

**Профессиональное образовательное частное учреждение**

**«Ивановский кооперативный техникум»**

**СОГЛАСОВАНО:**

Заместитель директора

по учебно – методической работе

\_\_\_\_\_ Е.Н. Рыжова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ПОЧУ

«Ивановский кооперативный техникум»

\_\_\_\_\_ Л.Я. Хуртина

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И  
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

код, специальность

**38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

**Квалификация – менеджер по продажам**

**РАССМОТРЕНА:**

на заседании методической цикловой комиссии

учетно- экономических и

товароведных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МЦК:

\_\_\_\_\_ /А. Б. Арутюнян

Иваново 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

директор ООО «Кооперативная  
универсальная база»

\_\_\_\_\_ Н.А.Коршунова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_ Е.Н.Рыжова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г

Рабочая программа профессионального модуля рассмотрена на заседании МЦК  
учетно-экономических и товароведных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ А.Б. Арутюнян

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 2
1.1. Область применения рабочей программы	2
1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	2
1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля	2
1.4. Рекомендуемое количество часов на основе программы учебной дисциплины	3
2. Результаты освоения профессионального модуля	3
3. Структура и содержание профессионального модуля	5
4. Условия реализации профессионального модуля	31
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	33

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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» (базовой подготовки)**

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

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности **38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» (базовая подготовка) очной формы обучения** в части освоения вида деятельности (ВД): **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке работников в области коммерции при наличии среднего общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к общеобразовательным учебным дисциплинам (базовым).

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

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

**- иметь практический опыт:**

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.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – **432** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **324** часов, включая:

лекции **118** часов, практические занятия **104** часов;

-самостоятельной работы обучающегося – **102** часов;

-учебной практики (в том числе в форме практической подготовки) – **36** часов.

-производственной практики (в том числе в форме практической подготовки) – **72** часов.

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (6 семестр).

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

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

Планируемые **личностные результаты** в ходе реализации образовательной программы:

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	<b>ЛР 13</b>
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<b>ЛР 14</b>
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 15</b>
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>ЛР 19</b>
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	<b>ЛР 21</b>
Активно применяющий полученные знания на практике	<b>ЛР 22</b>
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	<b>ЛР 23</b>
Выполняющий трудовые функции и демонстрирующий профессиональные навыки в профессиональной деятельности.	<b>ЛР 25</b>
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	<b>ЛР 27</b>

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	Лекции, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10
ПК 1.4	Раздел 1. МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	134	96	56	40	-	38	-		
	Раздел 2. МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	190	126	62	64	-	64	-		
	Учебная практика (по профилю специальности),	36							36	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72								72
	Всего:	432	222	118	104	-	102		36	72

