблюдением условий и сроков хранения.  Дайте определение понятия «товарной потери».  Разработайте схему классификации товарных потерь и охарактеризуйте их виды и разновидности по причинам возникновения.  Изучите порядок списания потерь.  Разработайте комплекс мероприятий по предупреждению и снижению потерь.  Укажите народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.  Укажите объект товароведения и его основные характеристики  Разработайте схему общей классификации продовольственных товаров.  Разработайте схему общей классификации непродовольственных товаров.  Укажите объект товароведения и его основные характеристики  Разработайте схему общей классификации продовольственных товаров  Разработайте схему общей классификации непродовольственных товаров.  Укажите объект товароведения и его основные характеристики  Разработайте схему общей классификации продовольственных товаров  Разработайте схему общей классификации непродовольственных товаров.  Усвойте основные понятия: продукция, товар, товароведение.  Изучите предмет, цели и задачи дисциплины.  Рассмотрите принципы товароведения. Проанализируйте их примерами.  Постройте схему разделов товароведения.  Рассмотрите состояние и перспективы развития потребительского рынка России.  Укажите объект товароведения и его основные характеристики</p> <p>1. Разработайте схему общей классификации продовольственных товаров</p>		
--	--	--

<p>Разработайте схему общей классификации непродовольственных товаров.          Укажите объект товароведения и его основные характеристики          Разработайте схему общей классификации продовольственных товаров          Разработайте схему общей классификации непродовольственных товаров.          Укажите объект товароведения и его основные характеристики          Разработайте схему общей классификации продовольственных товаров          Разработайте схему общей классификации непродовольственных товаров.          Укажите объект товароведения и его основные характеристики          Разработайте схему общей классификации продовольственных товаров          Разработайте схему общей классификации непродовольственных товаров.          Укажите объект товароведения и его основные характеристики          Разработайте схему общей классификации продовольственных товаров          Разработайте схему общей классификации непродовольственных товаров.</p>		
--	--	--

<b>Раздел ПМ 2.</b>		<b>333</b>	
<b>МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>333</b>	
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>		<b>152</b>	
<b>Тема 1.1. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Общая классификация.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	Продовольственные товары: понятие, назначение. Отличие продовольственных товаров от непродовольственных. Потребности, удовлетворяемые продовольственными товарами. Актуальность проблемы обеспечения населения продовольствием. Состояние рынка продовольственных товаров: источники насыщения (отечественное производство и импорт). Состояние отечественного сельскохозяйственного и промышленного производства. Отрасли пищевой промышленности. Состояние спроса и предложения. Нормы потребления важнейших продуктов питания. Продовольственная безопасность страны и пути её обеспечения. Перспективы производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной безопасности, ориентация на импорт товаров, отечественное производство которых имеет объективные и субъективные ограничения. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров. Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы.	2	2
	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
<b>Тема 1.3. Пищевая ценность.</b>	Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе ( органические и		

	<p>неорганические), по усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), по происхождению (натуральные, искусственные и синтетические).</p> <p>Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органолептических кислот, витаминов, минеральных, красящих веществ. Схема характеристики: представление о химической природе этих веществ, их влияние на качество, в том числе на безопасность и сохраняемость: содержание в пищевых продуктов (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ).</p>		
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров: определение термина.</p> <p>Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность, их взаимосвязь с химическими и физическими свойствами.</p> <p>Энергетическая ценность: определение. Потребность в энергии и факторы её обуславливающие. Показатели энергетической ценности. Основные и дополнительные энергетические вещества. Классификация продовольственных товаров по энергетической ценности: высококалорийные, среднекалорийные, низкокалорийные и бескалорийные.</p> <p>Биологическая ценность и эффективность: определение. Физиологическая (пластическая) потребность в биологически ценных веществах. Показатели биологической полноценности и эффективности: незаменимые аминокислоты, полинасыщенные незаменимые жирные кислоты, норм их потребления. Классификация продовольственных товаров по содержанию полноценных белков, жиров.</p> <p>Физиологическая ценность: определение. Физиологические и психические потребности, удовлетворяемые физиологически ценными веществами. Физиологически активные вещества. Деление на группы в зависимости от действия на нервную,</p>	2	3



	<p>иммунную и пищеварительную системы. Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных веществ. Продукты питания с повышенным содержанием основных витаминов и минеральных веществ. Негативные последствия воздействия повышенных доз некоторых физиологически активных веществ (алкоголя, алкалоидов) на организм человека.</p> <p>Усвояемость: определение. Влияние усвояемости на степень удовлетворения потребностей. Классификация веществ по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые). Факторы, влияющие на усвояемость. Обязательность информации о пищевой ценности калорийности и содержании важнейших веществ.</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 1</b> Расчет энергетической ценности продовольственных товаров.</p>	2	
<p><b>Тема 1.4.</b> <b>Особенности оценки качества продовольственных товаров</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Оценка соответствия: понятие, этапы, назначение. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические и паразитологические.</p> <p>Органолептические свойства и показатели, их краткая характеристика. Показатели, определяющие внешний вид (форма, окраска, поверхность, целостность, вкус, запах) и специфичные (внутреннее строение, консистенция, прозрачность, наличие осадков и т.д.).</p> <p>Потребности, удовлетворяемые органолептическими свойствами, в том числе энергетические и органолептические.</p> <p>Физико-химические показатели: прямые и косвенные, общие и специфичные. Предельные значения показателей, критерии ограничения максимальных и минимальных значений физико-химических показателей.</p> <p>Безопасность: понятие. Виды и показатели безопасности продовольственных товаров. Химическая и радиационная</p>	2	2

	<p>безопасность: показатели. Нормативные документы регламентирующие требования к безопасности.</p> <p>Микробиологические показатели. Виды продовольственных товаров для которых устанавливаются микробиологические показатели. Наиболее распространенные микробиологические показатели.</p> <p>Паразитологические показатели: понятие, назначение, виды паразитов, товары, повреждаемые ими.</p> <p>Градации качества продовольственных товаров: стандартная, нестандартная, брак, отходы. Критерии деления товаров на градации качества. Товарные сорта: понятие. Определение товарных сортов.</p>		
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.5.</b> <b>Обеспечение качества и количества продовольственных товаров при хранении и реализации</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	3
	<p>Показатели сохраняемости товаров: потери и сроки хранения. Потери продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации. Виды и разновидности потерь: количественные (естественная убыль и предреализационные), качественные. Процессы, вызывающие эти потери.</p> <p>Факторы, влияющие на потери: внутренние (качество: состав, структурно-механические свойства, наличие дефектов) и внешние (упаковка, условия и сроки хранения, подготовка к реализации). Классификация продовольственных товаров по оптимальным температурным и влажностным режимам. Регулирование показателей режима хранения – важнейший путь сокращения потерь.</p> <p>Сроки сохраняемости продовольственных товаров, в том числе годности, хранения, реализации. Критерии их установления и ограничения. Классификация продовольственных товаров по срокам хранения: скоропортящиеся, кратковременного, среднего и длительного срока хранения.</p> <p>Контроль за условиями и сроками хранения. Нормативные документы, регламентирующие условия и сроки сохраняемости пищевых продуктов.</p>		

