

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
“НИЖЕГОРОДСКИЙ ГУБЕРНСКИЙ КОЛЛЕДЖ”

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

Специальность:

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Нижний Новгород
2020 г.

Рассмотрена МК Товароведение и
коммерция
Протокол № 1 от 28.08.2020 г.
Председатель: Чехова Е.Ю. Чехова

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УР
О.Ю. Овчинникова
«31» августа 2020 г.



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования (далее – ФГОС) по специальности 38.02.05
Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Организация-разработчик: ГБПОУ «Нижегородский губернский колледж»

Разработчик: Чехова Е.Ю., преподаватель

Эксперт от работодателя: _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	80
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	84

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа ПМ. 01 Управление ассортиментом товаров (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Управление ассортиментом товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.
2. ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
3. ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.
4. ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
5. ДПК 1.5. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
6. ДПК 1.6. Соблюдать требования к охране труда.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации товароведов и менеджеров.

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

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

иметь практический опыт:

- анализа ассортиментной политики торговой организации;
- выявление потребности в товаре (спроса);
- участия в работе с поставщиками и потребителями;
- приемки товаров по количеству и качеству;
- размещение товаров;
- контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- участия в проведении инвентаризации товаров;

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса стимулирования сбыта;
- рассчитывать показатели ассортимента;
- оформлять договоры с контрагентами;
- контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- готовить ответы на претензии покупателей;
- производить закупку и реализацию товаров;

- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
- соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- рассчитывать товарные потери;
- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;

знать:

- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
- виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
- технологические процессы товародвижения;
- формы документального сопровождения;
- правила приемки товаров;
- способы размещения товаров на складах и в магазинах;
- условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
- основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможности последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1092 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1092 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 656 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 328 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов (72/36).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Управление ассортиментом товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выявлять потребность в товарах.
ПК 1.2.	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
ПК 1.3.	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 1.4.	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
ДПК 1.5.	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ДПК 1.6.	Соблюдать требования к охране труда.
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 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
			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 1.1	Раздел 1. Основы управления ассортиментом товаров	64	42	20		22				
ПК 1.1	Раздел 2. Маркетинг	110	74	30		36				
ДПК 1.5, 1.6	Раздел 3. Техническое оснащение и охрана труда	150	100	46		50				
ПК 1.3	Раздел 4. Товароведение продовольственных товаров	330	220	88	20	110				
ПК 1.3	Раздел 5. Товароведение непродовольственных товаров	330	220	96		110				
	Раздел 6. Учебная практика	72						72		
ПК 1.2,1.3,1.4	Раздел 7. Производственная практика (по профилю специальности)	36								36
	Всего:	1092	656	280	20	328		72		36

3.2. Содержание обучения по ПМ. 01 Управление ассортиментом товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы управления ассортиментом товаров		64	
МДК 01.01. Основы управления ассортиментом товаров		64	
Глава 1. Ассортиментная политика		10/6	
Тема 1.1. Введение. Предмет, цели, задачи	Содержание 1 Цели, задачи и предмет междисциплинарного курса, его межпредметные связи. Основные понятия: управление ассортиментом, формирование ассортимента; ассортиментная политика. Значение разработки ассортиментной политики для улучшения деятельности торговых организаций. Самостоятельная работа Определение целей и задач и предмета МДК. Усвоение основных понятий	2 2	
Тема 1.2. Ассортиментная политика Торговых организаций	Содержание 1 Ассортиментная политика: понятие, цели, задачи, основные направления и их обоснование. 2 Товарные категории: понятие, цели, задачи, основные направления и их обоснование. Отличительные признаки, критерии выбора. Представление о категорийном менеджменте Практическая работа ПЗ № 1 «Анализ ассортиментной политики трех торговых организаций-конкурентов (по товарам одной подгруппы)». Самостоятельная работа Анализ ассортиментной политики конкретного торгового предприятия	4 4 4	2 3 2
Глава 2. Управление ассортиментом продовольственных товаров		16/8	
	Содержание	4	

<p align="center">Тема 2.1. Классификация ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения</p>	1	Вспомогательные, зерномучные, плодоовощные, вкусовые и кондитерские товары: общая классификация на подгруппы и виды. Характерные признаки группы вспомогательных, зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров, табачных изделий по структуре (строению), пищевой ценности и химическому составу.		2
	2	Идентифицирующие признаки группы и подгрупп вспомогательных, зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров.		2
	<p>Практическая работа ПЗ № 2 «Распознавание зерномучных товаров по ассортиментной принадлежности. Распознавание плодоовощных товаров по ассортиментной принадлежности».</p> <p>ПЗ № 3 «Распознавание вкусовых товаров по ассортиментной принадлежности. Распознавание кондитерских товаров разных подгрупп и видов по ассортиментной принадлежности».</p>		4	3
	<p>Самостоятельная работа Изучение ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения</p>		4	3
<p align="center">Тема 2.2. Классификация ассортимента продовольственных товаров животного происхождения</p>	Содержание		4	
	<p>Пищевые жиры, молочные, мясные, рыбные товары: общая классификация на подгруппы и виды. Характерные признаки групп пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных товаров по структуре (строению), пищевой ценности и химическому составу. Идентифицирующие признаки группы и подгруппы пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных товаров.</p>			2
	<p>Практическая работа ПЗ № 4 «Распознавание пищевых жиров по ассортиментной принадлежности. Распознавание молочных товаров по ассортиментной принадлежности».</p> <p>ПЗ № 5 «Распознавание мясных товаров по ассортиментной принадлежности. Распознавание рыбных товаров по ассортиментной принадлежности».</p>		4	3
	<p>Самостоятельная работа Анализ ассортимента продовольственных товаров животного происхождения (мясных, молочных, рыбных товаров) на примере конкретного торгового предприятия.</p>		4	3
<p align="center">Глава 3. Управление ассортиментом непродовольственных товаров</p>			16/8	
<p align="center">Тема 3.1. Классификация ассортимента текстильных, ковровых, швейных и трикотажных,</p>	Содержание		4	
	<p>Текстильные, ковровые, швейные и трикотажные, обувные, пушно-меховые и овчинно-шубные, парфюмерно-косметические, галантерейные товары: общая характеристика групп однородных товаров на подгруппы и виды, характерные</p>			2

обувных, пушно-меховых и овчинно-шубных, парфюмерно-косметических, галантерейных товаров	признаки указанных групп по внешнему виду, структуре, используемым материалом.			
	Практическая работа ПЗ № 6 «Распознавание по ассортиментной принадлежности текстильных, швейных, трикотажных, обувных, парфюмерно-косметических товаров».		4	3
	Самостоятельная работа Изучение идентификационных признаков однородных групп непродовольственных товаров.		4	
Тема 3.2. Классификация ассортимента хозяйственных и культурно-бытовых товаров	Содержание		4	
	1	Общая классификация подкласса хозяйственных и культурно-бытовых товаров.		2
	2	Товары из пластмасс, бытовая химия, силикатные, металлохозяйственные, мебельные, строительные, электробытовые, бытовые электронные, канцелярские, музыкальные, спортивные, охотничьи, рыболовные, ювелирные товары и часы, фототовары: общая классификация отдельных групп на подгруппы и виды, характерные признаки групп и подгрупп по внешнему виду, структуре и/или конструкции, используемым материалом и др.		
	Практическая работа ПЗ № 7 « Распознавание по ассортиментной принадлежности товаров из пластмасс, бытовой химии, силикатных, металлохозяйственных, ювелирных товаров».		4	3
	Самостоятельная работа Анализ ассортимента хозяйственных и культурно-бытовых товаров на примере конкретного торгового предприятия.		4	
Раздел ПМ 02 МАРКЕТИНГ			110/36	
МДК 01.02. Маркетинг			110/36	
Введение. Предмет, цели и задачи МДК.	Содержание		2/2 2	
	1	Понятие: маркетинг, рынок, конъюнктура рынка. Предмет МДК его цели и задачи. Структурно-логическая схема МДК.		2

		Межпредметные связи с другими дисциплинами и МДК. Значение МДК в подготовке специалистов: коммерсантов, менеджеров по продажам. Состояние и прогнозы развития потребительского рынка России. Состояние и поддержание конкурентной среды, состояние источников наполнения рынка товарами. Насыщенность рынка потребительскими товарами и услугами. Необходимость систематического анализа конъюнктуры рынка.		
		Самостоятельная работа Цели и задачи маркетинговой деятельности на современном этапе	2	3
Глава 1. Методологические основы маркетинга.			6/6	
Тема 1.1. Концепция развития. Рыночных отношений. Структура маркетинговой деятельности.	Содержание		2	
	1	Маркетинговая классификация рынков: рынок покупателя и рынок продавца. Основные концепции развития рыночных отношений. Домаркетинговые концепции: совершенствование производства, совершенствование товара, интенсификация коммерческих усилий. Маркетинговые концепции: классический маркетинг, социальный (социально-этичный маркетинг), маркетинг отношений. Сущность и характерные признаки этих концепций. Социально-этичный маркетинг: понятие, отличие от маркетинга. Структура маркетинговой деятельности: цели и задачи, функции, принципы, классификация, объекты, субъекты, окружающая среда, средства, методы, стратегия и тактика, исследование, организация и управление (краткий перечень структурных элементов). Цели и задачи маркетинга. Функции и принципы маркетинга их краткая характеристика.		2
		Самостоятельная работа Развитие маркетинговой деятельности в современных условиях. Изучение основных концепций рыночных отношений, их сущность характерные признаки.	2	3
Тема 1.2. Классификация маркетинга	Содержание		2	
	1	Классификационные признаки. Основные группы маркетинга по сфере применения: микро-, макро-, коммерческий, социальный, политический маркетинг по приоритетности задач: функциональный, товарно-ориентированный, потребительско-ориентированный и интегрированный. Группы маркетинга в зависимости от широты охвата рынка: массовый, сегментированный и		2

		множественный. Отличительные признаки.		
Тема 1.3. Сегментирование рынка	Содержание		2	
	1	Основные понятия: сегментирование, сегмент и ниша рынка. Назначение сегментирования. Признаки сегментирования потребительского рынка: географические, демографические, социально-экономические, психографические, поведенческие. Критерии выбора сегмента рынка: количественные параметры, доступность сегмента для предприятия, существенность сегмента, прибыльность, совместимость с рынком основных конкурентов, эффективность работы на выбранный сегмент рынка, защищенность выбранного сегмента от конкуренции дифференцированность реакции потребителей. Анализ возможностей освоения сегмента рынка и последовательность маркетинговых мероприятий при его освоении. Выбор стратегии охвата рынка характеристика недифференцированного (массового), дифференцированного и концентрированного маркетинга, их преимущества и недостатки. Позиционирование товара: понятие, назначение, условия правильного позиционирования товара на рынке, альтернативные способы позиционирования товаров.		2
	Самостоятельная работа Сегментирование рынка		2	3
Глава 2. Практический маркетинг.			48/16	
Тема 2.1. Объекты маркетинговой деятельности	Содержание		4	
	1	Потребности как объекты маркетинга: понятие. Уровни потребностей: запрос и спрос. Определение понятий, их общность и различия. Общая классификация потребностей.		2
	2	Классификация потребностей: физиологические, социальные, психические, интеллектуальные и духовные: приоритетность потребностей. Виды спроса, их краткая характеристика. Маркетинговые мероприятия при разных видах спроса. Типы маркетинга в зависимости от вида спроса: конверсионный, стимулирующий, развивающий, ремаркетинг, синхромаркетинг, поддерживающий, противодействующий.		
Практическая работа ПЗ № 8 «Установление основных видов потребностей и товаров-средств их удовлетворения (решение ситуационных задач)»			4	3
	Содержание		2	

Тема 2.2. Субъекты маркетинговой деятельности	1	<p>Классификация участников маркетинговой деятельности на две группы: 1. Выполняющих маркетинговую деятельность и 2. Контактирующих с маркетологами или выполнении маркетинговой деятельности.</p> <p>Первая группа субъектов: юридические и физические лица, осуществляющие маркетинговую деятельность. Службы и отделы маркетинга в организациях, специализированные маркетинговые организации (фирмы). Положение об отделе маркетинга. Требования к специалисту по маркетингу. Нормативные документы, регламентирующие указанные требования.</p> <p>Организационная структура управления маркетингом: функциональная, товарно-функциональная, рыночно -функциональная и др. Взаимосвязь отдела маркетинга с руководством, другими структурными подразделениями организации. Международные и национальные организации по маркетингу. Вторая группа субъектов: потребители, поставщики, конкуренты, СМИ, органы государственного, регионального управления и местного самоуправления. Необходимость контактов маркетологов с указанными субъектами.</p> <p>Потребители: понятие, различие понятий в российских и международных нормативных документах. Классификация потребителей по разным признакам. Модели потребительского поведения.</p>		2
	Самостоятельная работа Классификацию участников маркетинговой деятельности.		2	3
	Содержание		4	
Тема 2.3. Окружающая среда маркетинга.	1	<p>Окружающая среда маркетинга: понятие, виды, факторы, формирующие окружающую среду.</p> <p>Микросреда маркетинга: понятие. Субъекты и контролируемые факторы, формирующие микросреду организации.</p>		2
	2	<p>Макросреда маркетинга: понятие. Субъекты и неконтролируемые факторы, формирующие макросреду организации. Разновидности макросреды: демографическая, социальная, экономическая, природная, конкурентная, правовая, научно-техническая, культурная. Краткая характеристика разных сред. Макросреда и конъюнктура рынка.</p>		
	Практическая работа ПЗ № 9 «Анализ окружающей маркетинговой среды организации».		2	3
Тема 2.4.	Содержание		4	