### 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, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
<b>МДК.03.01 Теоретические основы товароведения</b>		<b>134</b>	
<b>Раздел 1. Методологические основы товароведения</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 1.</b> Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них	<i>Введение. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения. Объекты товароведения. Методы товароведения. Классификация и кодирование товаров</i> Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения.	2	1
	Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение.	2	
	Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние. Особенности государственного регулирования потребительского рынка в свете принятия ФЗ «О техническом регулировании».	2	
	Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведные характеристики товара, ассортиментная, качественная и количественная.	2	
	Общая классификация товаров на потребительские и промышленного назначения. Методы товароведения понятие, классификация. Методы товароведения: теоретические и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.	2	
	Основополагающие методы систематизации товаров - классификации и кодирование: понятие, структура методов, разновидности, достоинства и недостатки. Применимость в товароведении.	2	
	Общегосударственные классификаторы: понятие классификация, назначение, структура.	2	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Классификация швейных изделий с использованием иерархического метода.	4	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Расчет контрольного числа штрихового кода.	2	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Распознавание разновидности выбранного товара в соответствии с	4	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	торговой классификацией (круглый стол).		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела:</b> 1. Штудирование текстовых материалов (составление конспектов). 2. Подготовка к контрольным вопросам: 1. Понятие: продукция. 2. Понятие: товар. 3. Понятие: товароведение. 4. Принципы товароведения. 5. Товароведные характеристики товара. 6. Товар как объект товароведной деятельности.	8	
<b>Раздел 2. Качество товаров</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 1.</b> Классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку	<i>Ассортимент товаров. Оценка качества товаров. Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Ассортимент товаров. Классификация ассортимента товаров. Свойства и показатели ассортимента.</i>	2	2
	Основные понятия качества товаров. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров	2	
	Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей	2	
	Понятие и этапы оценки качества. Градации качества	2	
	Сортамент: природный и товарный. Пересортица	2	
	Несоответствия и дефекты товаров. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции	2	
	Основные понятия количественной характеристики товаров. Контроль качества и количества товарных партий. Идентификация и прослеживаемость товаров	2	2
	<b>Практическое занятие 4.</b> Формирование ассортимента товаров в торговой сети (анализ практических ситуаций). Расчет показателей ассортимента. Расчет структуры ассортимента.	6	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Изучение факторов, влияющих на формирование ассортимента (деловая игра)	2	2
	<b>Практическое занятие 6.</b> Составление обязательного ассортиментного перечня	2	2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела:</b> 1. Штудирование текстовых материалов (составление конспектов). 2. Подготовка к контрольным вопросам: Понятие: качество, свойство, уровень качества, потребительских товаров.	10	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	Понятие: технический уровень качества потребительских товаров. Номенклатура, краткая характеристика потребительских товаров. Права потребителей. Идентифицирующие признаки товарной партии. Отличия дефектов от допустимых отклонений.		
<b>Раздел 3. Товароведные характеристики товаров. Товарные потери</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 1.</b> Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним. Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания. Климатический и санитарно-гигиенический режим хранения.	Технологический цикл товародвижения. Факторы, влияющие на качество и количество товаров	2	2
	Технологический жизненный цикл товаров. Формирующие факторы технологического цикла		
	Упаковка товаров. Транспортирование товаров. Хранение товаров. Условия хранения товаров	2	
	Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения. Методы регулирования влажностного режима хранения	2	
	Методы регулирования воздухообмена. Методы регулирования газовой среды. Методы, основанные на разных способах размещения	2	
	Методы ухода за товарами по способам их обработки. Сроки сохраняемости и службы товаров	2	
	Признаки деления товаров на скоропортящиеся и нескоропортящиеся. Виды товарных потерь	2	
	Количественные (нормируемые) потери. Качественные (актируемые) потери	2	
	Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь	2	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Определение фактических и нормируемых потерь. Расчёт естественной убыли и определение порядка ее списания (решение ситуационных задач)	4	2
	<b>Практическое занятие 8.</b> Изучение информации на упаковке товаров и определение подлинности штрих-кода.	2	2
	<b>Практическое занятие 9.</b> Решение ситуационных задач по хранению и реализации товаров. Анализ видов упаковки товаров, полнота информации о товаре на упаковке.	4	2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела:</b> 1. Штудирование текстовых материалов (составление конспектов). 2. Подготовка к контрольным вопросам: Составные элементы условий хранения. Упаковка: понятие, функции. Краткая характеристика, степень влияния отдельных факторов на качество и количество товаров.	8	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	Требования к упаковке. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения. Товарные потери.		
<b>Раздел 4. Товарная информация</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 1</b> Виды и формы товарной информации. Средства товарной информации. Изучение технических документов. Структура маркировки. Информационные знаки. Идентификация маркировки товаров требованиям НД	<i>Виды и формы товарной информации. Средства товарной информации</i> Виды товарной информации: основополагающая, коммерческая, потребительская. Формы товарной информации: словесная, цифровая, изобразительная, штриховая, символическая. Требования, предъявляемые к товарной информации: достоверность, достаточность, доступность (языковая востребованность, понятность).	2	3