	Влияние потерь на эффективность коммерческой деятельности. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь. Снижение потерь сельскохозяйственной продукции и продовольствия – одно из приоритетных направлений аграрной политики Правительства России.		
	<b>Практическое занятие № 2</b>	2	
	Решение ситуационных задач по определению количественных и качественных потерь продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации.		3
<b>Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп</b>		<b>136</b>	
<b>Тема 2.1. Вспомогательные продовольственные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	<p>Вспомогательные продовольственные товары: понятие, назначение, классификация. Обоснование необходимости выделения в отдельную группу.</p> <p>Пищевые добавки: понятие, назначение, классификация, краткая характеристика отдельных групп.</p> <p>Пряности и приправы: классификация, назначение, краткая характеристика отдельных видов, оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.</p> <p>Улучшение консистенции: виды, назначение. Крахмал: виды, назначение, факторы и оценка качества, товарные сорта, дефекты: упаковка, маркировка и хранение.</p> <p>Сода: понятие, виды, назначение, оценка качества.</p> <p>Спички: понятие, виды, назначение, составные части, их состав: упаковка, маркировка, хранение.</p>		
<b>Тема 2.2. Зерномучные товары.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	3
	Рынок зерна и продуктов его переработки: состояние и перспективы развития. Классификация зерномучных товаров, характерные признаки. Потребности, удовлетворяемые зерномучными товарами. Пищевая ценность: свойства, показатели, их особенности.		

	<p>Краткая характеристика зерна как одного из важнейших биржевых товаров и сырья для зерномучных товаров. Особенности состава и строения зерна, влияющие на потребительские свойства.</p> <p>Товароведная характеристика круп, муки и продуктов их переработки: макаронных изделий, хлебобулочных изделий по пищевой ценности, ассортименту, назначению, сырью, процессам производства, упаковке и маркировке.</p> <p>Оценка качества зерномучных товаров. Определяющие и специфичные показатели разных групп, товарные сорта. Дефекты технологические и предреализационные: причины их возникновения, пути сокращения.</p>		3	
	<b>Практическое занятие № 3,4,5,6</b>	2		
	Распознавание ассортимента и оценка качества круп на соответствие НТД.	2		
	Распознавание ассортимента макаронных изделий, органолептическая оценка их качества на соответствие с НТД	2		
	Распознавание ассортимента хлеба и булочных изделий, органолептическая оценка их качества на соответствие НТД	2		
	Приемка хлебобулочных изделий по качеству			
<b>Тема 2.3. Плодоовощные товары</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Рынок плодоовощных товаров: состояние и перспективы развития.</p> <p>Классификация плодоовощных товаров: свежих плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки. Потребности, удовлетворяемые плодоовощными товарами. Состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей.</p> <p>Товароведная характеристика свежих плодов и овощей важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу, строению, использованию, ассортименту.</p> <p>Оценка товарного качества свежих плодов и овощей. Определяющие и специфичные показатели, их дифференциация по назначению ( для заготавливаемой и</p>	6	3	

	<p>реализуемой продукции). Градации качества: продукция стандартная, нестандартная, отход. Деление на помологические группы. Товарные сорта и классы стандартной продукции. Принципы деления. Дефекты: микробиологические, физиологические, биологические, причины возникновения и пути устранения. Упаковка и маркировка.</p> <p>Хранение свежих плодов и овощей: длительное и кратковременное. Условия и сроки хранения. Товарные потери, процессы их вызывающие, пути сокращения.</p> <p>Пути переработки плодов и овощей, их товароведная характеристика. Оценка качества продуктов переработки плодов и овощей: номенклатура показателей качества, дефекты. Хранение переработанных плодов и овощей: условия, сроки, потери и причины их возникновения.</p>		3
	<p><b>Практическое занятие № 7,8</b></p>		
	<p>Оценка качества свежих овощей по НТД</p>	4	
<p><b>Тема 2.4. Вкусовые товары</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Рынок алкогольных, безалкогольных, слабоалкогольных напитков, чая, кофе: состояние и перспективы развития. Проблемы российского рынка ( государственное регулирование производства и оборота алкогольной продукции, повышение качества).</p> <p>Классификация вкусовых товаров по основным физиологически активным веществам. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами. Состав и пищевая ценность разных подгрупп товаров. Отрицательное влияние физиологически активных веществ товаров отдельных подгрупп на организм человека.</p> <p>Товароведная характеристика вкусовых товаров однородных групп ( водок, ликеро-наливочных изделий, вин, коньяка, пива; безалкогольных напитков: чая, кофе, пряностей, приправ).</p> <p>Оценка качества вкусовых товаров. Определяющие и специфичные показатели, их значение для формирования</p>	6	3

	<p>спроса и конкурентоспособности товаров. Товарные сорта отдельных групп, принципы деления. Дефекты, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.</p> <p>Упаковка и маркировка товаров этой группы. Хранение различных групп вкусовых товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери. Причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 9</b> Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества чая.</p>	2	
<p><b>Тема 2.5.</b> <b>Кондитерские товары</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Рынок кондитерских товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка.</p> <p>Классификация сахара, меда, кондитерских изделий. Признаки общей и частных классификаций. Потребности, удовлетворяемые сахаром, медом и кондитерскими изделиями. Состав и пищевая ценность разных групп кондитерских товаров, отличительные признаки.</p> <p>Товароведная характеристика сахара, меда, кондитерских изделий: фруктово-ягодных, карамельных, конфетных, шоколадных, какао, халва, драже, ириса, печенья, пряников, вафель, тортов, пирожных, кексов, рулетов, восточных сладостей по ассортименту, составу, пищевой ценности, особенностям сырья и процессам производства. Жевательная резинка: понятие, назначение, классификация, факторы формирующие качество.</p> <p>Оценка качества кондитерских товаров. Определяющие и специфичные показатели качества. Товарные сорта отдельных видов. Дефекты: технологические и предреализационные. Причины возникновения и меры предупреждения.</p> <p>Фальсификация шоколада и других кондитерских изделий</p> <p>Упаковка и маркировка кондитерских товаров. Хранение</p>	6	2

