МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

Краевое государственное бюджетное

Профессиональное образовательное учреждение

«Вяземский лесхоз-техникум им. Н. В. Усенко»

КГБ ПОУ ВЛХТ

УТВЕРЖДАЮ:

зам. директора по УР

«___»_____20___г.

_____\Перязева.Т.Г\

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности 38.02.04 «Коммерция» (по отраслям)

2016 год.

Рассмотрена

Предметной (цикловой)

комиссией

_____

_____

Протокол

№ _____

от “___” _____ 201 г.

Председатель

_____

_____

Автор: Вовк О.В. преподаватель специальных дисциплин КГБ ПОУ ВЛХТ

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	61
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	65

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров

1. 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04«Коммерция» (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 3. 1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
2. ПК 3. 2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
3. ПК 3. 3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
4. ПК 3. 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
5. ПК 3. 5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
6. ПК 3. 6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
7. ПК 3. 7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
8. ПК 3. 8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

1. 2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью овладения ПМ 03 является усвоение теоретических знаний в области управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров, приобретения умений применять эти знания в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, и формирование компетенций.

Задачи профессионального модуля :

- усвоение основных понятий; основополагающих товароведных характеристик;

- изучение классификаций ассортимента, свойств и показателей, управление ассортиментом;
- рассмотрение номенклатуры потребительских свойств, этапов оценки качества, градаций качества и дефектов;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество, условия и сроки хранения; товарных потерь, их видов, разновидностей и порядка списания;
- изучение классификации ассортимента, товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров;
- приобретение умений применять методы товароведения, формировать ассортимент, оценивать качество товаров, идентифицировать их, рассчитывать и списывать товарные потери.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:
- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

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

знать:
- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно- эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего - 615 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 615 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 410часов;
самостоятельной работы обучающегося - 205 часов;
учебной практики – 54 часа
производственной практики - 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК3. 1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3. 2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3. 3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3. 4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3. 5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3. 6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3. 7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3. 8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОКЗ	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.
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов**	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося,** часов		**Учебная,** часов	**Производственная,** часов
			Всего, часов	**в т.ч. практические занятия,** часов	**вт.ч., курсовая работа (проект), часов**	**Всего, часов**	**в т.ч., курсовая работа (проект), часов**		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 3. 1-3. 8	**ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров**	**615**							
	МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	**135**	**90**	**48**		**45**			
	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	**480**	**320**	**208**		**160**			
ПК 3. 1-3. 8	Учебная практика	**54**						**54**	
	Производственная практика, часов	**36**							**36**
	Всего:	**615**	**410**	**256**		**205**		**54**	**36**

3. 2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала. Лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров		**90**	
МДК 03. 01. Теоретические основы товароведения		**90**	
Глава 1. Методологические основы товароведения		**22**	
Тема 1.1. Введение. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние. Особенности государственного регулирования потребительского рынка в свете принятия ФЗ «О техническом регулировании».		
Тема 1. 2. Объекты товароведения	**Содержание учебного материала:**	**4**	2
	Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведные характеристики товара: ассортиментная, качественная и количественная. Общая классификация товаров на потребительские и промышленного назначения.	2	
	Практические занятия	2	3
	Тестовые задания по теме. Химические свойства товаров.		
Тема 1.3. Методы товароведения	**Содержание учебного материала:**	**6**	2
	Методы товароведения: понятие, классификация. Методы: теоретические и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.	2	
	Практические занятия		3

		4	
	Семинарское занятие		
Тема 1.4. Классификация и кодирование товаров	**Содержание учебного материала:**	**8**	2
	Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование: понятие, структура методов, разновидности, их достоинства и недостатки. Применимость в товароведении. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура. Классификация потребительских товаров. Общая и частная классификация.	4	
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Распознавание разновидности метода классификации и составление классификации товаров иерархическим или фасет- ным методом.		
	Контрольная работа по главе 1.	**2**	3
Глава II. Товароведные характеристики товаров		**34**	
Тема 2. 1. Ассортимент товаров	**Содержание учебного материала:**	**8**	2
	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Товарный артикул как единица измерения показателей ассортимента: понятие, назначение, отличительные признаки. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом: понятие, назначение. Факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.	4	
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций.		
Тема 2. 2. Качество товаров	**Содержание учебного материала:**	**8**	2
	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень	4	

	качества, технический уровень качества. Классификация потребительских свойств и показателей потребительских товаров; номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.		
	Практические занятия:	4	
	Тестовые задания по теме. Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами.		
Тема 2. 3. Оценка качества товаров	**Содержание учебного материала:**	**8**	2
	Оценка качества: понятие. Структура и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров. Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Отличия дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.	4	
	Практические занятия:	4	
	Тестовые задания по теме. Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов их деления.		
Тема 2. 4. Количественная характеристика товаров	**Содержание учебного материала:**	**8**	2
	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Идентифицирующие признаки товарной партии. Однородность и неоднородность качества в товарной партии. классификация товаров по этим признакам. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий. Назначение, краткая характеристика.	4	
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Правила проведения выборочного контроля и отбора проб. Решение ситуационных задач.		
	Контрольная работа по главе 2.	**2**	3

Глава III. Обеспечение качества и количества товаров		**34**	
Тема 3. 1. Технологический цикл товародвижения	**Содержание учебного материала:**	**10**	3
	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная. Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила проведения выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.	4	
	Практические занятия:	6	3
	Тестовые задания по теме. Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами. Отбор проб или решение ситуационных задач. Деловая игра: "Приемка товаров по качеству" (альтернативный вариант).		
Тема 3. 2. Формирование и сохранение качества и количества товаров	**Содержание учебного материала:**	**8**	2
	Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Факторы, формирующие качество и количество, краткая характеристика, степень влияния отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка: понятие, функции. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки.	4	
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Решение задач по теме.		
Тема 3. 3. Хранение товаров	**Содержание учебного материала:**	**10**	2
	Хранение: основные понятия, назначение. Составные элементы условий хранения. Режим хранения: климатический и санитарно- гигиенический. Понятие. Показатели климатического режима и их влияние на сохраняемость товаров. Значимость отдельных	6	

	Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температуруо-влажностиому режиму. Регулирование показателей режима хранения. Санитарно-гигиенический режим складов. Показатели режима, их значимость для обеспечения количества и качества. Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Экономическая эффективность разных методов, критерии эффективности. Сроки сохраняемости товаров: годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.		
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Нормы естественной убыли продовольственных товаров.		
Тема 3. 4. Товарные потери	**Содержание учебного материала:**	**4**	2
	Товарные потери: основные понятия. Виды и разновидности потерь, причины их возникновения и порядок списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.	2	
	Практические занятия:	2	3
	Тестовые задания по теме. Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь.		
	Контрольная работа по главе 3.	**2**	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.		**30**	3
К теме Введение Рассмотрите принципы товароведения. Проиллюстрируйте их примерами. Постройте схему разделов товароведения. Рассмотрите состояние и перспективы развития потребительского рынка России.		3	
К теме 1. 1 Разработайте схему общей классификации продовольственных товаров. Разработайте схему общей классификации непродовольственных товаров.		2	3
К теме 1. 2.		2	3

Составьте схему классификации методов товароведения. Укажите преимущества недостатки органолептических и измерительных методов.		
К теме 1.3. Сравните иерархический и фасетный методы: общность и разницу понятий, структуры, достоинств и недостатков. Дайте определение понятия «кодирование товаров». Разберите структуру кода. Приведите пример кода (можно штрих-кода на любом товаре) и покажите его азбуку, длину, основание и пробелы. Сравните разновидности метода кодирования: общность и различия понятий, достоинств и недостатков. Изучите понятие, назначение, классификацию и структуру общероссийских классификаторов	3	
.**К теме 2. 1.** Рассмотрите свойства и показатели ассортимента, их применимость для анализа ассортиментной политики организации. Соберите данные полноты, устойчивости и степени обновления ассортимента товаров определенной подгруппы (по заданию преподавателя) в любых 3-х магазинах и проанализируйте его рациональность. Рассмотрите факторы, влияющие на формирование ассортимента. Изучите вопросы управления ассортиментом. Проанализируйте рациональность ассортимента торговой организации, в которой Вы проходили учебную практику или работаете.	2	
К теме 2. 2. . Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств. Дайте характеристику групп и подгрупп свойств. Выявите критерии выбора потребительских свойств и показателей из номенклатуры. Разработайте схему номенклатуры потребительских свойств товаров. Укажите нормативные документы, устанавливающие требования к качеству потребительских товаров.	3	
К теме 2.3. Разработайте схему градаций качества товаров. Дайте характеристику основных градаций качества по соответствию и несоответствию. Выявите принципы деления товаров на сорта и причины пересортицы. Дайте понятие «дефекты товаров» и составьте схему их классификации. Изучите порядок проведения диагностики товаров. Изучите права потребителей и ответственность продавца за умышленную и неумышленную пересортицу товаров и реализацию дефектной продукции.	3	