	Средства товарной информации: информационные ресурсы, специальная литература, маркировка, реклама. Информационные ресурсы: нормативные, технические документы (товарно-сопроводительные, проектно-конструкторские, количественные, качественные, расчетные, комплексные, эксплуатационные).	2	
	Изучение технических документов. Структура маркировки. Информационные знаки. Идентификация маркировки товаров требованиям НД Ответственность за предоставление недостоверной информации о товаре в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей», правовые основы информационного обеспечения товародвижения.	2	
	Виды маркировки. Производственная маркировка: этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки и бирки, контрольные ленты, клейма и штампы. Торговая маркировка: ценники, товарные и кассовые чеки, счета, меню, штампы, упаковка. Требования, предъявляемые к маркировке. Структура маркировки.	2	
	Понятие информационных знаков. Виды информационных знаков: товарные знаки и знаки обслуживания; знаки наименования места происхождения товара; знаки соответствия или качества; штриховые коды; компонентные знаки; размерные, эксплуатационные, манипуляционные, предупредительные, экологические знаки.	2	
	Идентификация маркировки товаров требованиям НД. Виды маркировок и информационных знаков, соотношение их с требованиями ГОСТ Р 51074-01 «Информация для потребителей».	2	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Изучить структуру и содержание стандарта на продукцию.	4	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Определить качество образца товара органолептическим методом. Определить уровень качества образца товара.	4	
	<b>Практическое занятие 12.</b> Изучение видов информационных знаков на упаковке товаров, их характеристика (кейс- технология).	2	2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела:</b>	12	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	1. Штудирование текстовых материалов (составление конспектов). 2. Подготовка к контрольным вопросам: Идентификация и прослеживаемость товаров. Виды качественных потерь продовольственных товаров. Правила маркировки продовольственного сырья. Правил маркировки непродовольственных товаров. Идентификация маркировки потребительских товаров. Словесная, цифровая, изобразительная, штриховая, символическая информация.		
<b>Промежуточная аттестация- другие формы</b>		Часы включены в практ. занятия	
<b>ИТОГО:</b>		<b>134</b>	
<b>- аудиторных часов:</b>		<b>96</b>	
<b>- самостоятельной учебной работы:</b>		<b>38</b>	
<b>МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>190</b>	
<b>Раздел 5. Классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадлежности, оценка качества, диагностика дефектов, определение градации качества</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 1.</b> Продовольственные товары: понятие, назначение. Химический состав продовольственных товаров. Пищевая ценность. Консервирование продовольственного сырья	<i>Продовольственные товары: понятие, назначение</i> Отличие от непродовольственных товаров. Потребности, удовлетворяемые продовольственными товарами. Актуальность проблемы обеспечения населения продовольствием. Состояние отечественного сельскохозяйственного и промышленного производства. Отрасли пищевой промышленности. Состояние спроса и предложения. Нормы потребления важнейших продуктов питания. Продовольственная безопасность страны и пути ее обеспечения. Перспективы производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной безопасности, ориентация на импорт товаров, отечественное производство которых имеет объективные и субъективные ограничения. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров. Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы.	2	1
	<i>Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов</i> Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), по происхождению	2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	<p>(натуральные, искусственные и синтетические). Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, минеральных веществ, белков, жиров. Химическая природа 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).</p> <p>Углеводы, витамины, органические кислоты, красящие и дубильные вещества. Химическая природа 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).</p>		
	<p><i>Пищевая ценность. Консервирование продовольственного сырья</i> Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров: определение термина, потребительские свойства, энергетическая, физиологическая ценность, усвояемость. Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность, их взаимосвязь с химическими и физическими свойствами. Энергетическая ценность: определение. Потребность в энергии и факторы, ее обуславливающие. Показатели энергетической ценности. Основные и дополнительные энергетические вещества. Классификация продовольственных товаров по энергетической ценности: высококалорийные, среднекалорийные, низкокалорийные и бескалорийные. Биологическая ценность и эффективность: определение. Физиологическая (пластическая) потребность в биологически ценных веществах. Показатели биологической полноценности и эффективности: незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные 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. Усвояемость: определение. Влияние усвояемости на степень удовлетворения потребностей. Классификация веществ по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые). Факторы, влияющие на усвояемость.</p>	2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	Обязательность информации о пищевой ценности калорийности и содержании важнейших веществ. Консервирование: понятие, назначение. Методы консервирования, деление на группы: физические, физико-химические, химические, биохимические, комбинированные. Характеристика отдельных методов консервирования: сущность, влияние на изменения потребительских свойств исходного сырья и формирование качества готового продукта.		