	кондитерских товаров. Условия и сроки хранения разных групп кондитерских товаров. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери, причины возникновения и пути сокращения.		3
	<b>Практическое занятие № 10,11</b>		
	Изучение и анализ ассортимента сахаристых кондитерских изделий, оценка их качества на соответствие НТД	2	
	Изучение и анализ ассортимента мучных кондитерских изделий, органолептическая оценка качества на соответствие НТД	2	
<b>Тема 2.6. Пищевые жиры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	Рынок пищевых жиров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Классификация и ассортимент растительных масел, животных жиров, маргарина, маргариновой продукции, спрэдов. Признаки общей и частных классификаций. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, особенности сырья, процессов производства и назначения. Оценка качества пищевых жиров. Определяющие и специфические показатели. Товарные сорта: их характерные признаки деления. Возможность возникновения пересортицы. Дефекты технологические и предреализационные. Причины возникновения. Фальсификация пищевых жиров, средства и методы обнаружения. Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров. Условия и сроки хранения разных подгрупп пищевых жиров. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, меры предупреждения и сокращения.		
	<b>Практическое занятие № 12</b>		
	Определение товарного сорта масла коровьего по балльной оценке.	2	3
	Изучение ассортимента маргарина по стандарту. Анализ показателей качества, регламентируемых ГОСТом.	2	

<b>Тема 2.7. Молочные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	2
	<p>Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынке. Проблемы рынка. Классификация молока и продуктов его переработки. Признаки общей и частной классификации. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки. Структура молока и масла.</p> <p>Товарная характеристика отдельных подгрупп молочных товаров по ассортименту, составу, пищевой ценности, назначению, особенностям сырья, процессам производства. Оценка качества молочных товаров. Определяющие и специфические показатели, их значение для качества и сохраняемости повышения конкурентоспособности. Принципы деления на товарные сорта отдельных групп. Пересортица: признаки возникновения и пути устранения. Фальсификация молочных товаров. Дефекты технологические и предреализационные, причины возникновения.</p> <p>Упаковка, маркировка и хранение молочных товаров. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причина возникновения, пути предупреждения и сокращения.</p>		
	<b>Практическое занятие № 13</b>	2	3
	Определение товарного сорта сыра по балльной оценке		
<b>Тема 2.8. Яичные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	<p>Рынок яйца и продуктов его переработки: состояние и перспективы.</p> <p>Классификация яйца и продуктов его переработки. Признаки классификации. Состав, пищевая ценность и строение яйца, влияние на виды и категории.</p> <p>Оценка качества. Определяющие и специфические показатели, их значение для качества и сохраняемости. Допустимые и недопустимые дефекты: причины возникновения и пути устранения.</p> <p>Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. Условия и</p>		



	сроки хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
<b>Тема 2.9. Мясные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	<p>Рынок мясных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров. Проблемы российского рынка. Биологическая безопасность отечественных и импортных мясных товаров. Государственная поддержка отечественного животноводства, в том числе путем введения квот на импорт мяса птицы, говядины, свинины.</p> <p>Классификация мяса и продуктов его переработки. Признаки общей и частных классификацией. Тканевый и химический состав, пищевая ценность разных подгрупп мясных товаров, их отличительные признаки.</p> <p>Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров: мяса, в том числе птицы; субпродуктов, колбасных изделий, мясокопченостей, полуфабрикатов, консервов по ассортименту, составу, сырью, процессам производства.</p> <p>Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохраняемости товаров. Принципы сортовой разделки мясных туш и деления мяса, продуктов его переработки на товарные сорта. Фальсификация колбасных изделий и консервов. Дефекты: виды, причины возникновения.</p> <p>Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.</p>		
	<b>Практическое занятие № 14,15,16,17</b>		
	Определение категории битой домашней птицы по упитанности и качеству обработки.	2	3
	Изучение правил приема колбасных изделий по качеству. Определение дефектов, степени их значимости.	2	
	Изучение ассортимента мясокопченостей, оценка качества на соответствие НТД	2	
	Изучение ассортимента мясных консервов, распознавание дефектов. Расшифровка маркировки.	2	

<b>Тема 2.10. Рыбные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	<p>Рынок рыбы и продуктов её переработки. Состояние и перспективы развития. Районы лова и разведения рыбы. Проблемы рыбоводства и рыболовства: экологические и экономические. Воспроизводство биоресурсов моря, государственное регулирование вылова рыбы и морепродуктов отдельных видов.</p> <p>Классификация рыбы и продуктов её переработки. Признаки общей и частных классификаций. Тканевый и химический состав, пищевая ценность рыбы. Общие и отличительные признаки мяса от мяса теплокровных животных. Разделка и термическая обработка рыбы. Важнейшие семейства промысловых рыб, их краткая характеристика. Товароведная характеристика отдельных подгрупп рыбных товаров.</p> <p>Морепродукты животного и растительного происхождения: назначения, классификация, товароведная характеристика по строению, составу, пищевой ценности, использованию, оценке качества, дефектам.</p> <p>Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохраняемости. Товарные сорта, принципы деления. Дефекты: виды, причины возникновения.</p> <p>Упаковка, маркировка и хранение рыбных товаров. Условия и сроки хранения разных групп. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.</p>		
	<b>Практическое занятие № 18,19,20,21</b>		
	Изучение основных семейств.	2	3
	Изучение показателей качества свежей рыбы на соответствие НТД. Определение крупности.	2	
	Приемка рыбных гастрономических товаров по качеству. Решение ситуационных задач.	2	
	Изучение структуры ассортимента рыбных консервов и пресервов. Расшифровка маркировки.	2	

<p><b>Тема 2.11.</b> <b>Продукты детского питания и пищевых концентратов</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Рынок продуктов детского питания, пищевых концентратов и снеков: состояние и перспективы развития.</p> <p>Продукты детского питания (ПДП): понятие, назначение.</p> <p>Классификация. Товароведная характеристика ПДП на зерновой, плодоовощной, молочной, мясной, рыбной основам по назначению, особенностям состава, производства.</p> <p>Оценка качества: показатели, безопасность, дефекты.</p> <p>Упаковка, маркировка и хранение. Условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация пищевых концентратов и снеков по сырью, назначению и срокам хранения. Отличительные признаки концентратов от других групп продовольственных товаров.</p> <p>Пищевая ценность отдельных групп. Товароведная характеристика важнейших подгрупп концентратов.</p> <p>Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели.</p> <p>Дефекты технологические и предреализационные: причины возникновения, пути устранения.</p> <p>Упаковка, маркировка и хранение пищевых концентратов. Условия и сроки. Критерии окончания сроков хранения.</p> <p>Товарные потери: виды, причины возникновения, меры по сокращению.</p>	2	2
<p><b>Тема 2.12.</b> <b>Табачные изделия</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Табачные изделия: понятие, назначение, их особенности.</p> <p>Состояние и перспективы развития рынка табачных изделий.</p> <p>Государственное регулирование развития рынка табачных изделий. ФЗ «Об ограничении курения табака».</p> <p>Классификация табачных изделий. Товароведная характеристика изделий. Товароведная характеристика табака и табачных изделий: состав, оценка качества, упаковка, маркировка, хранение и реализация.</p>	4	2