К теме 2. 4. Рассмотрите классификацию товаров по признаку их однородности или неоднородности. Разберите размерные характеристики товаров.		3	3
К теме 3. 1. Изучите правила проведения выборочного контроля и отбора проб. Дайте понятие о приемочном и браковочном числе. Рассчитайте размер объединенной пробы при поступлении в магазин: картофеля в мешках вместимостью 25 кг, общий объем товарной партии - 2 т.; яблок в картонных коробках вместимостью - 20 кг, общий объем товарной партии - 2 т.		2	
К теме 3.2. Рассмотрите факторы, формирующие качество и количество. Рассмотрите факторы, сохраняющие качество и количество. Разберите понятие и функции упаковки товаров, требования к ней. Разработайте схему классификации упаковки и сравните разные её виды по эффективности.		2	
К теме 3.3. Составьте перечень профилактических и текущих мероприятий по соблюдению оптимального санитарно-гигиенического режима. Сравните разные методы размещения по эффективности. Разработайте схему классификации товаров по срокам годности и эксплуатации. Дайте характеристику разных сроков сохраняемости товаров. Укажите порядок проведения контроля за соблюдением условий и сроков хранения		3	
К теме 3. 4. Изучите порядок списания потерь. Разработайте комплекс мероприятий по предупреждению и снижению потерь. Укажите народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь		2	
МДК 03. 02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		**320**	
Глава 1. Основы товароведения продовольственных товаров		**34**	
Тема 1. 1.	**Содержание учебного материала:**	**4**	2
	Продовольственные товары: понятие, назначение. Отличие продовольственных товаров	2	

Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров/Общая классификация	от непродовольственных. Потребности, удовлетворяемые продовольственными товарами. Актуальность проблемы обеспечения населения продовольствием. Состояние рынка продовольственных товаров: источники насыщения (отечественное производство и импорт). Состояние отечественного сельскохозяйственного и промышленного производства. Отрасли пищевой промышленности. Состояние спроса и предложения. Нормы потребления важнейших продуктов питания. Продовольственная безопасность страны и пути её обеспечения. Перспективы производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной безопасности, ориентация на импорт товаров, отечественное производство которых имеет объективные и субъективные ограничения. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров. Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы		
	Практические занятия:	2	3
	Семинарское занятие		
Тема 1. 2. Химический состав продовольственных товаров	**Содержание учебного материала:**	**4**	2
	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, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных, красящих веществ. Схема характеристики: представление о химической природе этих веществ, их 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).	2	
	Практические занятия:	2	3
	Тестовые задания по теме. Химический состав пищевых продуктов.		
Тема 1. 3. Пищевая цен-	**Содержание учебного материала:**	**10**	2

ность	Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров: определение термина. 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, средиекалорийные, низкокалорийные и бескалорийные. Биологическая ценность и эффективность: определение. Физиологическая (пластическая) потребность в биологически ценных веществах. Показатели биологической полноценности и эффективности: незаменимые аминокислоты, полинасыщенные незаменимые жирные кислоты, норм их потребления. Классификация продовольственных товаров по содержанию полноценных белков, жиров. Физиологическая ценность: определение. Физиологические и психические потребности, удовлетворяемые физиологически ценными веществами. Физиологически 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.		
	Лабораторная работа:	4	3
	Классификация веществ по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), факторы, калорийность.		
	Практические занятия	4	3
	Тестовые задания по теме. Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственных товаров (2-3 наименования по выбору преподавателей).		
Тема 1.4. Особенности оценки качества продовольственных товаров	**Содержание учебного материала:**	**6**	2
	Оценка соответствия: понятие, этапы, назначение. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические и паразитологические. Органолептические свойства и показатели, их краткая характеристика. Показатели, определяющие внешний вид (форма, окраска, поверхность, целостность, вкус, запах) и специфичные (внутреннее строение, консистенция, прозрачность, наличие осадков и т. д.		

	). Потребности, удовлетворяемые органолептическими свойствами: психические, в т. ч. эстетические и органолептические. Физико-химические показатели: прямые и косвенные, общие и специфичные. Предельные значения показателей, критерии ограничения максимальных и минимальных значений физико-химических показателей. Безопасность: понятие. Виды и показатели безопасности продовольственных товаров. Химическая и радиационная безопасность: показатели. Нормативные документы, регламентирующие требования к безопасности. Микробиологические показатели. Виды продовольственных товаров, для которых устанавливаются микробиологические показатели. Наиболее распространенные микробиологические показатели. Паразитологические показатели: понятие, назначение, виды паразитов, товары, повреждаемые ими. Градации качества продовольственных товаров: стандартная, нестандартная, брак, отходы. Критерии деления товаров на градации качества. Товарные сорта: понятие. Определение товарных сортов.		
	Практические занятия: Тестовые задания по теме. Определение товарного сорта продовольственных товаров и установление принципа деления на товарные сорта (Работа может проводиться как с натуральными образцами, так и в форме решения ситуационных задач).	4	3
Тема 1. 5. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров при хранении и реализации	**Содержание учебного материала:** Показатели сохраняемости товаров: потери и сроки хранения. Потери продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации. Виды и разновидности потерь: количественные (естественная убыль и предреализационные), качественные. Процессы, вызывающие эти потери. Факторы, влияющие на потери: внутренние (качество: состав, структурно-механические свойства, наличие дефектов) и внешние (упаковка, условия и сроки хранения, подготовка к реализации). Классификация продовольственных товаров по оптимальным температурным и влажностным режимам. Регулирование показателей режима хранения - важнейший путь сокращения потерь. 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, регламентирую-	**8** 4	2

	щие условия и сроки сохраняемости пищевых продуктов. Влияние потерь на эффективность коммерческой деятельности. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь. Снижение потерь сельскохозяйственной продукции и продовольствия - одно из приоритетных направлений аграрной политики Правительства России		
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Решение ситуационных задач по определению количественных и качественных потерь продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации.		
	Контрольная работа по главе 1.	**2**	3
Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп		**118**	
Тема 2. 1. Вспомогательные продовольственные товары	**Содержание учебного материала:**	**4**	2
	Вспомогательные продовольственные товары: понятие, назначение, классификация. Обоснование необходимости выделения в отдельную группу. Пищевые добавки: понятие, назначение, классификация, краткая характеристика отдельных подгрупп. Пряности и приправы: классификация, назначение, краткая характеристика отдельных видов, оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Улучшители консистенции: виды, назначение. Крахмал: виды, назначение, факторы и оценка качества, товарные сорта, дефекты; упаковка, маркировка и хранение. Сода: понятие, виды, назначение, оценка качества. Спички: понятие, виды, назначение, составные части, их состав; упаковка, маркировка, хранение.	2	
	Лабораторные занятия:	2	3
	Рассмотреть подгруппы вспомогательных товаров.		
Тема 2. 2. Зерномучные товары	**Содержание учебного материала:**	**12**	2
	Рынок зерна и продуктов его переработки: состояние и перспективы развития. Классификация зерномучных товаров, характерные признаки. Потребности, удовлетворяемые зерномучными товарами. Пищевая ценность: свойства, показатели, их особенности. Краткая характеристика зерна как одного из важнейших биржевых товаров и сырья для зерномучных товаров. Особенности состава и строения зерна, влияющие на потребительские свойства. Товароведная характеристика круп, муки и продуктов их переработки: макаронных изделий, хлебобулочных изделий, по пищевой ценности, ассортименту, назначению, сырью, процессам производства, упаковке и маркировке.	4	

	Оценка качества зерномучных товаров. Определяющие и специфичные показатели разных групп, товарные сорта. Дефекты технологические и предреализационные: причины их возникновения, пути устранения. Хранение резных подгрупп зерномучных товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери при хранении: виды, причины возникновения и пути сокращения.		
			3
	Лабораторные занятия:	4	
	Оценка качества хлеба по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта. Определение товарного сорта крупы.		3
	Практические занятия:	4	
	Тестовые задания по теме. 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).		
Тема 2. 3. Плодоовощные товары	**Содержание учебного материала:**	**12**	2
	Рынок плодоовощных товаров: состояние и перспективы развития. Классификация плодоовощных товаров: свежих плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки. Потребности, удовлетворяемые плодоовощными товарами. Состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу, строению, использованию, сортаменту. Оценка товарного качества свежих плодов и овощей. Определяющие и специфичные показатели, их дифференциация по назначению (для заготовляемой и реализуемой продукции). Градации качества: продукция стандартная, нестандартная, отход. Деление на помологические группы. Товарные сорта и классы стандартной продукции. Принципы деления. Дефекты: микробиологические, физиологические, биологические, причины возникновения и пути устранения. Упаковка и маркировка. Хранение свежих плодов и овощей: длительное и кратковременное. Условия и сроки хранения. Товарные потери, процессы, их вызывающие, пути сокращения. Продукты переработки плодов и овощей, их товароведная характеристика. Оценка качества продуктов переработки плодов и овощей: номенклатура показателей качества, дефекты. Хранение переработанных плодов и овощей: условия, сроки; потери и причины их возникновения.	4	
	Лабораторное занятие:	4	3
	Определение товарного качества свежих плодов и овощей по стандартам на натуральных образцах (определение % стандартной, нестандартной продукции и отхода).		