	<b>Практическое занятие 1.</b> Обсуждение целей и задач курса, методов оценки качества продовольственных товаров (круглый стол)	4	2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Применимость отдельных методов консервирования для разных групп продовольственного сырья (дебаты).	4	2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела:</b> 1. Штудирование текстовых материалов (составление конспектов). 2. Подготовка к контрольным вопросам: 1. Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров. 2. Классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы. 3. Классификация продовольственных товаров по содержанию полноценных белков, жиров. 4. Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных веществ. 5. Консервирование: понятие, назначение. 6. Негативные последствия воздействия повышенных доз некоторых физиологически активных веществ (алкоголя, алкалоидов) на организм человека.	20	
<b>Раздел 6. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечение их сохранности, проверка и соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</b>		<b>80</b>	
<b>Тема 1</b> Особенности товароведения продовольственных товаров. Зерномучные товары. Особенности товароведения продовольственных товаров. Плодоовощные товары	<i>Зерно, мука. Понятие, назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству</i> Зерномучные товары: понятие, назначение. Народнохозяйственное значение зерна. Классификация зерномучных товаров на подгруппы однородной продукции (зерно, продукты переработки зерна, муки, крупы). Признаки классификации. Товарная и ботаническая классификация зерна. Строение зерна пшеницы: характерные морфологические (внешние) признаки, элементы внутреннего строения, соотношение отдельных элементов, специфика их состава. Влияние соотношения разных элементов на состав и свойства продуктов переработки зерна пшеницы. Мука: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация муки по видам сырья, назначению и составу. Ассортимент муки. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Понятие о помолах и выходах муки. Оценка качества: показатели, товарные сорта, принципы деления на сорта, дефекты. Действующие нормативные документы на муку.	2	2
	<i>Крупа, макаронные изделия: понятие, назначение, классификация, ассортимент, требования к</i>	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	<p>качеству, условия и сроки хранения. Крупа: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация круп по видам сырья, технологии обработки, степени измельчения. Состав и пищевая ценность крупы. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Оценка качества крупы: показатели, товарные сорта, номера, марки, признаки и принципы деления. Действующие нормативные документы на крупы. Макароны изделия: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Действующие нормативные документы. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация, ассортимент, оценка качества, хранение. Хлебобулочные изделия: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация хлеба по видам муки, рецептуре, способам выпечки. Ассортимент хлеба. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты хлеба. Действующие нормативные документы.</p> <p>Сухарные и бараночные изделия: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.</p>		
	<p><i>Свежие овощи. Назначение, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p> <p>Товароведная характеристика подгрупп овощей: клубнеплодов (картофель), корнеплодов, капустных, луковых, пряно-вкусовых, салатно-шпинатных, томатных, тыквенных по общими и специфичным критериям. Представление о десертных и зернобобовых овощах. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Свежие плоды Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.</i></p> <p>Плодоовощные товары: понятие, назначение. Классификация свежих и переработанных плодов и овощей.</p> <p>Состояние рынка: источники насыщения, направления их развития. Потребность в плодоовощных товарах, спрос и предложение. Состояние ассортимента и качества свежих плодов и овощей. Пищевая ценность и состав свежих плодов и овощей.</p> <p>Товароведная характеристика подгрупп плодов: семечковых, косточковых, ягод, цитрусовых, субтропических разноплодных, тропических и орехоплодных по общим и специфическим критериям. Новые виды экзотических плодов.</p>	2	2
	<p><i>Продукты переработки плодов и овощей</i></p> <p>Плодоовощные консервы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Оценка качества: показатели, деление на</p>	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	товарные сорта, дефекты. Сушеные плоды и овощи: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Товароведная характеристика распространенных видов: сушеных плодов (яблок, винограда, абрикосов, персиков, слив), овощей и грибов. Быстрозамороженные плоды и овощи: понятие, назначение. Сущность быстрого замораживания, отличия от медленного, общность и различия свежих и замороженных плодов и овощей по пищевой ценности, составу, строению и сохраняемости. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты. Картофелепродукты: понятие, назначение. Пищевая ценность и состав. Общность и отличия от картофеля. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.		
	<b>Практическое занятие 3.</b> Формирование навыков в идентификации и оценке качества зерномучных товаров, соблюдении условий и сроков хранения (групповая форма)	4	2
	<b>Практическое занятие 4.</b> Формирование навыков в идентификации и оценке качества свежих плодов и овощей, соблюдении условия и сроков хранения (групповая форма)	4	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Сравнительная характеристика способов переработки плодов и овощей (дебаты)	2	
<b>Тема 2</b> Особенности товароведения продовольственных товаров. Вкусовые товары. Особенности товароведения продовольственных товаров. Кондитерские товары	<i>Чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки</i> Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация вкусовых товаров: деление на подгруппы, классификационные признаки. Состояние рынка вкусовых товаров. Государственное регулирование сегментов рынка алкогольных напитков. Чай и чайный напиток: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Отличия и общность чая и чайных напитков. Факторы, формирующие качество чая: сырье, районы его произрастания, процессы производства. Отличительные особенности чая разных групп. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Кофе и кофейные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Общность и отличия кофе и кофейных напитков. Факторы, формирующие качество кофе: сырье, районы произрастания, процессы производства. Особенности кофе разных районов произрастания и видов. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.	2	2
	<i>Безалкогольные напитки: классификация, товароведная характеристика</i> Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты.	2	2