<b>Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров</b>		<b>181</b>	
<b>Тема 3.1. Введение в товароведение непродовольственных товаров.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Цели, задачи и предмет МДК, его межпредметные связи. Непродовольственные товары: понятие, назначение.. Факторы, формирующие ассортимент и качество непродовольственных товаров: проектирование и разработка, сырье, материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия, конструкция, технология производства. Факторы, сохраняющие качество Условия и сроки хранения или эксплуатации товаров. Особенности потребительских свойств ( назначения, эргономические, эстетические, надежность, безопасность) и показателей качества непродовольственных товаров.</p>	2	2
<b>Тема 3.2. Текстильные товары (ткани)</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Текстильные товары: понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка текстильных товаров. Текстильные волокна, пряжа и нити: понятие, классификация, химический состав, основные свойства, показатели Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон. Влияние вида волокон на качество тканей. Факторы, формирующие ассортимент и качество тканей: вид и структура пряжи и нитей, переплетение (конструкция) технологические процессы производства ( в том числе отделки). Ткацкие переплетения и отделка тканей: понятие, классификация, виды, влияние на свойства тканей. Новые виды отделки. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых тканей. Оценка качества тканей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условиях</p>	7	2

	хранения тканей. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество. Уход при хранении и эксплуатации.		3
	<b>Практическое занятие № 1,2</b> Изучение волокнистого состава, видов ткацких переплетений и видов отделок. Изучение ассортимента тканей, формирование рациональной структуры ассортимента. Оценка качества тканей	4	
<b>Тема 3.3. Нетканые материалы и искусственные меха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Нетканые материалы и искусственные меха: понятие ,применение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, процесс производства. Классификации и ассортимент. Оценка качества нетканых материалов и искусственных мехов: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка ,упаковка, транспортирование и условия хранения нетканых материалов и искусственных мехов. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество. Уход при хранении и эксплуатации.		
	<b>Практическое занятие № 3</b> Изучение и распознавание ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов	2	3
<b>Тема 3.4. Ковры и ковровые изделия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	0	2
	Ковры и ковровые изделия: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, процесс производства. Классификации и ассортимент. Оценка качества ковров и ковровых изделий: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка , упаковка, транспортирование и условия хранения		

	нетканых материалов и искусственных мехов. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество. Уход при хранении и эксплуатации.		
<b>Тема 3.5 Швейные и трикотажные товары.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	11	
	Швейные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество швейных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства ( в том числе особенности получения изделий). Особенности отделки швейных изделий. Классификации и ассортимент швейных товаров. Оценка качества швейных и трикотажных товаров: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка ,упаковка, транспортирование и условия хранения швейных товаров, срок службы. Уход при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.		2
	<b>Практическое занятие № 4,5,6,7,8</b> Изучение ассортимента верхней одежды, формирование рациональной структуры ассортимента. Оценка качества швейных товаров. Изучение основных видов трикотажных переплетений Распознавание ассортимента трикотажных товаров формирование рациональной структуры ассортимента. Оценка качества трикотажных товаров.	11	
<b>Тема 3.6. Обувные товары.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	Обувные товары: общие сведения, классификация, состояние рынка обувных товаров и перспективы его развития. Кожаная обувь. Факторы, формирующие ассортимент и качество: исходные материалы, моделирование и конструирование, технологические процессы производства. Обувные материалы. .Обувные кожи: классификация, виды, показатели качества,		2

	<p>обзор ассортимента. Искусственные и синтетические обувные материалы: классификация, свойства. Характеристика искусственных и синтетических обувных материалов для низа, верха обуви, внутренних и промежуточных деталей. Текстильные материалы для верха обуви. Влияние применяемых материалов на качество обуви. Моделирование и конструирование обуви: особенности, влияние этих процессов на качество кожаной обуви. Производство кожаной обуви. Детали обуви и методы крепления низа: классификация, виды, влияние на потребительские свойства обуви. Отделка обуви. Кожаная обувь: классификация и ассортимент. Размерно-полнотный ассортимент кожаной обуви. Резиновая и полимерная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Валяная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Оценка качества обувных товаров: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация обуви. Гарантийные сроки и сроки службы. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.</p>		
<p><b>Тема 3.7.</b> <b>Пушно-меховые и овчинно-шубные товары.</b></p>	<p><b>Практическое занятие № 9,10</b> Изучение ассортимента кожаной обуви, формирование рациональной структуры ассортимента. Оценка качества кожаной обуви.</p>	4	
	<p><b>Содержание учебного материала</b> Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация, состояние рынка и пути его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество</p>	4	
			2

	<p>меховых готовых изделий. Пушно- меховое сырье: полуфабрикаты, меховые готовые изделия: понятие, классификация , характеристика ассортимента пушно-меховых товаров . и овчинно-шубных изделий.. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация меховых товаров.. Сроки службы. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 11</b> Изучение ассортимента и качества меховых и овчинно-шубных изделий</p>	2	
<p><b>Тема 3.8.</b> <b>Товары бытовой химии</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	1	
	<p>Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Состояние, перспективы развития рынка товаров бытовой химии. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров бытовой химии: Сырье, процессы производства. Клей: состав, свойства, показатели качества, классификация и характеристика ассортимента. Органолептические показатели доброкачественности клея. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение клея. Лакокрасочные товары: виды, состав, свойства, общие и специфические показатели качества. Классификация и характеристика ассортимента олиф, лаков и красочных составов. Органолептические и измерительные (лабораторные) методы оценки качества лакокрасочных товаров. Моющие средства: мыло, синтетические моющие и вспомогательные средства (умягчители воды, отбеливатели, красители, антистатические, дезинфицирующие и другие вещества): понятие, состав, классификация и характеристика ассортимента, идентифицирующие признаки.. Частная характеристика ассортимента пятновыводящих, чистящих и полирующих средств, удобрений и средств для профилактики болезней растений, ядохимикатов и др.</p>		2



	<p>идентифицирующие признаки. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии Меры предосторожности при хранении и использовании товаров бытовой химии..</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 12</b> Изучение ассортимента синтетических моющих средств формирование рациональной структуры ассортимента</p>	3	
<p><b>Тема 3.9.</b> <b>Силикатные товары</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	7	
	<p>Стекланные товары: товары: понятие о стеклянных товарах и стекле, частная классификация. Состояние и перспективы развития рынка ассортимента стеклянных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество стеклянных товаров: состав стекла, виды стекол, влияние состава стекла на потребительские свойства и показатели качества стеклянных изделий. Особенности технологии производства стеклянных изделий. Способы выработки (формования) стеклянных изделий: выдувание ручным способом и свободного выдувания (гутенская работа), прессование, прессовывдувание, центробежное литье, вытягивание, прокатка и др. способы: их влияние на потребительские свойства и внешние отличительные признаки изделий. Декорирование стеклянных изделий при формовании, механическими и химическими методами. Влияние состава стекла, способов выработки и декорирования на цену стеклянной и хрустальной посуды Классификация и характеристика ассортимента стеклянной посуды и художественных изделий. Керамические товары: понятие о керамических товарах, частная классификация. Состояние и перспективы развития рынка ассортимента керамических товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество керамических товаров: состав, виды керамики, влияние сырьевого состава на потребительские свойства и показатели качества керамических изделий. Основные виды керамики: фарфор, фаянс, майолика, гончарные изделия, их</p>		2