	Практические занятия:	4	
	Тестовые задания по теме. Приемка овощей по качеству (деловая игра). Правила отбора объединенных проб и определения товарного качества натуральных образцов овощей (работа со стандартами).		3
Тема 2. 4. Вкусовые товары	**Содержание учебного материала:**	**14**	2
	Рынок алкогольных, безалкогольных, слабоалкогольных напитков, чая, кофе: состояние и перспективы развития. Проблемы российского рынка (государственное регулирование производства и оборота алкогольной продукции, повышение качества). 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. Товароведная характеристика вкусовых товаров однородных групп (водок, ликероналивочных изделий, вин, коньяка, пива, безалкогольных напитков, чая. Кофе, пряностей, приправ). Оценка качества вкусовых товаров. Определяющие и специфичные показатели, их значение для формирования спроса и конкурентоспособности товаров. Товарные сорта отдельных групп, принципы деления. Дефекты, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Упаковка и маркировка товаров этой группы. Хранение различных групп вкусовых товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери. Причины возникновения. Пути предупреждения и сокращения.	4	
	Лабораторные занятия:	4	3
	Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям. Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям качества стандарта.		
	Практические занятия:	6	
	Тестовые задания по теме. Изучение правил отбора проб (решение ситуационных задач или деловая игра). Изучение показателей качества безалкогольных напитков по стандарту.		
Тема 2. 5. Кондитерские	**Содержание учебного материала:**	**12**	

товары	Рынок кондитерских товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Классификация сахара, меда, кондитерских изделий. Признаки общей и частных классификаций. Потребности, удовлетворяемые сахаром, медом и кондитерскими изделиями. Состав и пищевая ценность разных групп кондитерских товаров, отличительные признаки. 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. Оценка качества кондитерских товаров. Определяющие и специфичные показатели качества. Товарные сорта отдельных видов. Дефекты: технологические и предреализационные. Причины возникновения и меры предупреждения. Фальсификация шоколада и других кондитерских изделий. 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.	4	2
	Лабораторные занятия:	4	3
	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.		
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение показателей качества различных подгрупп кондитерских изделий по стандартам (выявление признаков идентификации, назначения, эстетических свойств и безопасности). 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 учебного материала:**	**8**	
	Рынок пищевых жиров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка.		

	Классификация и ассортимент растительных масел, животных жиров, маргарина, маргариновой продукции, спрэдов. Признаки общей и частных классификаций. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, особенности сырья, процессов производства и назначения. Оценка качества пищевых жиров. Определяющие и специфичные показатели. Товарные сорта: их характерные признаки деления. Возможность возникновения пересортицы. Дефекты технологические и предреализационные. Причины возникновения. Фальсификация пищевых жиров, средства и методы обнаружения. Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров. Условия и сроки хранения разных подгрупп пищевых жиров. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, меры предупреждения и сокращения.	2	2
	Лабораторные занятия:	2	3
	Определение товарного сорта маргарина по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами).		
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. 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 (или растительных масел) в розничной торговой сети (предварительное домашнее задание с обсуждением на очных занятиях).		
Тема 2. 7. Молочные товары	**Содержание учебного материала:**	**12**	2
	Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Классификация молока и продуктов его переработки. Признаки общей и частной классификации. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки. Структура молока и масла. Товароведная характеристика отдельных подгрупп молочных товаров по ассортименту, составу, пищевой ценности, назначению, особенностям сырья, процессам производства	4	
	Оценка качества молочных товаров. Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохраняемости, повышения конкурентоспособности. Принципы деления на товарные сорта отдельных групп. Пересортица: признаки возникновения и пути устранения. Фальсификация молочных товаров. Дефекты технологические и предреализационные. Причины возникновения. Упаковка, маркировка и хранение молочных товаров. Условия и сроки хранения.		

	Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
	Лабораторные занятия:	4	3
	Оценка качества молока по органолептическим показателям. Определение товарного сорта сыра по балльной оценке. Принцип деления сыра на сорта. Причины возникновения пересортицы сыра.		
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента молока (масла или сыров) по национальным стандартам и в розничной сети.		
Тема 2. 8. Яичные товары	**Содержание учебного материала:**	**6**	2
	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. Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохраняемости. Допустимые и недопустимые дефекты: причины возникновения и пути устранения. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.	2	
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. 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 дефекта яйца.		
Тема 2. 9. Мясные товары	**Содержание учебного материала:**	**12**	
	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. Классификация мяса и продуктов его переработки. Признаки обшей и частных классификаций. Тканевый и химический состав, пищевая ценность разных подгрупп мясных товаров, их отличительные признаки. Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров: мяса, в том числе птицы; субпродуктов, колбасных изделий, мясокопченостей. Полуфабрикатов, консервов по	4	2

	ассортименту, составу, сырью, процессам производства. Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохраняемости товаров. Принципы сортовой разделки мясных туш и деление мяса, продуктов его переработки на товарные сорта. Фальсификация колбасных изделий и консервов. Дефекты: виды, причины возникновения. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
	Лабораторные занятия:	4	3
	Оценка качества колбас вареных по органолептическим показателям.		
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. 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).		
Тема 2. 10. Рыбные товары	**Содержание учебного материала:**	**12**	2
	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. Классификация рыбы и продуктов ее переработки. Признаки общей и 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. Морепродукты животного и растительного происхождения: назначение, классификация, товароведная характеристика по строению, составу, пищевой ценности, использованию, оценке качества, дефектам.	4	
	Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохраняемости. Товарные сорта, принципы деления. Дефекты: виды, причины возникновения. 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.		

	Лабораторные занятия:	2	3
	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям (возможна замена на другие подгруппы и виды рыбных товаров).		
	Практические занятия:	6	
	Тестовые задания по теме. 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 ассортимента рыбных товаров отдельных подгрупп и видов по стандарту и в розничной торговой сети (сопоставление, анализ и оценка).		
Тема 2. 11. Продукты детского питания и пищевые концентраты	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	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 основам по назначению, особенностям состава, производства. Оценка качества: показатели, безопасность, дефекты. 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. Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели. Дефекты технологические и предреализационные: причины возникновения, пути устранения. Упаковка, маркировка и хранение пищевых концентратов. Условия и сроки. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, меры по сокращению.	4	2
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Оценка качества пищевых концентратов по стандарту. Изучение ассортимента пищевых концентратов в магазине.		