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	<p><i>Алкольные напитки: спирт, водка, коньяк.</i> Алкольные напитки: понятие, назначение. Отличительные особенности от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы. Спирт: понятие, свойства, классификация, факторы, формирующие качество. Водка: понятие, классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество, условия и сроки хранения, дефекты, фальсификация.</p> <p>Коньяк: понятие, назначение. Краткая история создания напитка. Классификация ассортимент коньяков. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент коньяка: сырье, процессы производства. Влияние сроков выдержки на качество коньяков. Оценка качества: показатели, дефекты.</p> <p><i>Виноградное вино: классификация, товароведная характеристика.</i> Виноградные и плодово-ягодные вина: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество, тип и наименование вин: сырье, в том числе место его происхождения, процессы производства. Краткая характеристика отдельных групп, типов и наименований вин. Оценка качества вин: показатели, дефекты.</p>		
	<p><i>Сахар, мед, фруктово-ягодные кондитерские изделия. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.</i> Кондитерские товары: понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Состояние и перспективы развития рынка.</p> <p>Сахар: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, дефекты: виды, причины возникновения.</p> <p>Мед: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Способы получения меда разных видов. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели, дефекты. Способы фальсификации натурального меда и методы обнаружения фальсификации.</p> <p>Фруктово-ягодные кондитерские изделия: понятие, назначение. Классификация.</p> <p>Мармелад и пастильные изделия: понятие, виды, назначение. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения. Варенье, джем, повидло, желе и цукаты: понятие, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства.</p>	2	2
	<p><i>Карамель, конфеты, шоколад, какао-порошок. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.</i> Карамель, конфеты, ирис, драже: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика карамельных изделий разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям.</p>	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	Шоколад и какао-порошок: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Способы фальсификации шоколада и методы обнаружения.		
	<p><i>Мучные кондитерские изделия: печенье, галеты, вафли, пряники. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p> <p>Мучные кондитерские изделия: понятие, назначение, виды. Отличие от сахаристых кондитерских изделий по составу и пищевой ценности. Печенье, галеты, вафли: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика разных видов и сортов. Общность и отличия печенья, пряников и вафель по пищевой ценности и показателям качества. Оценка качества: показатели, дефекты, виды, причины возникновения. Пряники: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика пряников разных видов и наименований. Отличия сырцовых пряников от заварных. Оценка качества: показатели, дефекты, виды, причины возникновения.</p> <p><i>Торты, пирожные, восточные сладости. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p> <p>Торты и пирожные: понятие, назначение. Общность и отличия пирожных от тортов. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства.</p> <p>Кексы, рулеты, ромовые бабы: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Отличия от других мучных кондитерских изделий. Общность и отличия кексов, рулетов, ромовых баб. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества. Восточные сладости: понятие, виды, назначение. Состав и пищевая ценность сахаристых и мучных восточных сладостей. Отличия от других групп кондитерских изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества.</p>	2	2
	<b>Практическое занятие 6.</b> Идентификация и оценка качества чая и кофе (групповое занятие)	4	2
	<b>Практическое занятие 7.</b> Идентификация, оценка качества, распознавание дефектов мучных кондитерских изделий (групповое занятие)	4	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Сравнительная характеристика тортов и пирожных основных видов по составу, сырью, производству, отделке поверхности (групповое занятие)	2	
<b>Тема 3</b> Особенности товароведения	<p><i>Пищевые жиры</i></p> <p>Пищевые жиры: назначение, классификация, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству,</p>	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