Конкурентная среда	1	Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров, конкурентные преимущества. Конкуренция: обоснование необходимости в рыночных условиях, виды, их характерные признаки.		2
	2	Конкурентная среда: характерные черты, условия возникновения, способы создания и поддержания. ФЗ «О защите конкуренции». Государственная поддержка малого предпринимательства. Конкурентоспособность организаций и товаров: критерии оценки, их конкурентные преимущества, методы обеспечения.		
	Практическая работа ПЗ № 10 «Оценка конкурентоспособности организации и установление её конкурентных преимуществ (решение ситуационных задач)».		4	3
	Самостоятельная работа Изучение характерных признаков конкуренции разных видов.		2	3
Тема 2.5. Средства маркетинга	Содержание		4	
	1	Комплекс маркетинга как совокупность средств маркетинговой деятельности. Классический комплекс маркетинга. Ключевые элементы: товар, цена, распространение (сбыт), стимулирование (продвижение товара): понятие, назначение. Классификация средств маркетинга: средства удовлетворения потребностей; средства распределения; средства стимулирования; средства стимулирования.		2
	2	Средства удовлетворения потребностей-товары, их роды и краткая характеристика. Маркетинговые понятие товара. Уровни товара и его составные элементы: собственно товар, упаковка, подкрепление: информационное, экономическое и организационное. Рыночный жизненный цикл товаров (РЖЦТ): понятие, основные этапы, их характерные признаки. Особенности маркетинговых решений на каждом этапе. Типы РЖЦТ. Разработка новых товаров (продукции и услуг) в организациях производителей (исполнителей услуг): обоснование необходимости, этапы.		
	Практическая работа ПЗ № 11 «Определение этапа жизненного цикла продукции и разработка маркетинговых мероприятий».		2	3
	Самостоятельная работа Изучение средств маркетинга как средств удовлетворения потребностей.		2	3
Содержание		4		

Тема 2.6. Средства распространения товаров.	1	Основные понятия: сбыт, реализация и распределение товаров, сбытовая политика. Цели, задачи и основные направления сбытовой политики. Виды распределения. Средства распределения: каналы распределения: виды (прямые, косвенные, смешанные), ширина, функции, уровни их возможности. Критерии выбора каналов сбыта. Система сбыта.		2
	2	Торговые посредники: виды и типы. Краткая характеристика посредников разных типов. Факторы, влияющие на выбор посредников. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики.		
	Практическая работа ПЗ № 12 «Установление уровней каналов распространения товаров и оценка эффективности сбытовой политики организации (решение ситуационных задач)».		2	3
	Самостоятельная работа Анализ сбытовой политики конкретного торгового предприятия		2	3
Тема 2.7. Ценовая политика.	Содержание		2	
	1	Основные понятия: цена, ценовая политика и стратегия ценообразования. Цели, задачи и направления формирования цен. Назначение цен в маркетинге. Классификация цен по месту их установления, степени развития конкурентной среды. Факторы, влияющие на формирование цен. Информационное обеспечение политики ценообразования: источники информации, работа с ними. Стратегия ценообразования: формулирование целей, определение последовательности реализации целей. Особенности стратегии ценообразования на новые и известные товары. Виды цен, характерные для разных стратегий.		2
	Практическая работа ПЗ № 13 «Сбор информации о ценах и анализ ценовой политики организации».		2	3
	Самостоятельная работа Анализ ценовой политики конкретного торгового предприятия.		2	3
Тема 2.8. Маркетинговые коммуникации	Содержание		4	
	1	Маркетинговые коммуникации: понятие, назначение, виды. Реклама: понятие, назначение, цели, задачи, принципы, нормативно-правовая база. Классификация рекламы разных видов. Паблик-релейшн: понятие, назначение, отличие от рекламы, формы.		2

	2	Выставки и ярмарки: понятие, цели и задачи, виды, их краткая характеристика. Прямой маркетинг: понятие, назначение, виды, достоинства и недостатки разных видов.		
		Практическая работа ПЗ № 14 «Разработка рекламного сообщения. Оценка эффективности рекламы». ПЗ № 15 «Анализ СМИ (средства массовой информации) для выявления маркетинговых коммуникаций разных видов. Изучите ФЗ «О рекламе»»	4	2
		Самостоятельная работа Классификация средств маркетинговых коммуникаций по способам воздействия на потребителя. Изучение и классификации рекламы по разным признакам. Изучение ФЗ «О рекламе», выявление его основных положений	2 2 2	3
Глава 3. Методологические основы маркетинговых исследований.			16/12	
Тема 3.1. Маркетинговые исследования		Содержание	2	
	1	Маркетинговые исследования: понятие, цели, задачи и сущность. Основные направления исследований: изучение потребностей спроса на товары, сегментация рынка, анализ конъюнктуры и емкости рынка, способы стимулирования сбыта и др. Виды маркетинговых исследований: кабинетные, полевые. Типы исследований: разведочное, описательное, казуальное. Процесс маркетинговых исследований, этапы и процедуры, их краткая характеристика. Определение потребности в проведении маркетинговых исследований и обоснование их необходимости. Объекты исследования: потребности, спрос, товары и услуги, поведение потребителей, маркетинговая среда организации, каналы распределение товаров, цены; их краткая характеристика, основания для выбора. Обоснование целесообразности выбора объектов исследования.		2
		Практическая работа ПЗ № 16 «Проведение маркетинговых исследований»	4	3
		Самостоятельная работа Изучение видов и типов маркетинговых исследований.	4	3
Тема 3.2. Маркетинговая информация		Содержание	2	
	1	Маркетинговая информация: понятие, назначение, информационные системы. Субъекты, участвующие в информационных процессах.		2

		Собственники, владельцы, пользователи. Источники получения маркетинговой информации (информационные ресурсы): внутренние и внешние; персональные, коммерческие, публичные, эмпирические. Критерии выбора источников информации: достоверность, актуальность, достаточность, доступность, целенаправленность, обеспечение информационного единства. Типы маркетинговой информации: по форме планирования маркетинга (оперативная, стратегическая): виды по месту сбора (внутренняя и внешняя), по характеру информации (первичная, вторичная), по доступности (доступная и недоступная), по достоверности (достоверная, ложная, искаженная умышленно или неумышленно)		
		Практическая работа ПЗ № 17 «Ознакомление с методами сбора информации».	2	3
		Самостоятельная работа Классификация и изучение методов сбора маркетинговой информации.	4	3
Тема 3.3. Методы маркетинга		Содержание	2	
	1	Классификация методов маркетинговых исследований: признаки, назначение. Методы сбора информации: социологический, наблюдения, экспериментальный, их краткая характеристика, достоинства и недостатки. Методика проведения опроса: виды, техника составления анкет и опроса. Панельные обследования: понятие панели, их типы. Маркетинговые решения: понятие, назначение, основания для их решения.		2
		Практическая работа ПЗ № 18 «Составление анкет и проведения опроса. Анализ полученных данных».	4	3
		Самостоятельная работа Принятие маркетинговых решений.	4	3
Дифференцированный зачет			2	

Раздел ПМ 03.ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ТОРГОВЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ОХРАНЫ ТРУДА		150	
МДК.01.03. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда		150	

Введение. Предмет, цели и задачи МДК	Содержание		2	
	1	Цели, задачи и предмет МДК 01.03., его значение для подготовки специалистов торговли, порядок изучения МДК, связь с другими дисциплинами и МДК. Основные направления научно-технического прогресса в современной торговле. Обеспечение безопасности оборудования в том числе экологической (снижение уровня шума, загрязненности и др), комплексность автоматизации торгово-технологического процесса. Роль технического оснащения в улучшении культуры обслуживания, повышении производительности труда работников торговых организаций и увеличении прибыли при экономии трудовых и материальных затрат. Классификация торгового оборудования по обобщающим признакам и функциональному назначению.		1
Глава 1. Немеханическое оборудование торговых организаций			8	
Тема 1.1 Мебель для торговых организаций	Содержание		4	
	1	Мебель для торговых организации: классификация. Типизация и унификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организации. Мебель торговых залов магазинов, административно-бытовых и подсобных помещений, складов торговых организации, типы. перспективные направления совершенствования торговой мебели по конструкции, дизайну, функциональному назначению.		2
	Практическая работа ПЗ № 1 «Выбор, расчет потребности в торговой мебели»		2	1
Тема 1.2. Торговый инвентарь	Содержание		2	
	1	Торговый инвентарь: понятие, назначение и классификация. Требования, предъявляемые к торговому инвентарю. Виды назначения и особенности устройства отдельных видов инвентаря для торговых организаций.		2

Глава 2.Измерительное оборудование	Содержание		20	
Тема 2.1. Классификация измерительного оборудования	1	Измерительное оборудование: понятие, назначение. Измерительное оборудование: классификация, требования, предъявляемые к нему и другим средствам измерения. Перспективные направления совершенствования измерительного оборудования. Правила эксплуатации. Меры массы, длины и объема: виды, их назначение, эксплуатация, уход за ними. _____	2	2
Тема 2.2. Устройство правила эксплуатации весоизмерительного оборудования	Содержание		8	
	1	Электронные настольные и платформенные (товарные), механические настольные и платформенные (товарные) весы-типы, назначение, их сравнительная характеристика по устройству, техническим характеристикам и правилам эксплуатации. Выбор типов и рекомендованные нормы оснащения торговых организаций весоизмерительным оборудованием.		2
		Лабораторные работы Приобретение умений эксплуатации весов: настольных циферблатных, электронных и товарных. Выбор весоизмерительного оборудования для торговых организаций. Проверка наличия поверочных клейм.	4	
		Практическая работа ПЗ № 2 «Выбор типов и расчет необходимого количества весов для торговых организаций (по заданию преподавателя)».	4	
Тема 2.3 Государственный метрологический контроль за средствами измерений. Техническое обслуживание измерительного оборудования	Содержание		2	
	1	Правовая база метрологического обеспечения измерительного оборудования. Государственный метрологический контроль за средствами измерений: сфера применения, правовая база, порядок проведения. Поверка измерительного оборудования: способы подтверждения соответствия. Техническое обслуживание весоизмерительного оборудования: назначение, порядок.		2
Глава 3. Механическое оборудование			7	
Тема 3.1 Фасовочно-упаковочное оборудование	Содержание		2	
	1	Фасовочно-упаковочное оборудование: понятие, назначение, классификация, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Оборудование для маркирования упакованных товаров и печати этикеток со штриховым кодом.		2

		Выбор типов и рекомендательные нормы оснащения фасовочно-упаковочным оборудованием торговых организаций.		
Тема 3.2 Измельчительно-режущее оборудование	Содержание		2	
	1	Измельчительно-режущее оборудование: назначение, классификация, требования, предъявляемые к нему. Режущие и измельчительные машины: типы, назначение, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Опасные зоны и узлы этих машин.		2
Тема 3.3 Подъемно-транспортное и уборочное оборудование	Содержание		1	
	1	Подъемно-транспортное оборудование: назначение, классификация. Грузоподъемные машины и механизмы, транспортирующие машины и механизмы, погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, автоматические подъемно-транспортные комплексы: типы, техническая характеристика и правила эксплуатации. Опасности и риски, возникающие при работе с этим оборудованием. Уборочная техника: назначение, виды (поломоечные машины, пылесосы и т.п.), краткая характеристика, эксплуатация.		2
Тема 3.4 Оборудование для приготовления и продажи напитков	Содержание		2	
	1	Оборудование для приготовления и продажи напитков: назначение, классификация, типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Оборудование для продажи напитков в алюминиевых банках: типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Критерии выбора типов оборудования для приготовления и продажи напитков при оснащении торговых организаций		2
Глава 4. Холодильное и охранное оборудование			8	
Тема 4.1. Холодильное оборудование	Содержание		2	
	1	Торговое холодильное оборудование: назначение и классификация. Виды охлаждения: безмашинное и машинное. Машинное охлаждение, его сущность, преимущества и недостатки (повышенные затраты) по сравнению с безмашинным охлаждением. Холодильные агенты: виды, свойства, применение. Озонобезопасные хладагенты и их виды. Холодильные машины и агрегаты: типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Торговое холодильное оборудование: типы, сравнительная характеристика по устройству, техническим характеристикам, правилам эксплуатации, их преимущества и недостатки. Перспективные типы торгового холодильного оборудования. Выбор типов и рекомендательные нормы оснащения торговых организаций холодильным оборудованием.		2
	Практическая работа		4	