Тема 2. 12. Табачные изделия	**Содержание учебного материала:** 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, оценка качества, упаковка, маркировка, хранение и реализация.	**4** 2	 2
	Практические занятия:	2	3
	Оценка качества табачных изделий по стандарту.		
	Контрольная работа по главе 2.	**2**	
Глава 3. Товароведение непродовольственных товаров		**168**	
Тема 3. 1. Введение в товароведение непродовольственных товаров	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Непродовольственные товары: понятие, назначение. Общая классификация непродовольственных товаров на подклассы, группы, подгруппы, виды, разновидности, наименования. Классификационные признаки, положенные в основу деления. Факторы, формирующие ассортимент и качество непродовольственных товаров: проектирование и разработка, сырье, материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия, конструкция, технология производства. Факторы, сохраняющие качество. Условия и сроки хранения и/или эксплуатации товаров. Особенности потребительских свойств (назначения, эргономические, эстетические, надежность, безопасность) и показателей качества непродовольственных товаров. Оценка качества: градации качества, методы. Особенности сортировки, маркировки, упаковки. транспортирования непродовольственных товаров.	4	2
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Подклассы, группы и подгруппы непродовольственных товаров., классификация		
Тема 3. 2. Товары из	**Содержание учебного материала:**	**6**	

пластмасс	Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация. Состояние и перспективы развития рынка товаров из пластмасс. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров из пластмасс: конструкция, сырье, производство. Полимеризационные и поликонденсационные смолы и пластмассы на их основе: виды, свойства, применение, отличительные признаки. Пластмассы на основе эфиров целлюлозы: виды, свойства, применение, отличительные признаки. Методы переработки пластмасс в изделия: виды, их особенности, влияние на форму и внешний вид изделия. Классификация и ассортимент товаров из пластмасс. Оценка качества товаров из пластмасс. Показатели безопасности. Дефекты: виды, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения товаров из пластмасс.	2	2
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента товаров из пластмасс. Оценка качества товаров из пластмасс по стандарту. Определение градации качества. Анализ фактического ассортимента товаров из пластмасс в розничной торговой сети.		
Тема 3. 3. Товары бытовой химии	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Состояние, перспективы развития рынка товаров бытовой химии. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров бытовой химии: сырье, процессы производства. Клеи: понятие, назначение, состав, свойства, классификация. Характеристика ассортимента. Лакокрасочные товары: понятие, назначение, классификация. Характеристика ассортимента пигментов, растворителей /разбавителей/, олиф, лаков, красок, шпатлевок. Моющие средства: синтетические моющие средства, хозяйственное мыло, вспомогательные средства (отбеливатели, умягчители воды, подсинивающие, антистатические, дезинфицирующие и др.): понятие, состав, классификация и характеристика ассортимента. Общая характеристика ассортимента пятновыводящих, чистящих и полирующих средств, удобрений и средств для профилактики болезней растений, ядохимикатов и др. Оценка качества, показатели качества товаров бытовой химии. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии.	2	2
	Практические занятия:	4	3

	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента товаров бытовой химии. Расшифровка маркировки. Анализ фактического ассортимента товаров бытовой химии в розничной торговой сети. Оценка качества товаров бытовой химии по стандарту.		
Тема 3. 4. Силикатные товары	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Силикаты, стекло, керамика: понятие, назначение. Краткая историческая справка. Состояние и перспективы развития рынка силикатных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество стеклянных и керамических изделий: конструкция, сырье, производство. Стеклянные товары. Состав, строение и свойства стекла. Сравнительная характеристика разных видов стекол. Методы выработки и способы декорирования стеклоизделий. Керамические товары. Свойства керамики. Основные виды керамики: фарфор, фаянс, майолика и гончарные изделия, их сравнительная характеристика. Украшения керамических изделий. Классификация и ассортимент стеклянной и керамической посуды и художественных изделий. Особенности изделий из ситаллов /пирокерамов/. Оценка качества стеклянных и керамических товаров. Дефекты стеклянных и керамических изделий: классификация, виды, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных и керамических товаров.	2	2
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента стеклянных и керамических товаров. Оценка качества стеклянных и керамических товаров по стандарту. Определение градации качества. Анализ фактического ассортимента стеклянных и керамических товаров в розничной торговой сети.		
Тема 3. 5. Металлохозяйственные товары	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Металлохозяйственные товары: понятие, классификация. Состояние и перспективы развития рынка металлохозяйст- венных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье (черные и цветные металлы и сплавы), конструкция, производство. Влияние конструкции, способов изготовления, термической и химико-термической обработки, вида покрытий и отделки на качество металлоизделий. Коррозия изделий из металлов и сплавов. Способы защиты от коррозии. Металлическая посуда: классификация и видовой ассортимент. Условное обозначение	2	2

	посуды. Металлоинструменты: классификация и видовой ассортимент. Ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности для сервировки стола: классификация и ассортимент. Приборы и приспособления для кухни, товары ремонтно- строительного назначения, садово-огородный инвентарь и оборудование: общая характеристика ассортимента. Оценка качества металохозяйственных товаров. Дефекты, причины возникновения, влияние не качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.		
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента металлохозяйственных товаров.		
	Оценка качества металлохозяйственных товаров по стандарту. Определение градации качества. Анализ фактического ассортимента металлохозяйственных товаров в розничной торговой сети. Решение ситуационных задач.		
Тема 3. 6. Мебельные товары	**Содержание учебного материала:**	**12**	2
	Мебельные товары: понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка мебельных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество мебели: исходные материалы и полуфабрикаты, конструкция, технология производства (в т. ч. и отделки). Классификация и видовой ассортимент мебели: столярной, гнутой, пропильно- гнутоклееной и плетеной мебели; мебели на металлическом каркасе и пластмассовой. Оценка качества мебели. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели. Уход за ней при хранении.	2	
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента мебели (по каталогам, иллюстрациям, прайс-листам) Оценка качества мебели по стандарту. Определение градации качества. Анализ фактического ассортимента мебели в розничной торговой сети. Расшифровка маркировки мебели.		
	Практические занятия:	6	
	Экскурсия в торговое предприятие города.		
Тема 3. 7. Строительные		**6**	

товары	**Содержание учебного материала:**	2	
	Строительные товары: понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка строительных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество строительных товаров; сырье, конструкция, производство. Классификация строительных товаров. Назначение, классификация и характеристика ассортимента минеральных вяжущих материалов, изделий для стен и перегородок, кровельных и теплоизоляционных, облицовочных и отделочных материалов, санитарно-технического оборудования и др. Оценка качества строительных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение строительных товаров.		2
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента строительных товаров. Расшифровка маркировки. Анализ фактического ассортимента строительных товаров в розничной торговой сети.		
Тема 3. 8. Электробытовые товары	**Содержание учебного материала:**	**8**	2
	Электробытовые товары: понятие. Рынок электробытовых товаров: состояние и перспективы развития. Классификация электробытовых товаров по различным признакам: назначение, место установки, условия эксплуатации, тип зашиты 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 (ЭУИ): понятие, назначение, классификация, виды, особенности конструкции. Современные виды ЭУИ. Световые приборы Классификация и характеристика ассортимента бытовых светильников. Электронагревательные приборы (ЭНП): способы нагрева, виды нагревателей, классификация и характеристика ассортимента ЭНП, особенности конструкции, показатели качества. Электрические двигатели: назначение, принцип действия.	4	

	конструкция. Классификация, ассортимент. Технико- экономические показатели. Коммутационно-защитная аппаратура (оборудование для включения и отключения пусковых устройств электродвигателя, защитные устройства, оборудование для включения и отключения бытовых машин): виды, назначение. Системы управления бытовыми приборами. Бельеобрабатывающие приборы и машины. Стиральные машины: назначение, классификация, особенности конструкции, технико-экономические параметры, характеристика ассортимента. 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. 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. Бытовые уборочные машины: пылесосы, полотеры и др. машины (поломоечные, окономоечные и др.). Особенности конструкции, принцип действия, классификация, технико-экономические параметры, характеристика ассортимента. Электрические машины для изготовления одежды: классификация и ассортимент. Приборы и изделия санитарно-гигиенического назначения: виды, особенности конструкции, технико-экономические показатели. Оценка качества электробытовых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение электробытовых товаров. Эксплуатационные документы. Меры безопасности при эксплуатации и хранении электробытовых приборов. Гарантийные сроки эксплуатации и сроки службы электробытовых товаров.		
	Практические занятия: Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента электробытовых товаров. Анализ особенностей информации, содержащейся в маркировке и эксплуатационных документах на электробытовые товары. Расшифровка маркировки. Анализ фактического ассортимента электробытовых товаров в розничной торговой сети.	4	3
Тема 3. 9. Школьно-письменные и канцелярские товары.	**Содержание учебного материала:**	**6**	2
	Рынок школьно-письменных и канцелярских товаров: состояние и перспективы развития. Школьно-письменные и канцелярские товары: общие особенности этой группы то-	2	

	варов, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, производство, конструкция. Бумага и картой: понятие, классификация, свойства. Изделия из бумаги и картона: классификация, виды, характеристика ассортимента. Товары для письма, черчения, рисования. Канцелярские товары. Виды, характеристика ассортимента. Оценка качества школьно-письменных и канцелярских товаров. Показатели качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.		
	Практические занятия: Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров. Анализ фактического ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров в розничной торговой сети.	4	3
Тема 3. 10. Музыкальные товары	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Музыкальные товары: понятие, назначение. Состояние перспективы развития рынка музыкальных товаров. Основные сведения об акустике. Факторы, формирующие ассортимент и качество музыкальных товаров. Классификация и характеристика ассортимента (струнных, язычковых, духовых, ударных и электромузыкальных инструментов). Оценка качества музыкальных инструментов в условиях торговли. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов.	2	2
	Практические занятия: Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента музыкальных инструментов. Оценка качества музыкальных инструментов по стандарту. Анализ фактического ассортимента музыкальных инструментов в розничной торговой сети.	4	3
Тема 3. 11. Фототовары	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Фототовары: общие сведения, классификация, значение в современных условиях. Состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество. 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.	4	2