<p>продовольственных товаров. Пищевые жиры. Молочные товары. Яичные товары. Особенности товароведения продовольственных товаров. Рыбные товары. Особенности товароведения продовольственных товаров. Мясные товары</p>	<p>дефекты, условия и сроки хранения. Рынок пищевых жиров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Классификация и ассортимент растительных масел, животных жиров, маргарина, маргариновой продукции, спрэдов. Признаки общей и частных классификаций. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, особенности сырья, процессов производства и назначения. Оценка качества пищевых жиров. Определяющие и специфические показатели. Товарные сорта: их характерные признаки деления. Возможность возникновения пересортицы. Дефекты технологические и предреализационные. Причины возникновения. Фальсификация пищевых жиров, средства и методы обнаружения. Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров. Условия и сроки хранения разных подгрупп пищевых жиров. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, меры предупреждения и сокращения.</p> <p><i>Молоко: виды, показатели качества. Кисломолочные напитки и продукты. Назначение, классификация, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Молочные товары: понятие, назначение. Общая классификация молочных товаров: деление на группы и подгруппы. Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Молоко: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Частная классификация по температурному режиму обработки, жирности, вводимым добавкам. Ассортимент. Краткая характеристика различных наименований молока. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения. Кисломолочные напитки и продукты: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Краткая характеристика ассортимента по сырью, производству, органолептическим показателям. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.</i></p>		
	<p><i>Масло коровье: понятие, виды, товароведная характеристика. Спрэды</i></p> <p>Масло коровье: понятие, назначение. Отличие масла коровьего от других молочных товаров, а также комбинированного масла и маргарина. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов сливочного и комбинированного масел по составу, сырью, органолептическим показателям. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта, дефекты: виды и причины возникновения.</p> <p><i>Сыры: химический состав и пищевая ценность, виды, товароведная характеристика</i></p> <p>Сыры: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сыров от других</p>	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	<p>молочных товаров. Классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика разных групп, видов и наименований по сырью, процессам производства, составу и органолептическим показателям. Оценка качества: признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта, дефекты: виды, причины их возникновения.</p> <p><i>Яичные товары.</i> 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 сохранности. 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.</p>		
	<p><i>Рыба: химический состав, пищевая ценность, товароведная характеристика различных семейств</i></p> <p>Рыбные товары: понятие, назначение. Рынок рыбы и продуктов ее переработки. Состояние и перспективы развития. Районы лова и разведения рыбы. Тканевый и химический состав рыбы. Пищевая ценность. Классификация промысловых рыб по морфологическим и анатомическим признакам, образу жизни, длине, массе, полу, времени улова, другим признакам. Важнейшие семейства промысловых рыб, деление на типы, отличительные признаки рыб отдельных семейств и их типов. Виды рыб, относящиеся к определенным семействам и типам, их товароведная характеристика.</p> <p><i>Рыба живая, охлажденная, мороженая: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения</i></p> <p>Живая рыба: назначение. Вылов, перевозка разными видами транспорта, хранение в торговле. Уход за рыбой при хранении. Оценка качества. Основные болезни и дефекты рыбы, их диагностика по отличительным признакам. Снулая рыба: признаки, использование. Условия и сроки хранения и реализации живой рыбы. Охлажденная и мороженая рыба. Факторы качества: сырье, способы охлаждения и замораживания. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.</p> <p><i>Соленая, маринованная: способы посола, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения.</i> Рыба соленая и маринованная: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация соленой и маринованной рыбы по виду сырья, способам посола. Особенности химического состава и пищевой ценности соленой и маринованной рыбы. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Способы посола, их влияние на качество соленой рыбы. Классификация рыб по способности к созреванию. Ассортимент соленой и маринованной рыбы. Сравнительная характеристика отдельных видов соленой и маринованной</p>	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	рыбы. Оценка качества: показатели, признаки идентификации и дефекты.		