	ПЗ № 3 «Выбор типов и расчет необходимого количества холодильного оборудования для торговых организаций».			
Тема 4.2. Система защиты товаров	Содержание		2	
	1	Система защиты товаров в торговых организациях: назначение и классификация, их виды, устройство, технические характеристики, эксплуатация.		2
Глава 5. Контрольно-кассовая техника (ККТ)			25	2
Тема5.1. Классификация ККТ	Содержание		1	
	1	Контрольно-кассовая техника: понятие, назначение, правовое регулирование порядка их эксплуатации. Классификация и требования, предъявляемые к ККТ. Государственный реестр ККТ: назначение. Типовые правила эксплуатации ККТ.		1
Тема5.2 Характеристика распространенных видов ККТ	Содержание		1	
	1	Электронная ККТ: принцип устройства, типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации. Термопринтеры, сканеры, терминалы для сбора данных: назначение, типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Программы, обеспечивающие сопряжение электронных кассовых машин с различными АСУ торговли. Выбор типов и рекомендательные нормы оснащения торговых организаций ККТ и другой электронной техникой.		1
Тема5.3 Правила эксплуатации ККТ	Содержание		1	2
	1	Основные этапы эксплуатации ККТ: подготовительный, основной и заключительный. Подготовка ККТ к работе. Основные правила работы на ККТ. Порядок окончания работы на ККТ. Оформление кассовой документации. Учет кассовых операций.		2
	Лабораторные работы Приобретение умений эксплуатации различных типов контрольно-кассовой техники для оснащения торговых организаций		20	
Тема 5.4 Организация технического обслуживания торгового оборудования	Содержание		2	
	1	Организация оснащения торговым оборудованием организации торговли. Планирование технического оснащения в торговых организациях. услуги по техническому обслуживанию и ремонту оборудования: общее представление. Организация технического обслуживания и ремонта торгового оборудования. гарантийные сроки на отремонтированное оборудование: понятие, назначение.		2
Глава 6. Охрана труда.			30	
Тема 6.1. Нормативно-правовая база охраны труда	Содержание		2	

	1	<p>Основные понятия в области охраны труда. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.</p> <p>Нормативно-правовая база охраны труда: понятия, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, Трудовой кодекс Российской Федерации (гл.33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Ответственность юридических физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.</p> <p>Основные направления государственной политики в области охраны труда.</p> <p>Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст.211).</p> <p>Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда: назначение, содержание, порядок действия.</p>		2
	<p>Практическая работа</p> <p>ПЗ № 4 «Изучение федеральных законов в области охраны труда»</p>		4	2
Тема 6.2. Обеспечение охраны труда	Содержание		2	
	1	<p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.</p> <p>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда: назначение. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор. Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция. Административный, общественный контроль за охраной труда).</p>		1
Тема 6.3. Организация охраны труда в организациях	Содержание		2	
	1	<p>Служба охраны труда в организациях: назначение, основание для создания или заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Особенности организации охраны труда в предприятиях торговли.</p> <p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.</p> <p>Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-гигиеническое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда: задачи и порядок проведения. Виды инструктажей по охране труда: вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой.</p> <p>Требования к их проведению и оформлению.</p>		2
Тема 6.4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание		2	
	1	<p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и</p>		2

		т.д.), при термических поражениях (холодильными агентами, ожогах) и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника в связи с несчастным случаем.		
Тема 6.5. Условия труда и их влияние на организм человека	Содержание		2	
	1	Основные понятия: условия труда, производственная санитария. Правовая база: ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ст. 14, 20, 22, 24-27). ^ Факторы, влияющие на условия труда в организациях. Санитарные нормы условий труда. Влияние условий труда на организм человека. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству, содержанию территории и к помещениям предприятия. Требования производственной санитарии, предъявляемые к микроклимату (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению) помещений предприятий. Санитарно-гигиенические условия и особенности труда работников. Средства индивидуальной и коллективной защиты: виды, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования.		2
Тема 6.6. Вредные производственные факторы	Содержание		2	
	1	Основные понятия: вредный производственный фактор, предельно допустимый уровень вредного производственного фактора. Классификация вредных производственных факторов. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, электромагнитные излучения), их влияние на организм человека, требования санитарных правил и норм. Приборы для контроля и средства защиты (индивидуальный и коллективные) от вредных производственных факторов, их виды. Требования к охране окружающей среды и мероприятия по их выполнению. Требования к организации рабочих мест в организациях торговли		2
Тема 6.7 Электробезопасность	Содержание		2	
	1	Электробезопасность: понятие, последствия поражения электрическим током. Общие требования и номенклатура видов защиты. Классификация помещений предприятий по степени электробезопасности. Организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности. Технические средства защиты человека от поражения электрическим током: защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей, понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств и сопротивления изоляции. Особенности заземления переносных токоприемников. Индивидуальные и коллективные средства защиты от поражения электрическим		2

		током, их виды, назначение, сроки проверки, правила хранения и эксплуатации. Статическое электричество и способы защиты от его воздействия. Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования. Оказания первой помощи при поражении человека электрически" током.		
		Практическая работа ПЗ № 5 «Организация рабочих мест с соблюдением правил электробезопасности и оказание первой помощи при поражении электротоком».	4	2
Тема 6.8. Пожарная безопасность		Содержание	2	
	1	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", Технический регламент о пожарной безопасности, стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях торговли. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях торговли. Способы тушения пожаров. Средства тушения пожара. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь: понятие, виды. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства предупреждения пожаров: пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение. Установка этих средств в предприятиях торговли, способы оповещения пожара: назначение, виды.		2
		Практическая работа ПЗ № 6 «Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи».	4	2
Тема 6.9. Требования безопасности при эксплуатации оборудования		Содержание	2	
		Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны торгового оборудования: понятие, средства индивидуальной и коллективной защиты. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: измерительного, механического, холодильного, фасовочно-упаковочного, подъемно-транспортного, контрольно-кассовой техники и др. в организациях торговли. Инструкции по охране труда при работе с различными видами технологического оборудования: регламентируемые ими требования к безопасности оборудования		2

Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 01.03.	50	
<p style="text-align: center;">Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>К теме Введение</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучите цели, задачи и предмет учебной дисциплины. Для чего товароведом необходимо знать технологическое оборудование торговых организаций? 2. Рассмотрите основные направления научно-технического прогресса в области технического оснащения торговых организаций. 3. Какова роль технического оснащения в. улучшении культуры обслуживания обеспечении сохранности товаров, повышении производительности труда работников торговли и рентабельности организации? 4. Разработайте схему классификации торгового оборудования по обобщающим признакам и функциональному назначению. <p>К теме 1.1.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укажите назначение торговой мебели. 2. Разработайте схему классификации торговой мебели. 3. Дайте определение понятий «типизация» и «унификация мебели». В чем их общность и различия? 4. Рассмотрите требования, предъявляемые к мебели. 5. Дайте характеристику торговой мебели разных видов и типов по назначению, особенностям устройства и применения. 6. Укажите основные перспективные направления совершенствования торговой мебели. <p>К теме 1.2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте определение понятия «торговый инвентарь» и укажите его назначение. 2. Разработайте схему классификации инвентаря 3. Разберите требования, предъявляемые к торговому инвентарю. 4. Сравните разные виды инвентаря по назначению и особенностям устройства. <p>К теме 2.1.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рассмотрите понятие и назначение измерительного оборудования. 2. Разработайте схему классификации измерительного оборудования. 3. Разберите требования, предъявляемые к измерительному оборудованию. 4. Укажите правила эксплуатации измерительного оборудования. 5. Для каких видов измерительного оборудования проводится поверка и для чего? 6. Проверьте с использованием простейших приемов правильность диапазона показаний весов, мер длины и объема. <p>К теме 2.2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сравните электронные и механические весы по назначению, устройству, техническим характеристикам и правилам эксплуатации. 2. Сравните настольные и платформенные весы по назначению, устройству, техническим характеристикам и правилам эксплуатации. 3. Осуществите выбор весов определенного типа для: а) минимаркета с площадью торгового зала 50 м²; б) супермаркета с площадью торгового зала 600 м. Обоснуйте выбор с учетом рекомендованных норм оснащения торговых организаций весоизмерительным оборудованием. 4. Проверьте наличие поверочных клейм на весах в магазине, где Вы проходили практику. <p>К теме 2-3.</p>		

<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучите правовую базу метрологического обеспечения измерительного оборудования <i>г</i>. Выявите, какое измерительное оборудование подлежит поверке. 2. Укажите способы подтверждения соответствия, применяемые при поверке оборудования. 3. Рассмотрите порядок технического обслуживания несоизмерительного оборудования и отразите последовательность операций в виде схемы. <p>К теме 3.1.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте определение понятия «фасовочно-упаковочное оборудование» и укажите его назначение. 2. Разработайте схему классификации фасовочно-упаковочного оборудования. 3. Сравните разные виды оборудования по назначению, устройству, техническим характеристикам и правилам эксплуатации. 4. Рассмотрите оборудование для маркирования и считывания штрих-кодов. 5. Выберите типы формовочно-упаковочного оборудования для: а) супермаркета торговой площадью 700 м²; б) гипермаркета торговой площадью 5000 м². Ответ обоснуйте с учетом рекомендательных норм. <p>К теме 3.2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укажите назначение измельчительно-режущего оборудования. 2. Разработайте схему классификации этого оборудования. 3. Сравните разные типы режущих и измельчительных машин- по назначению устройству, техническим характеристикам. 4. Составьте схему операций при эксплуатации измельчительно-режущего оборудования. 5. Установите опасности и риски, возникающие при работе с измельчительно-режущим оборудованием. <p>К теме 3.3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укажите назначение подъемно-транспортного и уборочного оборудования. 2. Разработайте схему классификации этого оборудования. 3. Сравните разные типы подъемно-транспортных и уборочных машин по назначению, устройству, техническим характеристикам. 4. Составьте схему операций при эксплуатации подъемно-транспортного и уборочного оборудования. 5. Установите опасности и риски, возникающие при работе с подъемно-транспортным и уборочным оборудованием. 6. Сравните разные виды уборочной техники по назначению, техническим характеристикам и правилам эксплуатации. <p>К теме 3.4.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укажите назначение оборудования для приготовления и продажи напитков. 2. Разработайте схему классификации этого оборудования. 3. Сравните разные типы оборудования для приготовления и продажи напитков по назначению, устройству, техническим характеристикам. 4. Установите критерии выбора типов оборудования для приготовления и продажи напитков. <p>К теме 4.1.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укажите назначение торгового холодильного оборудования (ТХО). 2. Составьте схему классификации ТХО. 3. Сравните виды машинного и безмашинного охлаждения. 4. Рассмотрите виды, свойства и применение холодильных агентов. 5. Рассмотрите перспективные типы торгового оборудования. 6. Выберите типы холодильного оборудования для: а) продовольственного рыбного магазина с торговой площадью 300 м²; 		
--	--	--

б) для магазина «Молоко» - площадью 100 м . Ответ обоснуйте.

К теме 4.2.

1. Составьте развернутую схему классификации систем защиты товаров.
2. Сравните разные виды оборудования и приспособлений по защите товаров в зависимости от назначения, технических характеристик, эксплуатации.
3. Дайте сравнительную характеристику оборудования для штрих-кодовых технологий.

К теме 5.1.

1. Дайте определение понятия «контрольно-кассовой техники» (ККТ).
2. Составьте схему классификации ККТ.
3. Изучите правовое регулирование эксплуатации ККТ.
4. Укажите требования, предъявляемые к ККТ.
5. Изучите типовые правила эксплуатации ККТ.

К теме 5.2.

1. Дайте сравнительную характеристику электронной ККТ разных типов по назначению, техническим характеристикам, правилам эксплуатации (в виде таблицы).
2. Сравните термомпринтеры, сканеры и терминалы для сбора данных по назначению, техническим характеристикам, правилам эксплуатации.
3. Сравните кассовые POS-терминалы по назначению, техническим характеристикам, правилам эксплуатации.
4. Рассмотрите программы, обеспечивающие сопряжение электронной ККТ с различными АСУ торговли.
5. Выберите типы и количество ККТ для:
 - а.) минимаркета «Продукты» торговой площадью 50 м²;
 - б.) продовольственного магазина –торговой площадью 300 м²
 - в) супермаркета - торговой площадью 800 м²;
 - г) гипермаркета-торговой площадью 6000 м². Ответ обоснуйте.

К теме 5.3.

1. Разработайте схему основных этапов эксплуатации ККТ с указанием последовательности операций.
2. Укажите основные операции по подготовке ККТ к работе.
3. Изучите основные правила работы на ККТ и составьте схему.
4. Изучите порядок окончания работы на ККТ и составьте схему.
5. Оформите кассовую документацию.
6. Произведите учет кассовых операций.

К теме 5.4.

1. Изучите организацию оснащения торговым оборудованием предприятий торговли
2. Рассмотрите вопросы планирования технического оснащения в торговых организациях
3. Дайте перечень услуг по техническому обслуживанию и ремонту оборудования
4. Рассмотрите организацию технического обслуживания и ремонта торгового оборудования.
5. Дайте определение понятия «гарантийные сроки на отремонтированное оборудование» и укажите их назначение.