	технические показатели. Фотоэлектрические экспонометры: назначение, особенности конструкции. Классификация и ассортимент фотоаппаратов. Цифровые фотоаппараты. Принадлежности и лабораторный фотоинвентарь: назначение, обзор ассортимента. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение фототоваров. Эксплуатационные документы. Гарантийные сроки, сроки годности (службы).		
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента фототоваров (светочувствительных материалов, фотоаппаратов и др.). Анализ фактического ассортимента фототоваров в розничной торговой сети.		
Тема 3. 12. Бытовые электронные товары	**Содержание учебного материала:**	**8**	2
	Бытовые электронные товары: общие сведения, роль в жизни общества и бизнесе, состояние рынка и перспективы развития, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Комплектующие элементы и изделия (радиодетали, электровакуумные и полупроводниковые приборы, интегральные микросхемы, микропроцессоры, коммутирующие устройства): понятие, классификация, технические показатели, назначение, характеристика ассортимента. Маркировка и обозначение комплектующих элементов. Принадлежности электронной аппаратуры. Обзор ассортимента. Электроакустическая аппаратура (микрофоны, громкоговорители. Акустические системы, абонентские громкоговорители, усилители звуковой частоты): назначение, параметры, общая характеристика ассортимента. Бытовая аудиотехника: классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента. Цифровая аудиотехника. Бытовая видеотехника: классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента. Цифровая аудиотехника. Носители информации: аудио- и видеомагнитные ленты, компакт-кассеты. Компакт-диски: типы, виды, показатели качества. Средства оргтехники: классификация и обзор ассортимента. Оценка качества электронной аппаратуры в условиях торговли. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения бытовых электронных товаров. Гарантийные сроки эксплуатации и сроки службы бытовых электронных товаров.	4	
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента и параметров бытовой электронной аппаратуры. Ознакомление с информацией в сопроводительных документах.		

	Анализ фактического ассортимента бытовой электронной аппаратуры в розничной торговой сети.		
Тема 3. 13. Игрушки	**Содержание учебного материала:**	**6**	2
	Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей, состояние современного рынка, перспективы развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация игрушек по педагогическому назначению, возрасту детей, применяемым материалам. Характеристика ассортимента игрушек. Показатели безопасности. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения игрушек.	2	
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента игрушек. Анализ фактического ассортимента игрушек в розничной торговой сети.		
Тема 3. 14. спортивные, охотничьи и рыболовные товары	**Содержание учебного материала:**	**6**	2
	Спортивные товары: общие сведения, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и обзор ассортимента спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.	2	
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Анализ фактического ассортимента спортивных (рыболовных) товаров в розничной торговой сети.		
Тема 3.15. Ювелирные товары и часы	**Содержание учебного материала:**	**6**	2
	Ювелирные товары: понятие, назначение, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, конструкция, производство. Материалы для изготовления ювелирных товаров: классификация, виды, свойства. Производство ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях. Классификация и ассортимент ювелирных товаров. 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.	2	

	Оценка качества ювелирных товаров и часов. Упаковка, транспортирование, условия хранения ювелирных товаров и часов.		
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента ювелирных товаров и часов. Изучение клеймения и маркировки ювелирных товаров и часов. Анализ фактического ассортимента ювелирных товаров и часов в розничной торговой сети.		
Тема 3. 16. Текстильные товары (ткани)	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Текстильные товары: понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка текстильных товаров. Текстильные волокна, пряжа и нити: понятие, классификация, химический состав, основные свойства, показатели качества. Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон. Влияние вида волокна, пряжи и нитей на качество тканей. Факторы, формирующие ассортимент и качество тканей: вид и структура пряжи и нитей, переплетение (конструкция), технологические процессы производства (в т. Ч. Отделки). Ткацкие переплетения и отделка тканей: понятие, классификация. Виды, влияние на свойства тканей. Новые виды отделки. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Оценка качества тканей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения тканей.	2	2
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента тканей (хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых). Оценка качества тканей по стандарту. Определение сорта. Анализ фактического ассортимента тканей в розничной торговой сети.		
Тема 3.17. Нетканые материалы и искусственные меха	**Содержание учебного материала:**	**6**	2
	Нетканые материалы и искусственные меха: понятие, применение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения нетканых материалов и искусственных мехов.	2	

	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов.		
Тема 3.18. Ковры и ковровые изделия	**Содержание учебного материала:**	**2**	2
	Ковры и ковровые изделия: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, производство. Классификация и ассортимент. Оценка качества, показатели качества. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения ковров и ковровых изделий.		
Тема 3.19. Швейные и трикотажные товары	**Содержание учебного материала:**	6	
	Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество швейных и трикотажных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства (в т. ч. особенности получения трикотажных полотен и изделий). Особенности отделки швейных и трикотажных изделий. Классификация и ассортимент швейных и трикотажных товаров. Оценка качества швейных и трикотажных товаров: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения швейных и трикотажных товаров.	2	2
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента швейных и трикотажных товаров. Оценка качества швейных и трикотажных товаров на соответствие требованиям стандартов. Определение сорта. Анализ фактического ассортимента швейных и трикотажных товаров в розничной торговой сети.		

Тема 3. 20. Обувные товары	**Содержание учебного материала:**	**8**	2
	Обувные товары: общие сведения, классификация, состояние рынка обуви и перспективы его развития. Кожаная обувь. Факторы, формирующие ассортимент и качество: исходные материалы, моделирование и конструи- рование, 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 обуви. Влияние применяемых материалов на качество обуви. Моделирование и конструирование обуви: особенности, влияние этих процессов на качество кожаной обуви. Производство кожаной обуви. Детали обуви и методы крепления низа: классификация, виды, влияние на потребительские свойства обуви. Отделка обуви. Кожаная обувь: классификация и ассортимент. Размерно- полнотный ассортимент кожаной обуви. Резиновая и полимерная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, производство Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Валяная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Оценка качества обуви: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация обуви. Гарантийные сроки.	4	
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента кожаной (резиновой и полимерной, валяной)обуви. Оценка качества обувных товаров по стандарту. Определение градации качества. Анализ фактического ассортимента кожаной (резиновой и полимерной, валяной) обуви в розничной торговой сети.		
Тема 3. 21. Пушно-меховые и овчинно- шубные товары	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество меховых готовых изделий.	2	

	Пушно-меховое сырье, полуфабрикаты, меховые готовые изделия: понятие, классификация, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Особенности сортировки. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация меховых товаров.		2
	Практические занятия:		
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента меховых товаров. Анализ фактического ассортимента меховых товаров в розничной торговой сети. Оценка качества меховых товаров.	4	3
Тема 3. 22. Парфюмерно-косметические товары	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Парфюмерно-косметические товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерно-косметических товаров: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров. Оценка качества и показатели качества (в т. Ч. Безопасности). Маркировка, упаковка, транспортирование И хранение парфюмерно-косметических товаров. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров.	4	2
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Анализ фактического ассортимента парфюмерно- косметических товаров в розничной торговой сети. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров		
Тема 3. 23. Галантерейные товары	**Содержание учебного материала:**	**6**	2
	Галантерейные товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество галантерейных товаров: сырье и применяемые материалы, технология производства. Классификация и ассортимент текстильной, кожаной, металлической галантереи и галантерейных изделий из пластмасс. Щеточные изделия и зеркала: классификация и ассортимент. Оценка качества: показатели, дефекты. Маркировка.	2	

	упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров.		
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента галантерейных товаров. Анализ фактического ассортимента галантерейных товаров в розничной торговой сети.		
Тема 3. 24. Изделия народных художественных промыслов и сувениры (художественные изделия)	**Содержание учебного материала:**	**6**	2
	Художественные изделия: понятие, состояние рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, конструкция, производство. Художественные промыслы: виды, краткая характеристика, районы производства. Классификация и обзор ассортимента художественных товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение художественных товаров.	2	
	Практические занятия:	4	3
	Тестовые задания по теме. Изучение ассортимента изделий народных художественных промыслов и сувениров художественных изделий. Анализ фактического ассортимента в розничной торговой сети. Оценка качества.		
	Практические занятия:	**8**	3
	Оформление товарно-сопроводительных документов. Оформление товарно транспортной накладной. Составление рекламного листа или проспекта.		
	Контрольная работа по главе 3.	**2**	3
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.		38	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы **К теме 1. 1**. Изучите общую классификацию продовольственных товаров. Укажите, к каким группам однородных продовольственных товаров относятся макароны, квашеная капуста, яблоки, пиво. чай. шоколад, торты, мороженное, колбаса, крабы, морская капуста.		**1**	3
К теме 1. 2. 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**	3
К теме 1.3. Рассмотрите классификацию продовольственных товаров по калорийности, содержанию углеводов, жиров, полноценных белков. Приведите примеры продуктов: высококалорийных, с повышенным содержанием Сахаров, крахмала, полноценных белков, витамина С.		**1**	3

Рассмотрите классификацию физиологически активных веществ и приведите примеры продуктов с повышенным их содержанием. Выявите влияние усвояемости на степень удовлетворения потребностей. Рассмотрите классификацию веществ по усвояемости.		
К теме 1. 4. Выявите понятие, виды и показатели безопасности пищевых продуктов. Укажите нормативные документы, их регламентирующие. Выявите градации качества продовольственных товаров и критерии их деления. К какой градации качества относятся: А) хлеб с трещинной на корке; Б) загнивание плода.	**1**	3
К теме 1. 5. Составьте схемы классификации сроков сохраняемости и классификации пищевых продуктов по этим срокам. Выявите критерии окончания сохраняемости продовольственных товаров. Изучите порядок проведения контроля за условиями и сроками хранения.	**1**	3
К теме 2. 1. Укажите к каким подгруппам вспомогательных товаров относятся лимонная кислота, уксус, крахмал, пектин, каротин.	**1**	3
К теме 2.3. Разберите определяющие и специфичные показатели качества свежих плодов и овощей. Рассмотрите градации качества свежих плодов и овощей. Укажите, к какой градации качества относятся: А) уродливые и поврежденные плодожоркой яблоки; Б) механически поврежденный картофель; В) лук, пораженный шейковой гнилью. Рассмотрите условия и сроки хранения свежих плодов и овощей.	**1**	3
К теме 2. 4. Выявите определяющие и специфичные показатели качества вкусовых товаров однородных групп, их градации качества. Рассмотрите технологические и предреализационные дефекты вкусовых товаров, причины их возникновения и пути предупреждения и устранения. Изучите упаковку и маркировку вкусовых товаров. Укажите их идентифицирующие признаки.	**1**	3
К теме 2. 5. Рассмотрите способы фальсификации шоколада. Изучите упаковку и маркировку кондитерских изделий. Укажите условия и сроки сохраняемости кондитерских товаров разных групп, критерии окончания сроков хранения.	**1**	3

К теме 2. 6. Рассмотрите способы фальсификации пищевых жиров. Изучите упаковку и маркировку пищевых жиров. Укажите условия и сроки хранения пищевых жиров.	**1**	3
К теме 2. 7. Выявите общие и специфичные показатели качества молочных товаров, их градации качества. Проведите диагностику дефектов молочных товаров, возникающих при производстве.	**1**	3
К теме 2.8. Изучите упаковку и маркировку яичных товаров. Укажите условия и сроки хранения яичных товаров.	**1**	3
К теме 2. 9. Рассмотрите сортовую разрубку туш и принципы, положенные в ев основу. Изучите упаковку и маркировку мясных товаров. Укажите условия и сроки хранения мясных товаров.	**1**	3
К теме 2. 10. Изучите разделку и термическую обработку рыбы. Дайте товароведную характеристику: 1. рыбы и продуктов её переработки; 2. морепродуктов животного и растительного происхождения.	**1**	3
К теме 2. 11. Рассмотрите способы фальсификации продуктов детского питания и пищевых концентратов. Изучите упаковку и маркировку продуктов детского литания и пищевых концентратов. Укажите условия и сроки хранения продуктов детского питания и пищевых концентратов.	**1**	3
К теме 3. 1. Изучите градации качества непродовольственных товаров. Рассмотрите методы оценки качества непродовольственных товаров. Изучите особенности сортировки, маркировки, упаковки и транспортирования непродовольственных товаров. Найдите на Вашей одежде контрольную ленту и расшифруйте условные обозначения, нанесённые на неё.	**1**	3
К теме 3. 2. Изучите оценку качества товаров из пластмасс. Выявите показатели их безопасности. Проведите оценку качества пластмассовых изделий, используемых в быту. Рассмотрите виды дефектов товаров из пластмасс, причины их возникновения, влияние на качество. Выявите дефекты пластмассовых изделий, которые Вы используете в быту. Изучите особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товаров из пластмасс. Расшифруйте маркировку пластмассовых изделий, реализуемых в магазине.	**1**	3

К теме 3.3. Рассмотрите оценку качества товаров бытовой химии. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества товаров бытовой химии по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения товаров бытовой химии. Расшифруйте маркировку масляной краски, стирального порошка и ядохимикатов.	**1**	3
К теме 3. 4. . Дайте товароведную характеристику стеклянных и керамических товаров. Идентифицируйте посуду в Вашем доме по принадлежности к определенным видам стеклянных и керамических товаров. Рассмотрите оценку качества силикатных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества силикатных товаров по стандарту. Определите сорт стеклянной посуды. Изучите виды дефектов силикатных товаров. Выявите дефекты стеклянных и керамических товаров, которыми Вы пользуетесь в быту. Укажите причины их возникновения. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения силикатных товаров. Расшифруйте маркировку на чайкой чашке, тарелке, керамической вазе.	**1**	3
К теме 3. 5. Изучите виды дефектов металлохозяйственных товаров. Выявите дефекты ложек, эмалированных кастрюль. Укажите причины их возникновения. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения металлохозяйственных товаров. Укажите какие дефекты могут возникать при хранении и эксплуатации металлохозяйственных товаров и можно ли предупредить их возникновения.	**1**	3
К теме 3. 6. Рассмотрите оценку качества мебельных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества мебельных товаров по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения мебельных товаров. Расшифруйте маркировку на мебели в Вашей квартире или в мебельном магазине.	**1**	3
К теме 3. 8. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп электробытовых товаров. Рассмотрите оценку качества электробытовых товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества электробытовых товаров по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения электробытовых товаров. Расшифруйте маркировку и изучите эксплуатационные документы электробытовых товаров в Вашем доме. Выявите электросберегающую маркировку на электробытовых товарах.	1	3

К теме 3. 9. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп школьно-письменных и канцелярских товаров. Рассмотрите оценку качества школьно-письменных и канцелярских товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества школьно-письменных и канцелярских товаров по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения школьно- письменных и канцелярских товаров. Расшифруйте маркировку ручки.	1	3
К теме 3.10. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп музыкальных товаров. Рассмотрите оценку качества музыкальных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества музыкальных товаров по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения музыкальных товаров.	1	3
К теме 3. 11. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп фототоваров. Рассмотрите оценку качества фототоваров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества фототоваров по стандарту. Изучите эксплуатационные документы фотоаппаратов. Рассмотрите понятие, назначение, строение и свойства светочувствительных материалов.	1	3
К теме 3. 12. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп бытовых электронных товаров. Рассмотрите оценку качества бытовых электронных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества бытовых электронных товаров по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения бытовых электронных товаров. Изучите эксплуатационные документы (паспорта) бытовой аудио или видео- техники, имеющейся у Вас дома.	1	3
К теме 3. 13. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп игрушек. Рассмотрите оценку качества игрушек. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества игрушек по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения игрушек. Расшифруйте маркировку.	1	3

К теме 3. 14. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Рассмотрите оценку качества спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества спортивных, охотничьих и рыболовных товаров по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Расшифруйте маркировку.	1	3
К теме 3. 15. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп ювелирных товаров и часов. Рассмотрите оценку качества ювелирных товаров и часов. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества ювелирных товаров и часов по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения ювелирных товаров и часов. Расшифруйте маркировку.	1	3
К теме 3. 16. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп текстильных товаров. Рассмотрите оценку качества текстильных товаров. Выявите основополагающие показатели по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества текстильных товаров по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения текстильных товаров. Расшифруйте маркировку	1	3
К теме 3. 17. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп нетканых материалов и искусственных мехов. Рассмотрите оценку качества нетканых материалов и искусственных мехов. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества нетканых материалов и искусственных мехов по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения нетканых материалов и искусственных мехов. Расшифруйте маркировку.	1	3
К теме 3. 18. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп ковров и ковровых изделий. Рассмотрите оценку качества ковров и ковровых изделий. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества ковров я ковровых изделий по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения ковров и ковровых изделий. Расшифруйте маркировку.	1	3