	<p>отличительные особенности. Декорирование керамических изделий  Классификация и характеристика ассортимента керамической посуды и художественных изделий.  Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение керамически товаров, условия, сроки службы. Меры предосторожности при транспортировании, хранении и использовании. Товарные потери от боя. Пересортица посуды</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 13,14</b>  Изучение ассортимента и стеклянных товаров.  Оценка качества стеклянных товаров  Изучение ассортимента керамических товаров, формирование рациональной структуры ассортимента.  Оценка качества керамических товаров</p>	7	
<p><b>Тема 3.10.</b>  <b>Товары из пластмассы.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	0	
	<p>Пластмассы: понятия, назначения, общие свойства. Состав и классификация.  Состояния и перспективы развития рынка товаров из пластмасс.  Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров из пластмасс: конструкция, сырьё, производство.  Полимеризационные и поликонденсационные смолы и пластмассы на их основе: виды, свойства, применения, отличительные признаки.  Пластмассы на основе эфиров целлюлозы: виды, свойства, применение, отличительные признаки.  Методы переработки пластмасс в изделия: виды, их особенности, влияния на форму и внешний вид изделия.  Классификация и ассортимент товаров из пластмасс.  Оценка качества товаров из пластмасс. Показатели безопасности. Дефекты: виды, причины возникновения, влияние на качество.  Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения изделий из пластмасс.</p>		1
<p><b>Тема 3.11.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	

<p><b>Металлохозяйственные товары.</b></p>	<p>Металлохозяйственные товары: понятие, классификация. Состояние и перспективы развития рынка металлохозяйственных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырьё, конструкция, производство. Влияние конструкции, способов изготовления термической и химико-термической обработки, виды покрытий и отделки на качество металлоизделий. Коррозий изделий из металлов и сплавов. Способы защиты от коррозии. Металлическая посуда: классификация и видовой ассортимент. Условное обозначение посуды. Металлоинструменты: классификация и видовой ассортимент. Ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности для сервировки стола: классификация и ассортимент. Приборы и приспособления для кухни, товары ремонтно-строительного назначения, садово-огородный инвентарь и оборудование: общая характеристика ассортимента. Оценка качества металлохозяйственных товаров. Показатели безопасности. Дефекты: виды, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения изделий.</p>		2
	<p><b>Практическое занятие № 15</b> Изучение ассортимента и оценка качества металлической посуды</p>	2	
<p><b>Тема 3.12. Мебельные товары</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Мебельные товары: понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка мебельных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество мебели исходные материалы и полуфабрикаты, конструкция, технология производства. Классификация и видовой ассортимент мебели: столярной, гнутой, пропильногнутоклееной и плетёной мебели, мебели на металлическом каркасе и пластмассовой. Оценка качества мебели. Дефекты: виды, причины</p>	0	2

	возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения изделий. Уход за ней при хранении.		
<b>Тема 3.13.Строительные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	0	
	Строительные товары: понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка строительных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество строительных товаров исходные материалы , конструкция, технология производства. Классификация строительных товаров. Назначение, классификация и характеристика ассортимента минеральных, вяжущих материалов, изделий для стен и перегородок, кровельных и теплоизоляционных, облицовочных и отделочных материалов, санитарно-технического оборудования и другого. Оценка качества строительных товаров. Дефекты: виды, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения. Уход за ней при хранении.		1
<b>Тема 3.14. Электробытовые товары.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Электробытовые товары: понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка мебельных товаров. Классификация электробытовых товаров по различным признакам: назначение, место установки, условия эксплуатации, тип защиты от поражения электрическим током, степень защиты от влаги, климатическое исполнение и др. Факторы, формирующие ассортимент и качество электробытовых товаров: применяемые материалы, производство, конструкция. Общие требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров. Проводниковые изделия (провода, шнуры, кабели): понятие, классификация, ассортимент, показатели качества, маркировка. Электрические установочные изделия: понятие, назначение,		2

	<p>классификация, виды, особенности конструкции.</p> <p>Световые приборы: источники света, осветительная арматура.</p> <p>Бытовые светильники. Лампы осветительные: накаливания и люминесцентные; применяемые материалы, особенности конструкции, принцип действия, показатели качества, маркировка, ассортимент. Новые виды ламп, в том числе энергосберегающие. Особенности конструкции и показатели качества осветительной арматуры.</p> <p>Классификация и характеристика ассортимента бытовых светильников.</p> <p>Электронагревательные приборы (ЭНП): способы нагрева, виды нагревателей, классификация и характеристика ассортимента ЭНП, особенности конструкции, показатели качества.</p> <p>Электрические двигатели, принцип действия, конструкция, классификация, ассортимент, технико-экономические показатели.</p> <p>Коммуникационно-защитная арматура (оборудование для включения и отключения пусковых устройств электродвигателя, защитные устройства, оборудование для включения и отключения бытовых машин): виды, назначение).</p> <p>Системы управления бытовыми приборами.</p> <p>Бельеобрабатывающие приборы и машины. Стиральные машины: назначение, классификация, особенности конструкции, технико-экономические параметры, характеристика ассортимента.</p> <p>Бытовые сушильные машины и устройства, приборы и машины для глажения (электрические утюги, гладильные машины, прессы) и др. виды: особенности конструкции, классификация и характеристика ассортимента, параметры.</p> <p>Приборы холодильные электрические бытовые: холодильники, морозильники, холодильники-морозильники. Особенности конструкции компрессионных абсорбционных и термоэлектрических холодильных приборов, применяемые</p>		
--	--	--	--