К теме 6.1.

1. Усвойте основные понятия в области охраны труда.
2. Изучите нормативно-правовую базу охраны труда.

<p>3. Установите ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.</p> <p>4. Выявите основные полномочия органов государственной власти России, субъектов РФ и местного самоуправления в области охраны труда.</p> <p>5. Изучите межотраслевые правила по охране труда.</p> <p>К теме 6.2.</p> <p>1. Изучите понятие, назначение обеспечения охраны труда.</p> <p>2. Рассмотрите вопросы государственного надзора и контроля за соблюдением законодательства об охране труда.</p> <p>3. Установите права государственных инспекторов труда. Решите ситуационные задачи (по заданию преподавателя).</p> <p>4. Составьте в виде схемы перечень государственных технических инспекций, указав их назначение, функции и компетенции.</p> <p>5. Изучите, как осуществляется административный и общественный контроль за охраной труда.</p> <p>К теме 6.3.</p> <p>1. Изучите службы охраны труда в организациях, в том числе торговых.</p> <p>2. Выявите основания для создания и заключения договоров со сторонними организациями и специалистами, оказывающими услуги по охране труда.</p> <p>3. Изучите обязанности работодателя по обеспечению безопасности условий труда и его охраны.</p> <p>4. Изучите обязанности работников по соблюдению норм и правил по охране труда.</p> <p>5. Укажите, как осуществляется обучение и профессиональная подготовка персонала в области охраны труда.</p> <p>6. Составьте планы проведения вводного, первичного, повторного, внепланового и целевого инструктажа по охране труда.</p> <p>К теме 6.4.</p> <p>1. Дайте определение понятий «производственный травматизм» и «профессиональное заболевание».</p> <p>2. Проанализируйте причины их возникновения и основные мероприятия по предупреждению.</p> <p>3. Составьте схему последовательности операций оказания первой помощи при механических и термических травмах.</p> <p>4. Дайте определение понятия «несчастный случай» и укажите примеры этих случаев.</p> <p>5. Разработайте схему классификации несчастных случаев.</p> <p>6. Изучите порядок расследования, документационного оформления и учета несчастных случаев в организациях.</p> <p>7. Выявите порядок возмещения работодателем вреда, причиненного несчастным случаем здоровью работника.</p> <p>К теме 6.5.</p> <p>1. Дайте определение понятий «условия труда», «производственная санитария».</p> <p>2. Изучите правовую базу, регламентирующую условия труда.</p> <p>3. Разберите факторы, влияющие на условия труда.</p> <p>4. Выявите влияние условий труда на организм человека.</p> <p>5. Изучите требования к производственной санитарии. Установите виды и назначение средств индивидуальной и коллективной защиты, нормы, порядок выдачи, хранения, пользования.</p> <p>К теме 6.6.</p> <p>1. Дайте определение понятий «вредный производственный фактор», «предельно дополнительный уровень вредного производственного фактора».</p> <p>2. Разработайте схему классификации вредных производственных факторов.</p>		
--	--	--

<p>3. Сравните отдельные виды вредных производственных факторов по их влиянию на организм человека и требованиям СанПиН.</p> <p>4. Составьте перечень приборов для контроля и средств защиты от вредных производственных факторов.</p> <p>5. Изучите требования к организации рабочих мест на предприятиях торговли</p> <p>К теме 6.7.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте определение понятия «электробезопасность» и укажите последствия нарушения требований к ней. 2. Выявите общие требования и номенклатуру видов защиты. 3. Составьте классификацию помещений предприятий по степени электроопасности. 4. Укажите организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности. 5. Рассмотрите технические средства защиты человека от поражения электрическим током, порядок и сроки их проверки. 6. Сравните разные виды индивидуальных и коллективных средств защиты от поражения электрическим током по назначению, срокам проверки, правилам хранения и эксплуатации. 7. Изучите правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования. 8. Составьте схему последовательности операций оказания первой помощи при поражении человека электрическим током. <p>К теме 6.8.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте определение понятия «пожарная безопасность» и укажите последствия её несоблюдения. 2. Изучите правовую базу в области обеспечения пожарной безопасности. 3. Рассмотрите назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление противопожарного инструктажа. 4. Разработайте план действий администрации и работников предприятий при возникновении пожаров. 5. Изучите основные причины возникновения пожаров и их последствий. 6. Составьте схему средств и способов тушения пожаров. 7. Сравните разные типы огнетушителей и видов пожарного инвентаря по назначению, принципам действия, правилам хранения и применения. 8. Изучите средства предупреждения товаров разных типов по назначению, способам оповещения о пожаре <p>К теме 6.9.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучите общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. 2. Составьте схему с указанием опасных зон торгового оборудования и средств индивидуальной и коллективной защиты. 3. Выявите специфические требования безопасности при эксплуатации разных типов торгово-технологического оборудования. 1. Изучите инструкции по охране труда при работе с торгово-технологическим оборудованием и выявите устанавливаемые ими требования к безопасности. 		
--	--	--

Раздел ПМ 4. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ		330		
МДК.01.04. Товароведение продовольственных товаров		330		
Глава 1. Основы товароведения продовольственных товаров		28		
Тема 1.1. Состояние перспективы развития рынка продовольственных товаров	Содержание	6		
	1 Цели, задачи, предмет междисциплинарного курса, его межпредметные связи. Продовольственные товары: понятие, назначение. Отличие продовольственных товаров от непродовольственных. Потребности, удовлетворяемые продовольственными товарами. Значение продовольственных товаров в обеспечении здорового питания. 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. Рекомендуемые нормы потребления важнейших продуктов питания. Продовольственная безопасность страны и пути её обеспечения. Доктрина продовольственной безопасности. Перспективы развития рынка продовольственных товаров, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной безопасности, достижение рекомендуемой доли продуктов отечественного производства, ориентация на импорт товаров, отечественное производство которых имеет объективные и субъективные ограничения. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров.		2	
Тема 1.2. Химический состав продовольственных товаров	Содержание	6		
	1 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 неорганические), по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), по происхождению (натуральные, искусственные и синтетические). Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов,		2	

		белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных, красящих . веществ. Схема характеристики: представление о химической природе этих веществ, классификация; свойства веществ, их влияние на качество, в том числе на безопасность и сохраняемость; содержание в пищевых продуктах (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ), значение веществ химического состава в питании, рекомендуемые нормы потребления.			
Тема1.3. Пищевая ценность	Содержание		4		
	1	<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. Энергетическая ценность: определение. Потребность в энергии и факторы, ее обуславливающие. Показатели энергетической ценности. Основные и дополнительные энергетические вещества. Классификация продовольственных товаров по энергетической ценности: высококалорийные, среднекалорийные, низкокалорийные и бескалорийные.</p> <p>Биологическая ценность и эффективность: определение. Физиологическая (пластическая) потребность в биологически активных веществах. Показатели биологической ценности и эффективности: незаменимые аминокислоты, полинасыщенные незаменимые жирные кислоты, рекомендуемые нормы их потребления. Классификация продовольственных товаров по содержанию полноценных белков, жиров.</p> <p>Физиологическая ценность: определение. Физиологические и психические потребности, удовлетворяемые физиологически ценными веществами. Биологически активные вещества. Деление их на группы в зависимости от действия на нервную, иммунную и пищеварительную системы. Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных веществ. Продукты питания с повышенным содержанием основных витаминов и минеральных веществ. Негативные последствия воздействия повышенных доз некоторых физиологически активных веществ (алкоголя, алкалоидов) на организм человека.</p> <p>Усвояемость: определение. Влияние усвояемости на степень удовлетворения потребностей. Классификация веществ по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые). Факторы, влияющие на усвояемость.</p> <p>Обязательность информации о пищевой ценности (калорийности и содержании важнейших веществ).</p> <p>Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания. Понятие об адекватном и функциональном питании.</p>		2	

		Практическая работа ПЗ № 1 «Расчет энергетической ценности важнейших видов I продовольственных товаров (2-3 наименования по выбору преподавателей). Изучение Постановления правительства «Об основах государственного регулирования политики в области здорового питания населения на период до 2020 года».	4		
Тема 1.4. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров при хранении и реализации	Содержание		4		
	1	Показатели сохраняемости товаров: потери и сроки хранения. Факторы, влияющие на качество и количество товаров: внутренние (состав, структура, 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. 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. Контроль за условиями и сроками хранения. Нормативные документы, регламентирующие условия и сроки сохраняемости пищевых продуктов. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров, их влияние на качество и сохраняемость.		2	
		Практическая работа ПЗ № 2 «Решение ситуационных задач по определению количественных и качественных потерь продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации. Разработка таблиц «Условия и сроки хранения продовольственных товаров однородной группы».	4	2	
Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп.			172		
Тема 2.1 Вспомогательные продовольственные товары	Содержание		4		
	1	Классификация продовольственных товаров по Еврокод Вспомогательные продовольственные товары: понятие, назначение, классификация. Обоснование необходимости выделения в отдельную группу. Особенности использования вспомогательных товаров.		2	

		<p>Пищевые добавки: понятие, назначение, классификация, краткая характеристика отдельных подгрупп.</p> <p>Пряности и приправы: классификация, назначение, краткая характеристика отдельных видов. Упаковка, маркировка, хранение.</p> <p>Улучшители консистенции: виды, назначение. Крахмал: виды, назначение; упаковка, маркировка и хранение. Сода: понятие, виды, назначение.</p> <p>Спички: понятие, виды, назначение, составные части, их состав; упаковка, маркировка, хранение.</p>			
		<p>Практическая работа ПЗ № 3 «Изучение и распознавание ассортимента пряностей и приправ».</p>	4		
Тема 2.2	Зерномучные товары	Содержание	8		
	1	<p>Рынок зерна и продуктов его переработки: состояние и перспективы развития. Частная классификация зерномучных товаров отдельных подгрупп на виды, подвиды, номера, сорта и марки, характерные признаки. Потребности, удовлетворяемые зерномучными товарами. Пищевая ценность: свойства, показатели, их особенности.</p> <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, бараночных и сухарных изделий, по пищевой ценности, ассортименту, назначению, сырью, процессам производства, упаковке и маркировке. Новое в ассортименте зерномучных товаров определенных подгрупп.</p> <p>Хранение разных подгрупп зерномучных товаров. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении зерномучных товаров. Товарные потери при хранении: виды, причины возникновения и пути сокращения.</p>			
		<p>Лабораторные работы Определение товарного сорта крупы.</p>	2		
		<p>Практическая работа ПЗ № 4 «Изучение показателей качества одной из подгрупп зерномучных товаров по стандарту. Анализ фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети (предварительное домашнее задание с обсуждением результатов на занятии). Выявление товаров нового ассортимента».</p>	4		
Тема 2.3	Флодоовощные товары		12		
		Содержание	2		

	1	<p>Рынок плодоовощных товаров: состояние и перспективы развития.</p> <p>Частная классификация плодоовощных товаров однородных подгрупп: свежие плоды, овощей, грибов и продуктов их переработки. Потребности, удовлетворяемые плодоовощными товарами. Состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. Значение свежих плодов и овощей в питании.</p> <p>Товароведная характеристика свежих* плодов и овощей важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу, строению, использованию, сортаменту, их лечебные и диетические свойства. Новое в ассортименте свежих плодов и овощей. Экзотические плоды и овощи.</p> <p>Хранение свежих плодов и овощей: длительное и кратковременное. Условия и сроки хранения. Товарные потери: виды и разновидности, процессы, их вызывающие, пути сокращения. Процессы, происходящие при хранении свежих плодов и овощей, их влияние на качество.</p> <p>Продукты переработки плодов и овощей, их товароведная характеристика.</p> <p>Методы консервирования, применяемые для разных продуктов переработки плодов и овощей, их влияние на качество и сохраняемость готовой продукции.</p> <p>Хранение переработанных плодов и овощей: условия, сроки; потери и причины их возникновения.</p>		2	
		Лабораторные работы	6		
		<p>Определение товарного качества свежих плодов и овощей по стандартам на натуральных образцах (определение % стандартной, нестандартной продукции и отхода).</p> <p>Практическая работа</p> <p>ПЗ № 5 «Приемка овощей по качеству (деловая игра).</p> <p>Правила отбора объединенных проб и определения товарного качества натуральных образцов овощей (работа со стандартами).</p> <p>Решение ситуационных задач».</p>	4		
Тема 2.4		Содержание	10		
Вкусовые товары	1	<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>Частная классификация вкусовых товаров по основным физиологически активным веществам. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами. Состав и пищевая ценность разных подгрупп вкусовых товаров. Отрицательное влияние физиологически активных веществ товаров отдельных подгрупп на организм человека. Значение вкусовых товаров в питании.</p> <p>Товароведная характеристика вкусовых товаров однородных групп (водок, ликеро-водочных изделий, вин, коньяка, слабоалкогольных напитков: пива, коктейлей; безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей). Новое в ассортименте вкусовых товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие</p>		2	