К теме 3. 19. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп швейных и трикотажных товаров. Рассмотрите оценку качества швейных и трикотажных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества швейных и трикотажных товаров по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения швейных и трикотажных товаров. Расшифруйте маркировку.	1	3
К теме 3. 20. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп обувных товаров. Рассмотрите оценку качества обувных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества обувных товаров по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения обувных товаров. Расшифруйте маркировку.	1	3
К теме 3. 21. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп меховых товаров. Рассмотрите оценку качества меховых товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества меховых товаров по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения меховых товаров. Расшифруйте маркировку.	1	3
К теме 3. 22. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп парфюмерно-косметических товаров. Рассмотрите оценку качества парфюмерно-косметических товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества парфюмерно-косметических товаров по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения парфюмерно- косметических товаров. Расшифруйте их маркировку.	1	3
К теме 3. 23. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп галантерейных товаров. Рассмотрите оценку качества галантерейных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества галантерейных товаров по стандарту. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения галантерейных товаров. Расшифруйте маркировку.	1	3

К теме 3. 24. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп художественных изделий. Рассмотрите оценку качества художественных изделий. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практических занятиях оценку качества художественных изделий. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения художественных изделий. Расшифруйте их маркировку	1	3
Учебная практика. Виды работ **Тема 1.** Ознакомление с ассортиментам продовольственных (или непродовольственных товаров) Распознавание укрупненного ассортимента товаров, нахождение его в секциях, отделах или зонах торгового зала. Распознавание видового и марочного ассортимента товаров однородной группы, с которой будет работать студент-практикант. Составление схемы размещения ассортимента товаров однородных групп. Выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым и повышенным спросом. Установление ассортимента новых товаров и характера спроса на них. **Тема 2.** Определение качества продовольственных (непродовольственных товаров), реализуемых в торговой организации Определение показателей органолептической оценки, наиболее часто применяемых работниками магазина при приемке товаров по качеству и отпуску покупателям. Участие совместно со старшим продавцом (или продавцом) в оценке качества товаров при приемке их по качеству от поставщиков. Сортировка товаров до качеству при подготовке их к продаже. Ознакомление с документами (актами, деловой перепиской) по вопросам качества. Установление фактов предъявления претензий поставщикам на поставку некачественных товаров. Выявление отклонений между действительным качеством и указанным в документах. Отбраковка дефектных товаров. Подработка товаров с устранимыми дефектами. Выявление действий товароведов и/или других работников магазина при установлении несоответствий товаров по органолептическим показателям. Выясните, куда направляются товары с дефектами. Определение вида дефектов по месту их возникновения (технологических или предреализационных). Оформление результатов определения качества товаров. **Тема 3.** Работа со средствами товарной информации Составление перечня средств товарной информации, с которой должны работать и фактически используют продавцы и менеджеры по продажам. Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы или временного приостановления деятельности, правил торговли, федеральных законов и др. необходимой информации.	**54** 18 18 18	3

Ознакомление со способами и средствами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, о государственной регистрации, наименовании зарегистрировавшего их органа, при необходимости лицензирования деятельности: о номере и сроке действия лицензии, об органе, ее выдавшем. Укажите места размещения этой информации. Определите достаточность и доступность указанной информации. Особое внимание необходимо обратить на оформление ценников на товары, в соответствии с Правилами продажи (1, п. 19). Выявите, какая информация на ценниках относится к основной обязательной, регламентируемой Правилами, а какая к дополнительной. Ознакомление с товаросопроводительными документами в отделе магазина. Проверка наличия накладных и других товаросопроводительных документов и правильности их оформления. При работе в непродовольственном магазине ознакомление с эксплуатационными документами. Расшифровка маркировки на товарах, в том числе информационных знаков. Консультирование покупателей с использованием информации, полученной при расшифровке маркировки и ознакомление с товаросопроводительными документами (для непродовольственных товаров и с эксплуатационными документами). Выявление наличия в магазине товаров с собственной торговой маркой.		
Производственная практика (по профилю специальности) **Виды работ** **Тема 1.** Приобретение умений формировать ассортимент Определение вида ассортимента торговой (сбытовой) организации по числу учитываемых признаков (сложный или простой), по степени детализации (укрупненный или развернутый). Изучение структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента магазина. Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина. Ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и контролем за его соблюдением. Участие в формировании ассортимента. **Тема 2.** Приобретение практического опыта оценки товаров Ознакомление с опытом работы торговой организации по оценке качества товаров (текущий и отпускной контроль). Выявление показателей, по которым оценивается качество товаров в торговой организации. Установление наличия фонда нормативных документов для оценки качества товаров (технических регламентов, стандартов, ТУ, положений договоров и др.). Ознакомление с документами, подтверждающими соответствие установленных требований к качеству (сертификатов и/или деклараций соответствия, удостоверений о качестве и др.). По возможности приложите копии этих документов. Участие в оценке качества по органолептическим показателям. Отбор образцов из товарных партий для текущего контроля или отправки в испытательную лабораторию. Определение категорий качества (товарных сортов, стандартных, нестандартных товаров, брака и отхода). Диагностика дефектов. Выявление критических, значительных и малозначительных дефектов. Разработка предложений по улучшению оценочной деятельности в организации и списанию дефектной продукции. Ознакомление с методами ее утилизации.	**36** 12 12	3

Тема 3. Работа со средствами информационного обеспечения в торговой организации Ознакомление с другими средствами информации, используемыми в сбытовой или торговой организации. Установление соответствия данных, приведенных на маркировке товаров, регламентированным действующими стандартами требованиям (на примере 3-5 товаров однородных, и разнородных групп). Особо отметить наличие на маркировке информационных знаков и привести их расшифровку. Составление с использованием информации для потребителей на маркировке рекламного листка или проспект (2-3 наименования товаров).	12	
Изучение состояния работы по использованию сведений на маркировке для информации покупателей и создания у них потребительских предпочтений. Ознакомление с торговой маркировкой (товарными и кассовыми чеками), правильностью заполнения кассовых и товарных чеков. Ознакомление с мероприятиями по защите коммерческой информации и тайны. Оценка этих мероприятий. Ознакомиться с товарно-сопроводительными документами и приложить (по возможности) копии: упаковочных ярлыков; квитанций станции назначения; пломб от тарных мест, в которых обнаружена недостача; транспортный документ (товарно- транспортная накладная, коносамент); документ, удостоверяющий полномочия представителя, выделенного для участия в приемке; документ, содержащий данные отвесов и обмера. Проанализировать правильность заполнения документов.		
Всего	**568**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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, диафильмы, кинофильмы, информационный фонд стандартов, ТУ, технических документов (сертификатов соответствия, деклараций соответствия, товаросопроводительных документов: накладных, эксплуатационных документов и др)

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

лабораторное оборудование (титровальные установки, технохимические весы, рефракторы, ареометр, лактодепситометр и др.) и реактивы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

контрольно- кассовые машины, весы, фасовочное оборудование и др., торгово-технологическое оборудование в соответствии со специализацией торговой организации.

4. 2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ФЗ "О защите прав потребителей" от 07. 02. 92 № 2300/1-1 (с измен. и дополн. от 09. 01. 1996 N 2-ФЗ, от 17. 12. 1999 N 212-ФЗ, от 30. 12. 2001 N 196-ФЗ, от 22.

08. 2004 N 122-ФЗ, от 02. 11. 2004 N 127-ФЗ, от 21. 12. 2004 N 171-ФЗ, от 27. 07. 2006 N 140-ФЗ, от 16. 10. 2006 N 160-ФЗ, от 25. 11. 2006 N 193-ФЗ, от 25. 10. 2007 N 234-ФЗ, от 23. 07. 2008 N 160-ФЗ, от 23. 11. 2009 N 261-ФЗ)

2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02. 01. 2000

3. «О техническом регулировании» ФЗ-184 от 27. 12. 02 с измен, и дополн. № 65-ФЗ от 01. 05. 2007

4. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19. 01. 98 № 55 с измен, и дополи.)

5. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения: Учебник. - М.: Изд-во НОРМА, 2009

6. Карташова Л. В., Николаева М. А., Печникова Е. Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения/ Учеб. для ССУЗов. - М.: Деловая литература, -2004

7. Карташова Л. В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. - М.: Деловая литература, 2004

8. Под ред. Неверова А. Н. Товароведение и экспертиза промышленных товаров. - М.: МЦФЭР, 2006

9. Горюнова О. Б., Додонкин Ю. В. и др. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров. / Учебное пособие для вузов. - М.: Академия, 2005

Дополнительные источники

1. Айлова Г. Н., Васильева М. П., Петренко И. А., Рыженко Г. Н. Товароведение и экспертиза металлохозяйственных и ювелирных товаров. -СПБ.: Питер, 2005

2. Алексеев Н. С. Товароведение хозяйственных товаров. Т. 1 /Строительные, мебельные, посудохозяйственные силикатные товары/. - М.: Экономика, 1990

3. Бадаева С. И., Дзахмишева И. Ш., Блиева М. В. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Учебное пособие, 2-е изд. - М.: ИТК «Дашков и К», 2011

4. Березина В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум. - М.: ИТК «Дашков и К», 2010

5. Васильева Н. О. Товароведение бытовых электротехнических товаров. - М.: Издательский центр «Академия», 2004
6. Вилкова С. А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров. - М.: Деловая литература, 2004
7. Гамидуллаев С. Н., Иванова Е. В., Николаева С. Л., Симонова В. Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Учеб. пособие. - СПб.: Альфа, 2000
8. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов / СанПиН 2. 3. 2. 1324-03
9. Гусейнова Т. С. Товароведение швейных и трикотажных товаров. - М.: Экономика, 1990
10. Дзахмишева И. Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: Учебное пособие, 2-е изд., доп. и перераб. - М.: «Дашков и К», 2011
11. Дзахмишева И. Ш., Балаева С. И., Блиева М. Р. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие, 2-е изд. - М.: НТК «Дашков и К», 2010
12. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. История основных пищевых продуктов. - М.: ДеЛи принт, 2002
13. Елисеева Л. Г, Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник - М: ИТК «Дашков и К», 2010
14. Жулидов С. И. Сборник задач по товароведению продовольственных товаров. - М.: ОЦПКРТ, 2004
15. Иванова Т. Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Учебник для вузов. - М.: Изд. центр «Академия», 2004
16. Касторных М. С., Кузьмина В. А., Пучкова Ю. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник, 4-е изд., доп. - М.: ИТК «Дашков и К», 2011
17. Колобов С. В., Памбухчиянц О. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие- М.: ИТК «Дашков и К», 2010

18. Коробкина З. В., Страхова С. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. -М.: КолосС, 2003
19. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум, 2-е изд. - М.: ИТК «Дашков и К», 2010
20. Ларина Т. В. Тропические и субтропические плоды. - М.: ДеЛи принт, 2002
21. Магомедов Ш. Ш. Товароведение и экспертиза обуви. - М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К», 2009.
22. Мельниченко Т. А. Товароведение ювелирных товаров и товаров народного художественного промысла. - Ростов-на- Дону, Феникс, 2002
23. Осташенко Л. С. Товароведение обуви и пушно-меховых товаров. - М.: Экономика, 1990
24. Паршикова В. Н. Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров. - М.; Издательский центр «Академия», 2005
25. Пучкова Ю. С., Гурьянова С. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения: Учебно-прак. - М.: ИТК «Дашков и К», 2009
26. Репников Б. Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Учебное пособие. - М.: ИТК «Дашков и К», 2010
27. Рязанова О. А., Николаева М. А. Товароведение продуктов детского питания: Учебное пособие. - М.: Деловая литература, 2003
28. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов / СП. 2. 3. 6. 1066-01
29. Сергеева Н. И. Ситуационные задачи по товароведению непродовольственных товаров. - М.: ОЦПКРТ, 2004
30. Сергеева Н. И. Классификация непродовольственных товаров: Учебное пособие. - М.: ОЦПКРТ, 2007
31. Сизова Л. А., Зайцев В. Г. Информация потребителей об энергоэффективности и других показателях качества электробытовых приборов и машин. - М.: ОЦПКРТ, 2005

32. Справочник товароведа непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988-1990
33. Справочник товароведа продовольственных товаров. - М.: Колос, 2003
34. Страхова С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты. - М.: «Дашков и К», 2010
35. Таблицы химического состава российских продуктов. Справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2008
36. Уманцев Я. З. Хозяйственные товары и бытовая химия. - М.: Экономика, 1991
37. Ходыкин А. П. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2004
38. Ходыкин А. П., А. А. Ляшко Товароведение и экспертиза электронных бытовых товаров. - М.: Издательский центр «Академия», 2004
39. Ходыкин А. П., Ляшко А. А., Волошко Н. И. и др. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник, 3-е изд., испр. - М.: ИТК «Дашков и К», 2010
40. Ходыкин А. П., Ходыкин А. А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха: Учебник, 3-е изд. - М.: ИТК «Дашков и К», 2010
41. Худякова О. Д., Николаева М. А. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения. Учеб. пособие. - М.: ОЦПКРТ, 2005
42. Чепурной И. П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. - М.: «Дашков и К», 2002
43. Чечик А. М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2004
44. Шевченко В. В. и др. Товароведение потребительских товаров/ Учеб. для вузов. - М.: Инфра-М, 2003
45. Шишкина И. В. Товароведение и экспертиза галантерейных товаров. - М.: Издательский центр «Академия», 2003
46. Экспертиза напитков / Поздняковский В. М., Помозова В. А., Киселева Т. М., Пермякова Л. В. - Новосибирск: изд-во Новосиб. ун-та, 1999

47. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учеб. -слрав. пособие / Цапалова И. Э., Маюрникова Л. А., Поздняковский В. М., Степанова Е. Н. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2003

Журналы "Коммерсант", "Современная торговля", «Кожевенно-обувная промышленность», «Мягкое золото», «Потребитель», «Российская торговля», «Часы», «Швейная промышленность» Газеты "Торговая газета", "Российская торговля".

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очно-заочной (вечерней) форме получения образования составляет 16 академических часов в неделю.

Организация учебной и производственной практики осуществляется образовательным учреждением в сроки, установленные рабочим учебным планом. Практику (учебную и производственную) студенты проходят в предприятиях розничной и оптовой торговли, а также в отделах сбыта производственных организаций или в сфере услуг.

Практика является обязательным разделом ПМ 03. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Учебные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля: «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Экономика организации», «Статистика».

4. 4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): 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**
Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации. определять номенклатуру показателей качества товаров.	Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, рациональность	Оценка правильности выполнения практической работы по анализу ассортиментной политики Текущий контроль по тестам
Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Показатели естественной убыли, предреализационных товарных потерь (решение ситуационных задач)	Оценка правильности решения ситуационных задач. Текущий контроль по тестам
Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Реквизиты маркировки конкретных товаров. Показатели достаточности информации на маркировке в соответствие с ГОСТ Р	Текущий контроль Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач
Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Признаки и классификационные группировки Показатели идентификации ассортиментной принадлежности Показатели качества Дефекты Градации качества	Текущий контроль знаний по тестам Практический контроль результатов идентификации. оценки качества. диагностики дефектов и определения градаций качества
Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Показатели климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования Сроки хранения и транспортирования Реквизиты товаросопроводительных документов	Текущий контроль знаний по тестам Проверка правильности решения ситуационных задач и оформления накладных
Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессом в соответствии с установленными требованиями	Санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов	Текущий контроль знаний по тестам Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач
Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	Показатели измерения количества товаров (массы. объема, длины, диаметра, температуры, относительной плотности и др.) в системных и вне-	Текущий контроль знаний по тестам Оценка правильности выполнения

	системных единицах	практических заданий и решения ситуационных задач
Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Реквизиты сертификатов соответствия или деклараций соответствия Показатели качества товаров: действительные и регламентированные (установление их соответствия)	Текущий контроль знаний по тестам Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач

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 методы контроля и оценки**
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный текущий контроль. Наблюдение
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом. Оценка качества товаров	Устный текущий контроль. Наблюдение
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассорти- ментом и оценки качества	Устный текущий контроль. Наблюдение Проверка правильности решения проблем
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой профессиональной информации. Использование различных источников, включая электронные	Защита отчетов
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Проверка работы в коллективе и с потребителями
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение Собеседование
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Работа с действующим законо- дательством и нормативными документами	Текущий контроль Проверка отчетов и их защита Проверка правильности соблюдения требований ФЗ и НД