	<p>хладагенты технико-экономические параметры, классификация и характеристика ассортимента. Обозначение холодильных приборов.</p> <p>Бытовые уборочные машины: пылесосы, полотёры и др. машины (поломоечные, оконмоечные и др.) особенности конструкции, принцип действия, классификация, технико-экономические параметры, характеристика ассортимента.</p> <p>Бытовые электроприборы для поддержания микроклимата в помещении: общие требования, особенности конструкции, параметры, классификация и характеристика ассортимента.</p> <p>Машина для механизации кухонных работ (посудомоечные машины, миксеры, кухонные комбайны и др.): назначение, виды, параметры. Классификация и характеристика ассортимента.</p> <p>Машины и инструменты для механизации хозяйственных работ (электрические косы, и газонокосилки, электрические культиваторы, электрические сверлильные машины и др.), электронагревательные инструменты: назначение, виды, особенности конструкции, параметры, характеристика ассортимента.</p> <p>Электрические машины для изготовления одежды :классификация и ассортимент.</p> <p>Приборы и изделия санитарно-гигиенического назначения: виды, особенности конструкции, технико-экономические показатели.</p> <p>Оценка качества электробытовых товаров.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование и хранения электробытовых товаров. Эксплуатационные документы. Меры безопасности при эксплуатации и хранении электробытовых приборов. Гарантийные сроки эксплуатации и сроки службы электробытовых товаров.</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 16</b> Изучение ассортимента и оценка качества электробытовых товаров.</p>	2	

<b>Тема 3.15. Ювелирные товары и часы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	0	
	Ювелирные товары: понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка ювелирных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество ювелирных товаров: применяемые материалы конструкция, технология производства. Материалы для изготовления ювелирных товаров: классификация, виды, свойства. Производство ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях. Классификация и видовой ассортимент. Маркировка (клеймение) драгоценных металлов и изделий из них. Часы: общие сведения, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Конструкция бытовых часов. Классификация и ассортимент бытовых часов. Единая система наименований и индексации бытовых часов. Оценка качества ювелирных товаров и часов. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения изделий. Уход за ней при хранении.		2
<b>Тема 3.16. Галантерейные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	0	2
	Галантерейные товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация. Состояние и перспективы развития рынка галантерейных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество галантерейных товаров: применяемые материалы конструкция, технология производства. Классификация и видовой ассортимент текстильной, кожаной, металлической галантереи и галантерейных изделий из пластмасс. Щёточные изделия и зеркала: классификация и ассортимент. Оценка качества: показатели, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров.		
<b>Тема 3.17 Изделия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	0	

<b>народных художественных промыслов и сувениры (художественные изделия)</b>	Художественные изделия: понятие, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырьё, конструкция, технология производства. Художественные промыслы : виды, краткая характеристика, районы производства. Классификация и обзор ассортимента художественных товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения изделий. Уход за ней при хранении		2
<b>Тема 3.18. Парфюмерно-косметические товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Парфюмерно-косметические товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация. Состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерно-косметических товаров: сырьё, технология производства. Классификация и видовой ассортимент парфюмерно-косметических товаров Оценка качества: показатели качества, в том числе и безопасности. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров.	8	2
	<b>Практическое занятие № 17,18,19</b> Ассортимент и качество парфюмерных товаров. Изучение ассортимента косметических средств по уходу за кожей. Изучение ассортимента косметических средств по уходу за зубами и полостью рта. Изучение ассортимента и качества туалетного мыла.	8	
<b>Тема 3.19. Школьно-письменные и канцелярские товары.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Рынок школьно-письменных и канцелярских товаров; состояние и перспективы развития. Школьно-письменные и канцелярские товары: общие особенности этой группы товаров, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырьё, производства, конструкции. Бумага и картон: понятие, классификация, свойства. Изделия из	2	2



	<p>бумаги и картона: классификация, виды, характеристика ассортимента.</p> <p>Товары для письма, черчения, рисования. Канцелярские товары: виды, характеристика ассортимента.</p> <p>Оценка качества школьно-письменных и канцелярских товаров.</p> <p>Показатели качества.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 20</b></p> <p>Изучение ассортимента бумаги и картона и изделий из них.</p>	2	
<p><b>Тема 3.20.</b></p> <p><b>Музыкальные товары.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	0	
	<p>Музыкальные товары: понятие, назначение. Состояние рынка и перспективы его развития музыкальных товаров. Основные сведения об акустике. Факторы, формирующие ассортимент и качества. Классификация и видовой ассортимент музыкальных товаров (струнных, смычковых, духовых, ударных и электромузыкальных инструментов).</p> <p>Оценка качества: показатели качества.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов.</p>		2
<p><b>Тема 3.21.</b></p> <p><b>Фототовары</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	0	
	<p>Фототовары: общие сведения, классификация, значения в современных условиях. Состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество фототоваров.</p> <p>Светочувствительные материалы, понятие. Назначение, строение, свойства, показатели качества, классификация.</p> <p>Фотохимические материалы: назначение, классификация, обзор ассортимента.</p> <p>Фотоаппараты: понятие, назначение. Основные узлы фотоаппаратов (корпус, объектив, затвор, видоискатель, устройства фокусировки): назначение, конструктивные особенности, технические показатели. Фотоэлектрические</p>		2

	<p>экспонетры: назначение, особенности конструкций.  Классификация и ассортимент фотоаппаратов. Цифровые фотоаппараты.  Принадлежности и лабораторный фотоинвентарь: назначение, обзор ассортимента.  Оценка качества.  Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение фототоваров. Эксплуатационные документы, гарантийные сроки, сроки годности (службы).</p>		
<p><b>Тема 3.22.</b>  <b>Бытовые электронные товары</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	<p>Бытовые электронные товары: понятия, общие сведения, роль в жизни общества и бизнесе, состояние рынка и перспективы его развития, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качества.  Комплекующие элементы и изделия (радиодетали, электровакуумные и полупроводниковые приборы, интегральные микросхемы, микропроцессоры, коммутирующие устройства): понятие, классификация, технические показатели, назначение, характеристика ассортимента. Маркировка и обозначение комплектующих элементов.  Принадлежности электронной аппаратуры. Обзор ассортимента. Электроакустическая аппаратура (микрофоны, громкоговорители, акустические системы, абонентские громкоговорители, усилители звуковой частоты): назначение, параметры, общая характеристика ассортимента.  Бытовая аудиотехника: классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента. Цифровая аудиотехника.  Бытовая видеотехника: классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента. Цифровая аудиотехника.  Носители информации: аудио- и видеоманитные ленты, компакт-кассеты, компакт-диски: типы, виды, показатели качества.</p>		2

	Средства оргтехники: классификация и обзор ассортимента Оценка качества электронной аппаратуры в торговых предприятиях. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения бытовых электронных товаров. Гарантийные сроки эксплуатации и сроки службы бытовых электронных товаров.		
	<b>Практическое занятие № 21</b> Изучение ассортимента и оценка качества бытовой радиоэлектронной аппаратуры (в магазине).	2	
<b>Тема 3.23. Игрушки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей, состояние современного рынка, перспективы развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация игрушек по педагогическому назначению, возрасту детей, применяемым материалам. Характеристика ассортимента игрушек. Показатели безопасности. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения игрушек.		2
	<b>Практическое занятие № 22</b> Изучение и распознавание ассортимента игрушек.	2	
<b>Тема 3.24. Спортивные, охотничьи и рыболовные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Спортивные товары: общие сведения, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и обзор ассортимента спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.		2
	<b>Практическое занятие № 23</b> Изучение и распознавание ассортимента рыболовных товаров	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	6	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03</b>		<b>111</b>	