		качество. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров. Упаковка и маркировка товаров этой группы. Хранение различных групп вкусовых товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потерн. Причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Процессы, происходящие при хранении вкусовых товаров, их влияние на качество и сохраняемость.			
		Лабораторные работы Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям.	6		
		Практическая работа ПЗ № 6 Изучение правил отбора проб (решение ситуационных задач или деловая игра). Изучение показателей качества безалкогольных напитков по стандарту. Изучение Технического регламента на соковую продукцию.	4		
Тема 2.5		Содержание	10		
Кондитерские товары	1	Рынок кондитерских товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Частная классификация сахара, меда, кондитерских изделий. Признаки частных классификаций. Потребности, удовлетворяемые сахаром, медом и кондитерскими изделиями. Состав и пищевая ценность разных групп кондитерских товаров, отличительные признаки. Значение кондитерских товаров в питании. Товароведная характеристика сахара, меда, кондитерских изделий: фруктово-ягодных, карамельных, конфетных, шоколадных, какао, халвы, 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. Идентификация и обнаружение фальсификации меда, шоколада и других кондитерских изделий. Новое в ассортименте кондитерских товаров. Пути совершенствования ассортимента. Упаковка и маркировка кондитерских товаров. Хранение кондитерских товаров. Условия и сроки хранения разных групп кондитерских товаров. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери, причины возникновения и пути сокращения. Процессы, происходящие при хранении кондитерских товаров, их влияние на качество и сохраняемость.			2
		Лабораторные работы Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки (на натуральных образцах). Выявление видов дефектов карамели и ранжирование их по степени значимости, установление причин, их вызывающих. Оценка качества печенья по органолептическим показателям. Определение щелочности печенья.	4		
		Практическая работа ПЗ № 7 «Изучение показателей качества различных подгрупп кондитерских изделий по	4		

	стандартам (выявление признаков идентификации, назначения, эстетических свойств и безопасности). Выявление идентифицирующих признаков карамели, конфет и шоколада. Анализ фактического ассортимента разных подгрупп кондитерских изделий по полноте, устойчивости и новизне в предприятиях розничной торговли (предварительное домашнее задание)».			
Тема 2.6 Пищевые жиры	Содержание	6		
	1 Рынок пищевых жиров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Значение пищевых жиров в питании. Частная классификация ассортимента растительных масел, животных жиров, маргарина, маргариновой продукции, спредов. Признаки частных классификаций. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, особенности сырья, процессов производства и назначения. Новое в ассортименте пищевых жиров. Идентификация и обнаружение фальсификации растительных масел, спредов. 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. Процессы, происходящие при хранении пищевых жиров, их влияние на качество и сохраняемость.		2	
	Лабораторные работы Определение товарного сорта маргарина по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами).	4		
	Практическая работа ПЗ № 8 «Изучение Технического регламента на масложировую продукцию. Изучение ассортимента маргарина по стандарту. Выявление отличительных признаков товарных сортов маргарина. Анализ показателей качества маргарина, регламентируемых ГОСТ, для целей идентификации, а также обязательной и добровольной сертификации. Анализ фактического ассортимента маргарина и спредов (или растительных масел) в розничной торговой сети (предварительное домашнее задание с обсуждением на очных занятиях)».	4		
Тема 2.7 Молочные товары	Содержание	10		
	1 Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Частная классификация молока и продуктов его переработки. Признаки частной классификации. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки. Структура молока, масла, сыров и мороженого. Значение молочных товаров в питании. Товароведная характеристика отдельных подгрупп молочных товаров (молока,		2	

		сливок, кисломолочных продуктов, мороженого, коровьего масла, сыров, консервов) по ассортименту, составу, пищевой ценности, назначению, особенностям сырья, процессам производства. Формирование качества масла сливочного, мороженого, сыров в процессе производства. Идентификация и обнаружение фальсификации питьевого молока, сливочного масла, сыров. Упаковка, маркировка и хранение молочных товаров. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Процессы, происходящие при хранении молочных товаров, их влияние на качество.			
		Лабораторные работы Оценка качества молока по органолептическим показателям. Определение товарного сорта сыра по балльной оценке. Принцип деления сыра на сорта. Причины возникновения пересортицы сыра.	4		
		Практическая работа ПЗ № 9 «Изучение и распознавание ассортимента молока (масла или сыров) по национальным стандартам и в розничной сети. Изучение Технического регламента на молочную продукцию».	4		
Тема 2.8 Яичные товары		Содержание	2		
	1	Рынок яйца и продуктов его переработки: состояние и перспективы. Классификация яйца и продуктов его переработки. Признаки классификации. Состав, пищевая ценность и строение яйца, влияние на виды и категории. Новое в ассортименте яйца (перепелиные яйца и др. птиц). Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Процессы, происходящие при хранении яиц, их влияние на качество и категорию яиц.		2	
		Практическая работа ПЗ № 10 «Изучение принципов деления яйца на виды и категории. Определение вида и категории яйца (по массе, высоте воздушной камеры, состоянию желтка и белка, а также по маркировке). Определение дефектов яйца».	4		
Тема 2.9. Мясные товары		Содержание	10		
	1	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. Частная классификация мяса и продуктов его переработки. Признаки частных классификаций. Тканевый и химический состав, пищевая ценность разных подгрупп мясных товаров, их отличительные признаки. Значение мясных товаров в питании. Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров: мяса, в том числе птицы; субпродуктов, колбасных изделий, мясокопченостей,		2	

	<p>полуфабрикатов, консервов по ассортименту, составу, сырью, процессам производства. Новое в ассортименте мясных и мясорастительных товаров. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Процессы, происходящие при хранении мясных товаров, их влияние на качество и сохраняемость.</p>			
	Лабораторные работы Оценка качества колбас вареных по органолептическим показателям.	4		
	Практическая работа ПЗ № 11 «Изучение сортовой разделки туш говядины, свинины, баранины, принципов деления мяса на сорта (По данной теме возможно проведение семинарского занятия с элементами самостоятельной работы по зарисовке сортовой разделки туш). Изучение и распознавание ассортимента вареных, полукопченых и варено-копченых колбас».	4		
Тема 2.10 Рыбные товары	Содержание	12		
	1 Рынок рыбы и продуктов ее 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. Значение рыбных товаров в питании. Частная классификация рыбы и продуктов ее переработки. Признаки частных классификаций. Тканевый и химический состав, пищевая ценность рыбы. Общие и отличительные признаки мяса рыбы от мяса теплокровных животных. Разделка и термическая обработка рыбы. Важнейшие семейства промысловых рыб, их краткая характеристика. Товароведная характеристика отдельных подгрупп рыбных товаров. Факторы, формирующие качество рыбных товаров. Новое в ассортименте рыбы и продуктов её переработки. Морепродукты (гидробионты) животного и растительного происхождения: назначение, классификация, товароведная характеристика по строению, составу, пищевой ценности, использованию. Новое в ассортименте морепродуктов. 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. Процессы, происходящие при хранении рыбных товаров, их влияние на качество и сохраняемость.			2
	Лабораторные работы <i>(при наличии, указываются темы)</i> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям (возможна замена на другие подгруппы и виды рыбных товаров).	4		

	Изучение идентифицирующих признаков важнейших промысловых семейств рыб. Практическая работа ПЗ № 12 «Изучение правил отбора проб из товарной партии консервов (ситуационные задачи). Расшифровка маркировки на банке рыбных консервов и проверка соответствия маркировки на этикетке и донышке банка (работа со стандартами, ситуационные задачи). Изучение и распознавание ассортимента рыбных товаров отдельных подгрупп и видов по стандарту и в розничной торговой сети (сопоставление, анализ и оценка»).	4		
Тема 2.11. Продукты детского питания и пищевые концентраты.	Содержание	6		
	1 Рынок продуктов детского питания, пищевых концентратов и снеков: состояние и перспективы развития. Продукты детского питания (ПДП): понятие, назначение, классификация. Товароведная характеристика ПДП на зерновой, плодоовощной, молочной, мясной, рыбной основах по назначению, особенностям состава, производства. Упаковка, маркировка и хранение. Условия и сроки хранения. Классификация пищевых концентратов и снеков по сырью, назначению и срокам хранения. Отличительные признаки концентратов от других групп продовольственных товаров. Пищевая ценность отдельных групп. Товароведная характеристика важнейших подгрупп концентратов. Упаковка, маркировка и хранение пищевых концентратов. Условия и сроки. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, меры по сокращению.		2	
	Практическая работа ПЗ № 13 «Оценка качества пищевых концентратов по стандарту. Оценка качества продуктов детского питания по органолептическим показателям. Изучение ассортимента пищевых концентратов в магазине»	4		
Тема 2.12 Табачные изделия	Содержание	2		
	1 Табачные изделия: понятие, назначение, их особенности. Состояние и перспективы развития рынка табачных изделий. Государственное регулирование оборота табачных изделий. ФЗ «Об ограничении курения табака». Классификация табачных изделий. Товароведная характеристика изделий. Товароведная характеристика табака и табачных изделий: состав, упаковка, маркировка, хранение и реализация.		2	
	Практическая работа ПЗ № 14 «Анализ ассортимента табачных изделий. Изучение Технического регламента на табачные изделия»	2		
Самостоятельная работа при изучении раздела4 ПМ01. (при наличии, указываются задания)			110	

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы

К теме 1.1.

1. Дайте определение понятия «продовольственные товары» и их отличие от непродовольственных.
2. Выявите актуальные проблемы обеспечения населения продовольствием.
3. Изучите Доктрину обеспечения продовольственной безопасности.
4. Рассмотрите состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров.
5. Изучите рекомендуемые нормы потребления важнейших продуктов питания.
6. Укажите пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров.
7. Изучите общую классификацию продовольственных товаров.
8. Укажите, к каким группам однородных продовольственных товаров относятся хлеб, крупа, овощные консервы, груши, вино, чай, печенье, шоколад, мороженное, сыр, колбаса вареная, мясокопчености, крабы, морская капуста.

К теме 1.2.

1. Составьте схему «Химический состав пищевых продуктов», разделив в ней важнейшие питательные вещества по химической природе, усвояемости и происхождению.
2. Изучите характеристику важнейших веществ химического состава в соответствии с приведенной в программе унифицированной схеме.
3. Выявите влияние на пищевую ценность и сохраняемость углеводов, жиров, белков, витаминов и минеральных веществ.
4. Спрогнозируйте химический состав следующих пищевых продуктов: хлеб, картофель, сахар, мясо, молоко, рыба. Определение содержания химических веществ производится на основе принадлежности их к группе веществ, приведенной в учебнике [1].
5. Составьте таблицы химического состава основных групп продовольственных товаров с указанием важнейших веществ.

К теме 1.3.

1. Дайте определение термина «пищевая ценность».
2. Составьте схему «Пищевая ценность», укажите в ней свойства и показатели её характеризующие.
3. Дайте определение свойств:
 - 3.1 энергетическая ценность;
 - 3.2 биологическая ценность и эффективность;
 - 3.3 физиологическая ценность;
 - 3.4 усвояемость.Укажите биологически активные вещества, обуславливающие эти свойства, рекомендуемые нормы их потребления.
4. Рассмотрите классификацию продовольственных товаров по калорийности, содержанию углеводов, жиров, полноценных белков. Приведите примеры продуктов: высококалорийных, с повышенным содержанием Сахаров, крахмала, полноценных белков, витамина С. . .
5. Рассмотрите классификацию биологически активных веществ и приведите примеры продуктов с повышенным их содержанием.
6. Выявите влияние усвояемости на степень удовлетворения потребностей. Рассмотрите классификацию веществ по усвояемости.
7. Рассчитайте энергетическую ценность продуктов указанных в п.4 темы 1.2.

8. Изучите Основы государственной политики в области здорового питания населения на период до 2020 года.

К теме 1.4.

1. Дайте понятие «хранение товаров» и укажите этапы хранения.
2. Укажите показатели сохраняемости товаров.
3. Рассмотрите факторы, влияющие на изменение количества и качества продовольственных товаров.
4. Рассмотрите классификацию продовольственных товаров по оптимальным температурно-влажностным режимам.
5. Составьте схемы классификации сроков сохраняемости и классификации пищевых продуктов по этим срокам.
6. Выявите критерии окончания сохраняемости продовольственных товаров.
7. Изучите порядок проведения контроля за условиями и сроками хранения.
8. Изучите процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров, их влияние на качество и сохраняемость.

К теме 2.1.

1. Укажите понятие, назначение и частную классификацию вспомогательных товаров.
2. Рассмотрите особенности использования вспомогательных товаров.
3. Рассмотрите понятие, назначение и классификацию пищевых добавок. Дайте их краткую характеристику.
4. Рассмотрите понятие, назначение и классификацию пряностей и приправ. Укажите их идентифицирующие признаки.
5. Рассмотрите понятие, назначение и классификацию улучшителей консистенции и соды.
6. Дайте характеристику спичек.
7. Укажите к каким подгруппам вспомогательных товаров относятся перец душистый, гвоздика, поваренная соль, лимонная кислота, уксус, крахмал, пектин, каротин.

К теме 2.2.

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка зерна и продуктов его переработки.
2. Составьте схему классификации зерномучных товаров по характерным для них признакам.
3. Охарактеризуйте пищевую ценность зерномучных товаров. Укажите, к каким группам продовольственных товаров они относятся по калорийности, содержанию углеводов, белков, жиров и витаминов.
4. Обследуйте ассортимент любого магазина, где есть бакалейный отдел и хлеб, и выявите товары нового ассортимента.
5. Изучите особенности строения и состава зерна, их влияние на потребительские свойства продуктов переработки зерна.
6. Дайте товароведную характеристику:
 - 6.1. круп;
 - 6.2. муки;
 - 6.3. хлебобулочных изделий;
 - 6.4. макаронных изделий

Схема характеристики дана в теме 2.2.

7. Рассмотрите условия и сроки хранения зерномучных товаров разных подгрупп.

К теме 2.3.

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка плодоовощных товаров.
2. Составьте схему классификации плодоовощных товаров (свежих плодов и овощей) и выявите их классификационные признаки.
3. Рассмотрите значение плодоовощных товаров в питании.
4. Рассмотрите состав и пищевую ценность свежих плодов и овощей. Выявите, к какой группе они относятся по калорийности, содержанию углеводов, белков, жиров, витаминов, минеральных веществ.
5. Назовите наиболее важные вещества свежих плодов и овощей.
6. Дайте товароведную характеристику свежих плодов и овощей разных подгрупп и видов.

7. Рассмотрите идентифицирующие признаки плодоовощных товаров.
8. Рассмотрите условия и сроки хранения свежих плодов и овощей.
9. Изучите процессы, происходящие при хранении свежих плодов и овощей.
10. Дайте товароведную характеристику продуктов переработки плодов и овощей.
11. Изучите процессы, происходящие при хранении переработанных плодов и овощей.
12. Рассмотрите условия и сроки хранения продуктов переработки плодов и овощей.

К теме 2.4.

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров.
2. Изучите правовую базу государственного регулирования рынка алкогольных напитков и пива.
3. Рассмотрите значение вкусовых товаров в питании.
4. Разработайте схему классификации вкусовых товаров.
5. Рассмотрите особенности состава и пищевой ценности вкусовых товаров разных подгрупп.
6. Укажите влияние физиологически активных веществ вкусовых товаров на организм человека.
7. Дайте товароведную характеристику вкусовых товаров однородных групп.
8. Изучите упаковку и маркировку вкусовых товаров. Укажите их идентифицирующие признаки.
9. Рассмотрите условия и сроки хранения вкусовых товаров.
10. Изучите процессы, происходящие при хранении вкусовых товаров.

К теме 2.5.

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров.
2. Составьте схему общей классификации кондитерских товаров.
3. Рассмотрите значение кондитерских товаров в питании.
4. Рассмотрите особенности состава кондитерских товаров разных подгрупп.
5. Дайте товароведную характеристику сахара, мёда, сахаристых и мучных кондитерских изделий.
6. Рассмотрите идентифицирующие признаки кондитерских товаров.
7. Рассмотрите товароведную характеристику жевательной резинки.
8. Рассмотрите способы фальсификации шоколада.
9. Изучите упаковку и маркировку кондитерских изделий.
10. Укажите условия и сроки сохраняемости кондитерских товаров разных групп, критерии окончания сроков хранения.
11. Изучите процессы, происходящие при хранении кондитерских товаров.

К теме 2.6.

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка жиров.
2. Составьте схему классификации пищевых жиров и выявите их классификационные признаки.
3. Рассмотрите значение пищевых жиров в питании.
4. Дайте товароведную характеристику пищевых жиров разных подгрупп.
5. Рассмотрите идентифицирующие признаки и способы фальсификации пищевых жиров.
6. Изучите упаковку и маркировку пищевых жиров.
7. Укажите условия и сроки хранения пищевых жиров.
8. Изучите процессы, происходящие при хранении пищевых жиров.

К теме 2.7.

1. Изучите состояние рынка молочных товаров и перспективы его развития.

2. Составьте схему «классификация молочных товаров».
3. Изучите состав и пищевую ценность молочных товаров разных подгрупп.
4. Дайте товароведную характеристику молочных товаров разных подгрупп.
5. Рассмотрите идентифицирующие признаки молочных товаров.
6. Рассмотрите способы фальсификации
7. Изучите упаковку и маркировку молочных товаров.
8. Укажите условия и сроки сохраняемости молочных товаров разных групп, критерии окончания сроков хранения.
9. Изучите процессы, происходящие при хранении молочных товаров.

К теме 2.8.

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка яичных товаров.
2. Рассмотрите значение яичных товаров в питании.
3. Изучите состав, пищевую ценность и строение яйца, его влияние на виды и категории.
4. Дайте товароведную характеристику яичных*товаров разных подгрупп.
5. Рассмотрите идентифицирующие признаки яичных товаров.
6. Изучите упаковку и маркировку яичных товаров.
7. Укажите условия и сроки хранения яичных товаров.
8. Изучите процессы, происходящие при хранении яичных товаров.

К теме 2.9.

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка мясных товаров.
2. Рассмотрите значение мясных товаров в питании.
3. Изучите тканевый, химический состав и пищевую ценность мясных товаров разных подгрупп.
4. Дайте товароведную характеристику мясных товаров разных подгрупп.
5. Рассмотрите идентифицирующие признаки мясных товаров.
6. Рассмотрите сортовую разрубку туш и принципы, положенные в её основу.
7. Изучите упаковку и маркировку мясных товаров.
8. Укажите условия и сроки хранения мясных товаров.
9. Изучите процессы, происходящие при хранении мясных товаров.

К теме 2.10.

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка рыбных товаров.
2. Рассмотрите значение рыбных товаров в питании.
3. Изучите тканевый, химический состав и пищевую ценность рыбных товаров разных подгрупп.
4. Выявите общие и отличительные признаки мяса рыб от мяса убойных теплокровных животных.
5. Рассмотрите характерные признаки рыб разных промысловых семейств.
6. Изучите разделку и термическую обработку рыбы.
7. Дайте товароведную характеристику:
 - 7.1.рыбы и продуктов её переработки;
 - 7.2.морепродуктов животного и растительного происхождения.
8. Рассмотрите идентифицирующие признаки рыбных товаров.
9. Рассмотрите способы фальсификации рыбных товаров.

<p>10. Изучите упаковку и маркировку рыбных товаров.</p> <p>11. Укажите условия и сроки хранения рыбных товаров.</p> <p>12. Изучите процессы, происходящие при хранении рыбных товаров.</p> <p>К теме 2.11.</p> <p>1. Изучите состояние и перспективы развития рынка продуктов детского питания и пищевых концентратов.</p> <p>2. Рассмотрите значение продуктов детского питания и пищевых концентратов в питании.</p> <p>3. Составьте схему классификации продуктов детского питания и пищевых концентратов и выявите их классификационные признаки.</p> <p>4. Дайте товароведную характеристику продуктов детского питания и пищевых концентратов разных подгрупп.</p> <p>5. Рассмотрите идентифицирующие признаки продуктов детского питания и пищевых концентратов.</p> <p>6. Рассмотрите способы фальсификации продуктов детского питания и пищевых концентратов.</p> <p>7. Изучите упаковку и маркировку продуктов детского питания и пищевых концентратов.</p> <p>8. Укажите условия и сроки хранения продуктов детского питания и пищевых концентратов.</p> <p>9. Изучите процессы, происходящие при хранении продуктов детского питания и пищевых концентратов.</p> <p>к теме 2.12</p> <p>1. Дайте определение понятия «табачные изделия». Укажите их назначение, особенности использования.</p> <p>2. Рассмотрите состояние и перспективы развития рынка табачных изделий.</p>	
---	--

Раздел ПМ5 ТОВАРОВЕДЕНИЕ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ		330	
МДК01.05 Товароведение непродовольственных товаров		330	
Тема 3.1. Введение в товароведение непродовольственных товаров.	Содержание	2	
	1 Цели, задачи и предмет МДК, его межпредметные связи. Непродовольственные товары: понятие, назначение.. Факторы, формирующие ассортимент и качество непродовольственных товаров: проектирование и разработка, сырьевые 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.		1
Тема 3.2. Текстильные товары (ткани)	Содержание	12	
	1 Текстильные товары: понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка текстильных товаров. Текстильные волокна, пряжа и нити: понятие, классификация,		2

		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. Маркировка, упаковка, транспортирование и условиях хранения тканей. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество. Уход при хранении и эксплуатации.		
		Практическая работа ПЗ № 1 «Изучение волокнистого состава, видов ткацких переплетений. Изучение основных видов отделки тканей». ПЗ № 2 «Изучение ассортимента хлопчатобумажных и льняных тканей, формирование рациональной структуры ассортимента». ПЗ № 3 «Изучение ассортимента шелковых тканей, формирование рациональной структуры ассортимента» ПЗ № 4 «Изучение ассортимента шерстяных тканей, формирование рациональной структуры ассортимента»	14	
Тема 3.3. Нетканые материалы и искусственные меха	Содержание		2	
	1	Нетканые материалы и искусственные меха: понятие ,применение, состояние рынка и перспективы его развитии. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, процесс производства. Классификации и ассортимент. . 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.		2
		Практическая работа ПЗ № 5 «Изучение и распознавание ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов»	4	
		Самостоятельная работа	8	
Тема 3.4. Ковры и ковровые изделия	Содержание		2	
	1	Ковры и ковровые изделия: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, процесс производства. Классификации и ассортимент. Маркировка , упаковка, транспортирование и условия хранения		2

		нетканых материалов и искусственных мехов. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество. Уход при хранении и эксплуатации.		
	Самостоятельная работа		6	
Тема 3.5 Швейные и трикотажные товары.	Содержание		16	
	1	Швейные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество швейных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства (в том числе особенности получения изделий). Особенности отделки швейных изделий. Классификации и ассортимент швейных товаров. Маркировка ,упаковка, транспортирование и условия хранения швейных товаров, срок службы. Уход при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.		2
	Практическая работа ПЗ № 6 «Изучение ассортимента верхней одежды, формирование рациональной структуры ассортимента». ПЗ № 7 «Изучение ассортимента легкого платья, формирование рациональной структуры ассортимента» ПЗ № 8 «Изучение ассортимента швейного белья, формирование рациональной структуры ассортимента» ПЗ № 9 «Изучение основных видов трикотажных переплетений» ПЗ № 10 «Изучение и распознавание ассортимента верхних трикотажных товаров». ПЗ № 11 «Изучение и распознавание ассортимента бельевого трикотажа и чулочно-носочных изделий»		18	
Тема 3.6. Обувные товары.	Содержание		8	
	1	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, 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.		2

	<p>Моделирование и конструирование обуви: особенности, влияние этих процессов на качество кожаной обуви. Производство кожаной обуви. Детали обуви и методы крепления низа: классификация, виды, влияние на потребительские свойства обуви. Отделка обуви. Кожаная обувь: классификация и ассортимент. Размерно-полнотный ассортимент кожаной обуви.</p> <p>Резиновая и полимерная обувь: общие сведения.</p> <p>Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики.</p> <p>Валяная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики.</p> <p>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>Практическая работа</p> <p>ПЗ № 12 «Изучение и распознавание основных видов обувных материалов»</p> <p>ПЗ № 13 «Распознавание основных методов крепления низа и верха обуви»</p> <p>ПЗ № 14 «Изучение ассортимента кожаной обуви, формирование рациональной структуры ассортимента».</p>	6	
Тема 3.7.	Содержание	10	
Пушно-меховые и овчинно-шубные товары.	<p>1 Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация, состояние рынка и пути его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество меховых готовых изделий.</p> <p>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>		2
	<p>Практическая работа</p> <p>ПЗ № 15 «Изучение и распознавание ассортимента меховых и овчинно-шубных изделий»</p>	2	
Тема 3.8.	Содержание	5	
Товары бытовой химии	<p>1 Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Состояние, перспективы развития рынка товаров бытовой химии.. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров бытовой химии: Сырье, процессы производства.</p>		2

	<p>Клей: состав, свойства, показатели качества, классификация и характеристика ассортимента. Органолептические показатели доброкачественности клея. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение клея.</p> <p>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.</p> <p>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..</p> <p>Частная характеристика ассортимента пятновыводящих, чистящих и полирующих средств, удобрений и средств для профилактики болезней растений, ядохимикатов и др. идентифицирующие признаки..</p> <p>Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии Меры предосторожности при хранении и использовании товаров бытовой химии..</p>		
	<p>Практическая работа ПЗ № 16 «Изучение и распознавание ассортимента моющих средств»</p>	3	
Тема 3.9. Силикатные товары	Содержание	8	
	<p>1 Стекланные товары: товары: понятие о стекланных товарах и стекле, частная классификация. Состояние и перспективы развития рынка ассортимента стекланных товаров.</p> <p>Факторы, формирующие ассортимент и качество стекланных товаров: состав стекла, виды стекол, влияние состава стекла на потребительские свойства и показатели качества стекланных изделий. Особенности технологии производства стекланных изделий. Способы выработки (формования) стекланных 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 стекланных изделий при формовании, механическими и химическими методами. Влияние состава стекла, способов выработки и декорирования на цену стеклнной и хрустальной посуды</p> <p>Классификация и характеристика ассортимента стеклнной посуды и</p>		2