<p>Ознакомьтесь с назначением данной группы товаров, с состоянием рынка и путями обновления ассортимента.</p> <p>Изучите факторы формирующие качества данной группы товаров (сырьевыми материалами, конструкцией и технологией производства)</p> <p>Разработайте схему классификации товаров.</p> <p>Рассмотрите оценку качества товаров.</p> <p>Выявите основополагающие показатели по которым проводят оценку качества в торговле.</p> <p>Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения товаров.</p> <p>Расшифруйте маркировку.</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p>	36	
<p><b>Тема 1: Ознакомление с ассортиментом продовольственных (непродовольственных товаров.)</b></p> <p>Распознавание укрупненного ассортимента товаров конкретного торгового предприятия.</p> <p>Распознавание видового ассортимента товаров однородной группы.</p> <p>Составление схемы размещения ассортимента товаров однородной группы в торговом зале.</p> <p>Выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым и повышенным спросом.</p> <p>Установление ассортимента новых товаров и характера спроса на них.</p>	12	3
<p><b>Тема 2: Определение качества продовольственных (непродовольственных) товаров, реализуемых торговой организацией.</b></p> <p>Определение показателей органолептической оценки. Участие в оценке качества товаров при приемке их по качеству от поставщиков.</p> <p>Сортировка товаров по качеству при подготовке их к продаже. Ознакомление с документами, регламентирующими оценку качества. Установление фактов предъявления претензий поставщикам на поставку некачественных товаров. Выявление отклонений между действительным качеством и указанным в документах. Диагностирование дефектов.</p> <p>Отбраковка дефектных товаров. Выявление действий товароведа при установлении несоответствий товаров по органолептическим показателям.</p> <p>Оформление результатов определения качества товаров.</p>	12	3

<p><b>Тема 3: Работа со средствами товарной информации.</b>  Составление перечня средств товарной информации, с которой должны работать и фактически используют работники торгового предприятия. Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы или временного представления деятельности, правил торговли, федеральных законов и другой необходимой информации.  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. 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.  Ознакомление с товаросопроводительными документами в отделе магазина. Проверка наличия накладных и других товаросопроводительных документов (эксплуатационных документов) и правильности их оформления. Расшифровка маркировки на товарах, в том числе информационных знаков. Консультация покупателей с использованием информации, полученной при расшифровке маркировки и ознакомление с товаросопроводительными документами ( эксплуатационными)  Выявление в торговом предприятии товаров с собственной торговой маркой.</p>	12	3
<p><b>Производственная практика по профилю специальности</b>  <b>Виды работ</b></p>	36	
<p><b>Тема 1. Приобретение умений формировать ассортимент</b>  Определение вида ассортимента торговой( сбытовой) организации по числу учитываемых признаков (сложный или простой), по степени детализации (укрупненный или развернутый). Изучение структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента. Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики торгового предприятия. Ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и с контролем за его соблюдением. Участие в формировании ассортимента.</p>	12	
<p><b>Тема 2. Приобретение практического опыта оценки товаров</b>  Ознакомление с опытом работы торговой организации по оценке качества товаров, (текущий и отпускной контроль). Внимание показателей, по которым оценивается качество товаров в</p>	12	

<p>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. Определение категорий качества (товарных сортов, стандартных, нестандартных товаров, брака и отхода).</p> <p>Диагностика дефектов.</p> <p>Выявление критических, значительных и малозначительных дефектов. Разработка предложений по улучшению оценочной деятельности в торговой организации и списанию дефектной продукции. Ознакомление с методами об утилизации.</p>		
<p><b>Тема3. Работа со средствами информационного обеспечения в торговой организации</b></p> <p>Ознакомиться с товарно–сопроводительными документами и приложить (по возможности) копии, упаковочных ярлыков, квитанций станции назначения; пломб от тарных мест, в которых обнаружена недостача; транспортный документ (товарно- транспортная накладная, накладная, коносамент); документ, удостоверяющий полномочия представителя, выделенного для участия в приемке; документ, содержащий данные отвесов и обмера. Проанализировать правильность заполнения документов.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 потребителя на маркировке рекламного листка или проспекта (2-3 наименования товара)</p> <p>Изучение состояния работы по использованию сведений на маркировке для информации покупателей и создание у них потребительских предпочтений.Ознакомление с торговой маркировкой (товарными и кассовыми чеками); правильностью заполнения кассовых и товарных чеков)</p> <p>Ознакомление с мероприятиями по защите коммерческой информации и тайны. Оценка этих мероприятий.</p>	12	
<b>Всего:</b>	<b>528</b>	



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

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов-лабораторий: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»,

### **Оборудование учебных кабинетов-лабораторий и рабочих мест кабинетов:**

Стенды, компьютеры

Технические средства обучения: информационный фонд стандартов, технических документов.

### **Инвентарь и инструментарий:**

- микроскоп-1
- полуманекен -1
- овоскоп - 1
- жесткий метр- 1
- лупа- 1

### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику в объеме 36 часов, которая проводится концентрированно.

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

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

#### **Федеральные законы.**

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», фЗ-29 от 02.01.2000
3. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ-52 от 30.03.1998.
4. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 №55 с изменениями и дополнениями)



## Теоретические основы товароведения

### Основные источники

1. *Грибанова, И. В.* Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 с. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93399>.
2. *Еремеева, Н. В.* Конкурентоспособность товаров и услуг : Н. В. Еремеева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 242 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09362-9. — URL : <https://urait.ru/bcode/471886>
3. *Калачев, С. Л.* Теоретические основы товароведения и экспертизы : С. Л. Калачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 470 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13164-2. — URL : <https://urait.ru/bcode/463732>
4. *Калачев, С. Л.* Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — URL : <https://urait.ru/bcode/467577>
5. *Лифиц, И. М.* Конкурентоспособность товаров и услуг : И. М. Лифиц. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07330-0. — URL : <https://urait.ru/bcode/468299>.

### Дополнительные источники

1. *Рябкова, Д. С.* Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/80293>
2. *Струве, П. Б.* Торговая политика России. Курс лекций / П. Б. Струве. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 193 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-07078-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/455628>

## Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

### Основные источники

1. *Аксёнова, Л. И.* Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 452 с. — ISBN 978-985-7234-20-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100373>.
2. *Грибанова, И. В.* Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 с. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93399>.
3. *Еремеева, Н. В.* Конкурентоспособность товаров и услуг : Н. В. Еремеева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 242 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09362-9. — URL : <https://urait.ru/bcode/471886>
4. *Лифиц, И. М.* Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. — URL : <https://urait.ru/bcode/466185>

## Дополнительные источники

1. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Д. В. Закамов, А. Р. Луц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-1264-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106864>
2. Гаврилов, Л. П. Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. П. Гаврилов. — 3-е изд., доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 477 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12180-3. — URL : <https://urait.ru/bcode/474772>
3. Лифиц, И. М. Конкурентоспособность товаров и услуг : И. М. Лифиц. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07330-0. — URL : <https://urait.ru/bcode/468299>
4. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88443>
5. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/80293>
6. Синяева И. М. Основы коммерческой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — URL : <https://urait.ru/bcode/471423>

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии, решение ситуационных задач.