	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 отличительные особенности. Декорирование керамических изделий Классификация и характеристика ассортимента керамической посуды и художественных изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение керамических товаров, условия, сроки службы. Меры предосторожности при транспортировании, хранении и использовании. Товарные потери от боя. Пересортица посуды		
	Практическая работа ПЗ № 17 «Изучение основных видов декорирования стеклянной посуды» ПЗ № 18 «Изучение и распознавание ассортимента стеклянных товаров, формирование рациональной структуры ассортимента». ПЗ № 19 «Изучение основных видов керамики» ПЗ № 20 «Изучение ассортимента керамических товаров, формирование рациональной структуры ассортимента».	8	
Тема 3.10. Товары из пластмассы.	Содержание	4	
	1 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. Полемеризационные 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.. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения изделий из пластмасс.		2
	Практическая работа ПЗ № 21 «Распознавание основных видов пластмасс»	2	
	Самостоятельная работа	6	
Тема 3.11.	Содержание	5	

Металлохозяйственные товары.	1	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.. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения изделий.		2
	Практическая работа ПЗ № 22 «Изучение и распознавание ассортимента металлической посуды».		3	
Тема 3.12. Мебельные товары	Содержание		3	
	1	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, пропильногнутоклеевой и плетёной мебели, мебели на металлическом каркасе и пластмассовой. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения изделий. Уход за ней при хранении.		2
	Практическая работа ПЗ № 23 «Изучение и распознавание ассортимента мебельных товаров».		3	
Самостоятельная работа		6		
Тема 3.13.Строительные товары	Содержание		3	
	1	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,		2

	изделий для стен и перегородок, кровельных и теплоизоляционных, облицовочных и отделочных материалов, санитарно-технического оборудования и другого. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения. Уход за ней при хранении.		
	Практическая работа ПЗ № 24 «Изучение ассортимента отделочных материалов»	3	
	Самостоятельная работа	8	
Тема 3.14. Электробытовые товары.	Содержание	5	
	1 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, классификация, виды, особенности конструкции. Световые приборы: источники света, осветительная арматура. 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. Классификация и характеристика ассортимента бытовых светильников. Электронагревательные приборы (ЭНП): способы нагрева, виды нагревателей, классификация и характеристика ассортимента ЭНП, особенности конструкции, показатели качества. Электрические двигатели, принцип действия, конструкция, классификация, ассортимент, технико-экономические показатели. Коммуникационно-защитная арматура (оборудование для включения и отключения пусковых устройств электродвигателя, защитные устройства, оборудование для включения и отключения бытовых машин): виды, назначение).		2

	<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 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>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>Практическая работа ПЗ № 25 «Распознавание ассортимента бельеобрабатывающих приборов» ПЗ № 26 «Распознавание ассортимента приборов для кратковременного и</p>	5	

	длительного хранения продуктов питания» ПЗ № 27 «Распознавание ассортимента бытовых уборочных машин» ПЗ № 28 «Изучение и распознавание ассортимента электробытовых товаров».		
	Самостоятельная работа	8	
Тема 3.15. Ювелирные товары и часы	Содержание	8	
	1 Ювелирные товары: понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка ювелирных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество ювелирных товаров: применяемы 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. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения изделий. Уход за ней при хранении.		2
	Самостоятельная работа	14	
Тема 3.16. Галантерейные товары	Содержание	8	2
	1 Галантерейные товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация. Состояние и перспективы развития рынка галантерейных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество галантерейных товаров: применяемы материалы конструкция, технология производства. Классификация и видовой ассортимент текстильной, кожаной, металлической галантереи и галантерейных изделий из пластмасс. Щёточные изделия и зеркала: классификация и ассортимент. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров.		
	Практическая работа ПЗ № 29 «Изучение ассортимента и качества ленточкацких изделий»	2	
Тема 3.17 Изделия народных художественных промыслов и сувениры (художественные изделия)	Содержание	2	
	1 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. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения		

		изделий. Уход за ней при хранении		
	Самостоятельная работа		8	
Тема 3.18. Парфюмерно-косметические товары	Содержание		12	
	1	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 . Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров.		2
	Практическая работа ПЗ № 30 «Изучение ассортимента парфюмерных товаров». ПЗ № 31 «Изучение ассортимента косметических средств по уходу за кожей». ПЗ № 32 «Изучение ассортимента косметических средств по уходу за зубами и полостью рта». ПЗ № 33 «Изучение ассортимента косметических средств по уходу за волосами». ПЗ № 34 «Изучение ассортимента туалетного мыла».		14	
	Самостоятельная работа		10	
Тема 3.19. Школьно-письменные и канцелярские товары.	Содержание		1	
	1	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 бумаги и картона: классификация, виды, характеристика ассортимента. Товары для письма, черчения, рисования. Канцелярские товары: виды, характеристика ассортимента. . Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.		2
	Практическая работа ПЗ № 35 «Изучение ассортимента бумаги и картона и изделий из них».		3	
	Самостоятельная работа		8	
Тема 3.20. Музыкальные товары.	Содержание			
	1	Музыкальные товары: понятие, назначение. Состояние рынка и перспективы его развития музыкальных товаров. Основные сведения об акустике. Факторы, формирующие ассортимент и качества.		2

	Классификация и видовой ассортимент музыкальных товаров (струнных, смычковых, духовых, ударных и электромузыкальных инструментов).. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов.		
	Самостоятельная работа	8	
Тема 3.21. Фототовары	Содержание		
	1 Фототовары: общие сведения, классификация, значения в современных условиях. Состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество фототоваров. Светочувствительные материалы, понятие. Назначение, строение, свойства, показатели качества, классификация. Фотохимические материалы: назначение, классификация, обзор ассортимента. Фотоаппараты: понятие, назначение. Основные узлы фотоаппаратов (корпус, объектив, затвор, видоискатель, устройства фокусировки): назначение, конструктивные особенности, технические показатели. Фотоэлектрические экспонометры: назначение, особенности конструкций. Классификация и ассортимент фотоаппаратов. Цифровые фотоаппараты. Принадлежности и лабораторный фотоинвентарь: назначение, обзор ассортимента. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение фототоваров. Эксплуатационные документы, гарантийные сроки, сроки годности (службы).		2
	Самостоятельная работа	6	
Тема 3.22. Бытовые электронные товары	Содержание	4	
	1 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 комплекующих элементов. Принадлежности электронной аппаратуры. Обзор ассортимента. Электроакустическая аппаратура (микрофоны, громкоговорители, акустические системы, абонентские громкоговорители, усилители		2

		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 видеомагнитные ленты, компакт-кассеты, компакт-диски: типы, виды, показатели качества. Средства оргтехники: классификация и обзор ассортимента. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения бытовых электронных товаров. Гарантийные сроки эксплуатации и сроки службы бытовых электронных товаров.		
		Практическая работа ПЗ № 36 «Изучение ассортимента бытовой радиоэлектронной аппаратуры (в магазине)».	2	
		Самостоятельная работа	6	
		Содержание	2	
Тема 3.23. Игрушки	1	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. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения игрушек.		2
		Практическая работа ПЗ № 37 «Изучение и распознавание ассортимента игрушек».	2	
		Содержание	2	
Тема 3.24. Спортивные, охотничьи и рыболовные товары	1	Спортивные товары: общие сведения, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и обзор ассортимента спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.		2
		Практическая работа ПЗ № 37 «Изучение и распознавание ассортимента рыболовных товаров»	2	
		Самостоятельная работа	8	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5.			111	
Алгоритм выполнения самостоятельной работы по МДК 01.05 «Товароведение непродовольственных товаров»:				
1. Ознакомьтесь с назначением данной группы товаров, с состоянием рынка и путями обновления				

<p>ассортимента.</p> <p>2. Изучите факторы формирующие качества данной группы товаров (сырьевыми материалами, конструкцией и технологией производства)</p> <p>3. Разработайте схему классификации товаров.</p> <p>4. Рассмотрите оценку качества товаров. Выявите основополагающие показатели по которым проводят оценку качества в торговле.</p> <p>5. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения товаров. Расшифруйте маркировку.</p>			
Учебная практика		36	
Приемка товаров по количеству и качеству			
Тема 1. Приемка товаров по количеству	Содержание	5	
	<p>Ознакомление с реквизитами товаросопроводительных документов (накладных, заборочных листов, отвесов и т.п.).</p> <p>Проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания или обмера, или пересчета (для штучных или фасованных товаров).</p> <p>Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и маркированных товаров).</p> <p>Размещение товаров на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочее место продавца.</p> <p>Участие в оформлении актов на недостачу товаров</p>		
Тема 2. Приемка товаров по качеству	Содержание	5	3
	<p>Ознакомление с реквизитами ТСД по качеству (удостоверениями о качестве, сертификатами или декларациями о соответствии санитарно-эпидемиологическими заключениями и т.п.).</p> <p>Осмотр внешнего вида тары, упакованных, перевязочных или укупорочных материалов. Отработка товаров с нарушенной упаковкой.</p> <p>Оценка качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести и др.) в неповрежденной и поврежденной упаковке (отдельно).</p> <p>Проверка сроков годности (или хранения) поступивших товаров. Отказ от приемки товаров с просроченными сроками годности.</p>		
Тема 3. Размещение товаров	Содержание	6	3
	<p>Размещение товаров на хранение в складе магазина. Ознакомление с правилами и способами размещения в складе. Определение высоты размещения, наличия проходов, расстояний от стен и охлаждающих приборов.</p> <p>Размещение товаров на рабочем месте продавца.</p> <p>Ознакомление с выкладкой товаров в торговом зале магазина самообслуживания и на прилавках при традиционной форме обслуживания.</p>		

Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ)			
Тема 4. Подготовка ККТ к работе	Содержание	4	3
	Визуальный осмотр рабочего места и ККТ. Подготовка рабочего места к работе. Получение в главной кассе ключа от ККТ, разменной монеты, чековой и контрольной лент. Заправка чековой и контрольной лент и включение ККТ в сеть. Проверка работоспособности ККТ		
Тема 5. Работа на ККТ	Содержание	4	3
	Выполнение операций на ККТ. Сканирование штрих-кодов на товарах. Соблюдение требований техники безопасности при эксплуатации на ККТ. Соблюдение установленных правил эксплуатации ККТ. При осуществлении денежных расчетов с покупателями. Обеспечение исправности ККТ в течение рабочего дня. Устранение незначительных неисправностей. Получение от покупателей денег за реализуемые товары. Определение платежеспособности купюр по внешнему виду и с помощью детектора купюр. Расчет с покупателями по платежным картам. Выдача сдачи.		
Тема 6. Завершение работы на ККТ	Содержание	4	3
	Сбор и подсчет дневной выручки. Составление покупной описи. Оформление контрольной ленты в конце дня. Сверка суммы выручки с показаниями счетчика ККТ. Отключение ККТ. Сдача выручки, ключа и контрольной ленты. Уборка рабочего места. Составление кассового отчета.		
Работа на весоизмерительном оборудовании			
Тема 7. Работа на весоизмерительном оборудовании	Содержание	4	3
	Ознакомление с весоизмерительным оборудованием в магазине. Составление перечня этого оборудования. Проверка наличия на всех проверочных клейм и определение по ним и свидетельствам о проверке межповерочного оборудования. Подготовка весоизмерительного оборудования к работе. Взвешивание реализуемых товаров. Проверка достоверности информации на фасованных товарах путем перевешивания не менее 1 штучных экземпляров.		
Тема 8. Работа на фасовочном оборудовании	Содержание	4	3
	Ознакомление с фасовочным оборудованием в магазине и составление перечня такого оборудования. Ознакомление с правилами его эксплуатации по эксплуатационным документам. Проверка правильности работы фасовочного оборудования. Осуществление работы на фасовочном оборудовании. Маркирование фасованных товаров. Проверка правильности взвешивания и фасования		

	товаров на поверенных весах.		
Производственная практика (по профилю специальности)		36	
Тема 1. Анализ ассортиментной политики торговой организации	Содержание	6	3
	<p>Ознакомление с ассортиментом товаров в магазине.</p> <p>Определение групповой и общей широты ассортимента.</p> <p>Определение полноты ассортимента товаров однородных групп и подгрупп в секции (отделе), где происходит практика.</p> <p>Распознавание товаров, в том числе и нового ассортимента, в отделе или секции.</p> <p>Установление идентифицирующих признаков ассортиментной принадлежности.</p>		
Тема 2. Выявление потребности в товарах (спросе)	Содержание	6	3
	<p>Изучение спроса на определенные товары, в том числе нового ассортимента, методами опроса, наблюдения и регистрации объема продаж.</p>		
Тема 3. Участие в работе с поставщиками и потребителями	Содержание	6	3
	<p>Участие совместно с товароведом или менеджером торговой организации в договорной работе.</p> <p>Ознакомление с заключенными договорами.</p> <p>Проверка их правильного составления в соответствии с Гражданским Кодексом РФ (ч.2.).</p> <p>Составление совместно с товароведом современности выполнения договоров.</p> <p>Составление заявок на поставку товаров (по заданию товароведов) и доведение их до поставщиков.</p> <p>Выявление и/или подготовка претензий к поставщикам при выполнении условий договоров.</p> <p>Оказание информационно-консультативных услуг потребителям-приобретателям товаров.</p> <p>Формирование спроса потребителей с использованием средств маркетинговых коммуникаций.</p>		
Тема 4. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров	Содержание	6	3
	<p>Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверка наличия санитарного паспорта (для пищевых продуктов).</p> <p>Проверка сроков доставки товаров. Участие в размещении товаров на складе (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты загрузки, товарного соседства и др.).</p>		

	<p>Осуществление текущего контроля за температурой и относительной влажностью воздуха в складе. Оформление графиков температурно-влажностного отклонения режима хранения от оптимального. Составление совместно с материально-ответственным лицом склада докладной записки о выявленных нарушениях (при необходимости).</p> <p>Проверка соблюдения установленных сроков годности (хранения). Выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, и принятие мер по ускоренной их реализации.</p> <p>Проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.).</p> <p>Определение естественной убыли и актуальных потерь и порядка их списания.</p>		
<p>Тема 5. Обеспечение товародвижения в складах и магазинах</p>	<p>Содержание</p>	6	3
	<p>Ознакомление с последовательностью операций товародвижения в складе магазина и перемещение товаров в торговый зал.</p> <p>Подготовка рабочего места для предреализационной подготовки товаров.</p> <p>Участие в подготовке товаров к продаже, сортировки по качеству, фасование, упаковка и др.</p> <p>Ознакомление со средствами малой механизации для перемещения товаров в складе и торговом зале магазина.</p>		
<p>Тема 6. Участие в проведении инвентаризации</p>	<p>Содержание</p>	6	3
	<p>Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товаров в магазине.</p> <p>Участие в проведении инвентаризации.</p> <p>Выявление случаев недостачи и порядка их списания.</p> <p>Ознакомление с порядком списания фактической естественной убыли и активируемых потерь.</p> <p>Документальное оформление результатов инвентаризации.</p>		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов Товароведения, товарной информации и упаковки товаров; лабораторий Товароведения продовольственных товаров и Товароведения непродовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- стенды,
- компьютеры.

Технические средства обучения:

- проектор,
- кинофильмы,
- информационный фонд стандартов,
- ТУ, технических документов (сертификатов соответствия, деклараций соответствия, товарно-сопроводительных документов: накладных, эксплуатационных документов и др.).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторное оборудование (титровальные установки, теххимические весы, рефрактометры, ареометр, лактоденситометр и др.) и реактивы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: контрольно кассовое машины, весы, фасовочное оборудование в соответствии со специализацией торговой организации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые документы:

1. О защите прав потребителей». ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 23.07.2008 г № 160 -ФЗ.
2. «О рекламе», ФЗ-108 от 18.07.95. с изменениями и дополнениями от 12.02.2003 № 32 –ФЗ

МДК 01.01 Основы управления ассортиментом

Основные источники:

- 1.Иванов Г.Г.Организация и технология коммерческой деятельности (гл. 4 «Формирование ассортимента и управление товарными запасами):учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования /Г.Г.Иванов.-3 изд-е, перераб. и доп.-М.: Издательский центр «Академия», 2012.-с.272.
- 2.Коротких И.Ю. Основы коммерческой деятельности: Учеб. пособие /И.Ю.Коротких. – М.: Изд.центр «Академия», 2010. -208 с.

Дополнительная литература

- 1.Куликова М.Р. Основы товароведения: Учеб. пособие/ Н.Р. Куликова, В.П.Новопавловская, Н.С. Носова. –М.: Альфа - М; ИНФРА-М, 2012.- 336 с.
- 2.Памбухчианц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности: Учебник. – 4-е изд.,перераб. и доп. –М.: Изд.торговая корпорация «Дашков и К», 2008.-672 с.
- 3.Сысоева С. Управление ассортиментом в рознице. Категорийный менеджмент / С.Сысоева, Е. Бузунова.- М.: Изд. Питер,2011.-288 с.

МДК 01.02 Маркетинг

Основные источники:

1. Мурахтанова Н.М. Маркетинг. Учебник для студ. учреждений СПО/ Н.М. Мурахтанова, Е.И.Еремина.-7-е изд., перераб. и доп. –М. :Изд. центр «Академия», 2011 - 304 с.
1. Лыгина Н.И. Поведение потребителей: Учебник для студ. СПО/ Н.И. Лыгина, Т.Н.Макарова.-М.:ФОРУМ;ИНФРА-М,2009.-208 с.

Дополнительная литература

1. Борисова О.В. Ценообразование в коммерческой деятельности: учеб. пособие для студ. СПО/ О.В.Борисова.- М.: Изд. центр «Академия»,2011.-176 с.- (Торговля)
2. Мурахтанова Н.М. Маркетинг. Сб.задач и ситуаций –М.Академия,2008.- 96 с.
3. Реклама в торговле: учеб. пособие для студ учреждений СПО / В.Н. Харенков, О.В. Сатинова и др.- М.: Изд.центр «Академия», 2010.-160 с. – (Непрерывное профессиональное образование. Торговля).

МДК 01.03 Техническое оснащение и охрана труда

Основные источники:

- 1 Арустамов Э.А.Техническое оснащение торговых организаций: учебник для СПО./ Э.А. Арустамов.- М.: Изд.центр «Академия», 2013.-208 с.
- 2.Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле,общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учеб. пособие для нач. и сред.проф. образования/Д.Ф.Фатыхов, А.Н.Белехов.-8-е изд.,стер.- М.:Издательский центр «Академия»,2009.-224 с.

Дополнительные источники:

- 1.Дубровская И.А. Охрана труда в торговле: законодательные и нормативные акты с комментариями: Практическое пособие./И.А.Дубровская.- М.: Изд. «Омега-Л», 2009.- 312

МДК 01.04 Товароведение продовольственных товаров

Основные источники:

- 1.Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. пособие для студ.СПО/ Е.А.Кондрашова, Н.В.Коник, Т.А.Пешкова.- М.: Альфа- М; ИНФРА-М, 2009.- 416 с.
- 2.Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. СПО /Г.Г. Дубцов.- 5-е изд., испр. – М.Изд.центр «Академия», 2008.-264 с.
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. СПО.- Ростов н/Дону.:Феникс,2009.-473 с.

Дополнительные источники:

1. Галун Л.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы: Учеб. пособие для студ. вузов./ Л.А.Галун- Минск: Высш.школа,2008.-271 с.
- 2.Елисеева Л.Г.Товароведение и экспертиза продуктов переработки: Учеб. пособие для студ.вузов /Л.Г.Елисеева.- М.: Изд. -торговая корпорация «Дашков и К», 2009.-376 с.
3. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / Н.С.Казанцева. - 3-е изд. – М.Изд.- торговая корпорация «Дашков и К»,2009
- 4.Костарных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учеб. пособие для студ.вузов./ М.С. Костарных .- М.: Изд.торговая корпорация «Дашков и К»,2009.-328 с.
- 5.Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. /Л.С. Микулович. – 3-е изд., испр.- Минск.: Высш.шк.,2009.-416 с.
6. Товароведение и экспертиза пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников. Качество и безопасность: Учеб. пособие для студ. вузов /Т.К. Коленик и др. –М.: Изд.центр «МарТ», 2010.-255 с.

МДК 01.05 Товароведение непродовольственных товаров

Основные источники:

1. Голубенко О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учеб.пособие для студ. СПО./ О.А.Голубенко, В.Н.Новопавловская, Т.С.Носова.-М.:Альфа-М; ИНФРА-М, 2009.-336 с.
- 2.Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник./ А.П.Ходыкин, А.А. Ляшко и др.- М.: Изд.торговая корпорация «Дашков и К»,2013.-544 с.

Дополнительные источники:

1. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник / Н.С.Моисеенко.-Изд.5-е доп. и перераб. –Ростов н/ Дону: Феникс, 2009.-379 с.
2. Товароведение потребительских товаров: Учеб. пособие.- М.: ИД «ФОРУМ»; «ИНФРА-М», 2008.-384 с.

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.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин; наличие ВПО по специальности «Товароведение и экспертиза товаров». Желательно наличие опыта работы в торговых организациях.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.	-Исследует рынок товаров, используя имеющиеся прогрессивные маркетинговые методики; - изучает факторы, формирующие спрос покупателей; -проводит изучение покупательского спроса.	Текущий контроль. Дифзачет по МДК01.04-05. Отчет по практике. Экзамен квалификационный по результатам освоения ПМ
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	-правильно составляет договоры с деловыми партнерами -демонстрирует знание алгоритма и владение приемами ведения деловых переговоров - демонстрирует владение технологией выставления претензий и санкций - правильно мотивирует и оформляет внесение изменений и расторжение договоров	
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	- анализирует товарные запасы по объему и номенклатуре - организует размещение и хранение товарных запасов на складе с учетом санитарно-гигиенических требований, условий и сроков хранения , соблюдение товарного соседства, - обосновывает структуру ассортимента закупаемых товаров -выполняет операции по приемке и отпуску товаров на складе -	Текущий контроль. Дифзачет по МДК01.04-05. Отчет по практике. Экзамен квалификационный по результатам освоения ПМ
ПК 1.4. Оформлять	-документирует операции	Текущий контроль. Дифзачет

документацию на поставку и реализацию товаров.	по хранению и отпуску товаров со склада(ведение карточки складского учета и т.д.) -анализирует полноту и правильность заполнения товаросопроводительных документов(накладная) -осуществляет контроль количества, комплектности и качества принимаемых товаров -составляет акт о несоответствии товаров по количеству и качеству в соответствии с договором поставки и Инструкцией П-6, П-7	по МДК01.04-05. Отчет по практике. Экзамен квалификационный по результатам освоения ПМ
ДПК 1.5. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.	-соблюдает правила техники безопасности. - демонстрирует умение работы в основных режима различных типов торгово-технологическое оборудования; - правильно использует в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.	Отчет по практике. Экзамен квалификационный по результатам освоения ПМ
ДПК 1.6. Соблюдать требования к охране труда.	-демонстрирует знание правил техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием -демонстрирует знание и понимание важности соблюдения норм охраны труда.	Отчет по практике. Экзамен квалификационный по результатам освоения ПМ

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	---

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>- обосновывает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, - проявляет устойчивый интерес к изучению профессионального цикла; - демонстрирует хорошие показатели работы на производственной и преддипломной практике</p>	<p>Устный и письменный текущий контроль. Проверка выполнения практических заданий. Дифзачет по МДК 01.04-01.05 Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- рационально планирует и организует свою деятельность; - выбирает оптимальный алгоритм деятельности (формы и методы соответствуют целям и задачам); - демонстрирует навыки тайм-менеджмента (своевременность сдачи заданий, отчетов и т.д.)</p>	<p>Устный и письменный текущий контроль. Проверка выполнения практических заданий. Дифзачет по МДК 01.04-01.05 Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- выявляет профессиональные проблемы; - формирует профессиональные задачи; - проводит поэтапную проверку результатов своей деятельности путем сравнения ее результатов с образом цели; - дает аргументированную оценку результатам своей деятельности; - намечает план корректирующих мероприятий;</p>	<p>Устный и письменный текущий контроль. Проверка выполнения практических заданий. Дифзачет по МДК 01.04-01.05 Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- демонстрирует навыки поиска необходимой информации в Интернет-ресурсах; - демонстрирует навыки работы с учебной, научно-профессиональной и профессиональной литературой; - демонстрирует навыки работы с нормативно-правовыми актами; - демонстрирует навыки отбора необходимой информации</p>	<p>Устный и письменный текущий контроль. Проверка выполнения практических заданий. Дифзачет по МДК 01.04-01.05 Экзамен (квалификационный)</p>

<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умение работать в Интернет; - осуществляет поиск необходимой информации в Интернет-ресурсах; - владеет навыками работы с электронной почтой; - владеет .навыками работы с факсом 	<p>Проверка выполнения практических заданий. Отчет по практике. Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует навыки выполнения групповых заданий с четким разделением функций; - демонстрирует навыки ведения дискуссии; - проявляет толерантность по отношению к иному мнению, в том числе критике; - демонстрирует лояльное отношение к руководителю (педагогу), в том числе четкое исполнение инструкций, приказов; - соблюдает правила трудового распорядка (в том числе правила поведения в ОУ) 	<p>Текущий контроль выполнения практических заданий и работ на практике. Портфолио разделы 4-6</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует высокую степень личной ответственности за порученное дело; - проявляет навыки организации работы подчиненных; - проявляет требовательность к подчиненным при выполнении работ 	<p>Текущий контроль выполнения практических заданий и работ на практике. Портфолио разделы 4-6</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организует самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля - четко строит профессиональную Я-концепцию - активно участвует в исследовательской и профессионально-творческой деятельности в рамках образовательного процесса 	<p>Текущий контроль выполнения практических заданий и работ на практике. Портфолио разделы 4-6</p>