При работе над курсовой работой (проектом) обучающимся оказываются консультации.

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности и специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

### Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.



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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК 3.1.</b> Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	-демонстрирует понимание ассортиментной политики торгового предприятия -правильно формирует ассортимент по основным показателям ассортимента: широты, полноты, глубины, устойчивости, рациональности -правильно определяет номенклатуру показателей ассортимента	Устный и письменный текущий контроль. Проверка выполнения практических заданий. Дифзачеты по МДК 03.01. , МДК03.02 Экзамен (квалификационный)
<b>ПК 3.2.</b> Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	-демонстрирует правильность расчета показателей естественной убыли, предреализационных товарных потерь -оформляет документы по списанию товарных потерь - формирует пакет предложений по предупреждению товарных потерь	Тестирование, экспертная оценка правильности выполнения практического задания Дифзачеты по МДК 03.01. , МДК03.02 Экзамен (квалификационный)
<b>ПК 3.3.</b> Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	-демонстрирует правильность расшифровки реквизитов маркировки конкретных товаров, клеймена и символов правил хранения товаров - правильно оценивает полноту и достоверность товарной информации, представленной на маркировке товаров	Устный и письменный текущий контроль. Проверка выполнения практических заданий. Дифзачеты по МДК 03.01. , МДК03.02 Экзамен (квалификационный)
<b>ПК 3.4.</b> Классифицировать товары, идентифицировать	- демонстрирует правильность	Устный и письменный

<p>их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p>	<p>идентификации ассортиментной принадлежности по различным признакам, показателям качества</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивает качество товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа;</li> <li>-правильно диагностирует дефекты:</li> <li>- устанавливает градации качества в соответствии с нормативами</li> </ul>	<p>текущий контроль. Проверка выполнения практических заданий. Дифзачеты по МДК 03.01. , МДК03.02 Экзамен (квалификационный)</p>
<p><b>ПК 3.5.</b> Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильность и полноту оценки соблюдения условий хранения товаров с учетом их потребительских свойств правил хранения и правил техники безопасности;</li> <li>- демонстрирует полноту и качество корректирующих рекомендаций по хранению товаров.</li> </ul>	<p>Устный и письменный текущий контроль. Проверка выполнения практических заданий. Дифзачеты по МДК 03.01. , МДК03.02 Экзамен (квалификационный)</p>
<p><b>ПК 3.6.</b> 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>- демонстрирует знание и понимание санитарно-эпидемиологические норм хранения и реализации товаров</li> <li>- выявляет дефекты упаковки</li> <li>- дает правильную оценку качества процессов хранения, размещения и реализации товаров в торговой организации показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов</li> </ul>	<p>Устный и письменный текущий контроль. Проверка выполнения практических заданий. Дифзачеты по МДК 03.01. , МДК03.02 Экзамен (квалификационный)</p>
<p><b>ПК 3.7.</b> Производить измерения товаров и других объектов, переводить</p>	<p>-демонстрирует понимание показателей измерения количества товаров ( массы,</p>	<p>Устный и письменный текущий контроль.</p>

внесистемные единицы измерений в системные.	объема, длины, диаметра, температуры, относительной влажности и др) в системных и внесистемных единицах - производит безошибочные измерения товаров (взвешивание и др) - переводит внесистемные единицы измерений в системные	Проверка выполнения практических заданий. Дифзачеты по МДК 03.01. , МДК03.02 Экзамен (квалификационный)
<b>ПК 3.8.</b> Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	- демонстрирует знание перечня документов по подтверждению соответствия для различных групп товаров; -демонстрирует правильность оформления реквизитов сертификатов соответствия , ветеринарных свидетельств или деклараций соответствия.	Устный и письменный текущий контроль. Проверка выполнения практических заданий. Дифзачеты по МДК 03.01. , МДК03.02 Экзамен (квалификационный)

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>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-обосновывает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, - проявляет устойчивый интерес к изучению профессионального цикла; - демонстрирует хорошие показатели работы на производственной и преддипломной практике	Текущий контроль выполнения практических заданий и работ на практике. Портфолио разделы 4-6

<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявляет профессиональные проблемы;</li> <li>- формирует профессиональные задачи;</li> <li>- проводит поэтапную проверку результатов своей деятельности путем сравнения ее результатов с образом цели;</li> <li>- дает аргументированную оценку результатам своей деятельности;</li> <li>- намечает план корректирующих мероприятий;</li> <li>- адекватно реагирует на критические замечания преподавателя (руководителя практики)</li> </ul>	<p>Текущий контроль выполнения практических заданий и работ на практике. Портфолио разделы 4-6</p>
<p><b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области управления ассортиментом и оценки качества.</li> </ul>	<p>Текущий контроль выполнения практических заданий и работ на практике. Портфолио разделы 4-6</p>
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует навыки поиска необходимой информации в Интернет-ресурсах;</li> <li>- демонстрирует навыки работы с учебной, научно-профессиональной и профессиональной литературой;</li> <li>- демонстрирует навыки работы с нормативно-правовыми актами;</li> <li>- демонстрирует навыки отбора необходимой информации</li> </ul>	<p>Текущий контроль выполнения практических заданий и работ на практике. Портфолио разделы 4-6</p>

<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует навыки выполнения групповых заданий с четким разделением функций;</li> <li>- демонстрирует навыки ведения дискуссии;</li> <li>- проявляет толерантность по отношению к иному мнению, в том числе критике;</li> <li>- демонстрирует лояльное отношение к руководителю (педагогу), в том числе четкое исполнение инструкций, приказов;</li> <li>- соблюдает правила трудового распорядка ( в том числе правила поведения в ОУ)</li> </ul>	<p>Текущий контроль выполнения практических заданий и работ на практике. Портфолио разделы 4-6</p>
<p><b>ОК 7.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организует самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля</li> <li>- четко строит профессиональную Я-концепцию</li> <li>- активно участвует в исследовательской и профессионально-творческой деятельности в рамках образовательного процесса</li> </ul>	<p>Текущий контроль выполнения практических заданий и работ на практике. Портфолио разделы 4-6</p>
<p><b>ОК 12.</b> Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов;</li> <li>- соблюдает стандарты и Правила продажи товаров.</li> </ul>	<p>Текущий контроль выполнения практических заданий и работ на практике. Портфолио разделы 4-6</p>