	<p><i>Сушеная, вяленая, копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения</i></p> <p>Вяленые и сушеные рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам сырья и способам переработки. Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Влияние способов разделки, вяления и сушки на качество готовой продукции. Сущность процессов, происходящих при вялении и сушке. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты. Копченые рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация копченых рыбных товаров по виду сырья, способам термической обработки и копчения. Химический состав и пищевая ценность разных видов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние способов копчения на качество копченой рыбы. Ассортимент. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты. Рыбные консервы и пресервы: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам основного и вспомогательного сырья. Отличия рыбных консервов от свежей и копченой рыбы. Тканевый и химический состав, пищевая ценность консервов и пресервов разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Ассортимент. Сравнительная характеристика консервов и пресервов разных видов. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты допустимые и недопустимые.</p> <p>Икра: понятие, назначение. Особенности состава икры от состава других частей рыбы, классификация по видам, качеству, сырью и способам производства. Строение ястыков и икринок. Факторы, формирующие качество и ассортимент: вид рыбы, качество ястыков, процессы производства. Сравнительная характеристика икры разных видов и разновидностей (зернистой, паюсной и ястычной). Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты. Средства фальсификации икры и методы их обнаружения.</p>	2	3
	<p><i>Мясо: понятие, химический состав и пищевая ценность, ткани мяса, классификация</i></p> <p>Рынок мясных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров. Проблемы российского рынка. Биологическая безопасность отечественных и импортных мясных товаров. Государственная поддержка отечественного животноводства, в том числе путем введения квот на импорт мяса птицы, говядины, свинины. Классификация мяса и продуктов его переработки. Признаки общей и частных классификаций. Тканевый и химический состав, пищевая ценность разных подгрупп мясных товаров, их отличительные признаки. Послеубойные изменения в мясе. Частная классификация мяса по сырью (виду, полу, возрасту), термическому состоянию. Категории</p>	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	и товарные сорта мяса: признаки и принципы деления. Товароведная маркировка мяса разных видов и категорий. Сравнительная характеристика остывшего, охлажденного, замороженного и повторно замороженного мяса по качеству, сохраняемости и использованию. <i>Вареные колбасные изделия: виды, товароведная характеристика.</i> Вареные колбасные изделия: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам обработки, внешним признакам. Тканевый и химический состав, пищевая ценность колбасных изделий. Отличия колбасных изделий от мяса. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Влияние основного и вспомогательного сырья, пищевых добавок на качество готового продукта. Ассортимент колбасных изделий. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, товарные сорта (признаки и принципы деления), дефекты допустимые и недопустимые. <i>Полукопченые и копченые колбасы: назначение, классификация по видам и качеству сырья, ассортимент, требования к качеству, хранение.</i> Полукопченые и копченые колбасы: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам обработки, внешним признакам. Тканевый и химический состав, пищевая ценность колбасных изделий. Отличия колбасных изделий от мяса. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Влияние основного и вспомогательного сырья, пищевых добавок на качество готового продукта. Ассортимент колбасных изделий. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, товарные сорта, дефекты допустимые и недопустимые.		
	<b>Практическое занятие 9.</b> Формирование навыков в идентификации и оценке качества пищевых жиров, соблюдении условий и сроков хранения (групповая форма). Решение задач.	2	2
	<b>Практическое занятие 10.</b> Формирование навыков в идентификации и оценке качества молока и кисломолочных товаров, распознавании дефектов, соблюдении условий и сроков хранения (групповая форма). Решение задач по теме.	2	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Формирование навыков в идентификации и оценке качества мясных товаров, распознавании фальсифицированных товаров, соблюдении условий и сроков хранения (групповая форма)	2	
	<b>Практическое занятие 12.</b> Формирование навыков в идентификации и оценке качества рыбных товаров, распознавании дефектов, хранении (групповая форма)	2	
	<b>Практическое занятие 13.</b> Идентификация и оценка качества куриных яиц, распознавание дефектов (групповая форма)	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела:</b> 1. Штудирование текстовых материалов (составление конспектов). 2. Подготовка к контрольным вопросам: 1. Рынок мясных товаров: состояние и перспективы развития. 2. Сравнительная характеристика остывшего, охлажденного, замороженного и повторно замороженного мяса по качеству, сохраняемости и использованию. 3. Классификация зерномучных товаров на подгруппы однородной продукции. 4. Хлебобулочные изделия: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. 5. Товароведная характеристика подгрупп овощей: клубнеплодов (картофель), корнеплодов, капустных, луковых, пряно-вкусовых, салатно-шпинатных, томатных, тыквенных по общим и специфическим критериям. 6. Плодоовощные консервы: понятие, назначение. 7. Вкусовые товары: понятие, назначение. 8. Кондитерские товары: понятие, назначение, характерные признаки. 9. Пищевые жиры: назначение, классификация, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. 10. Оценка качества пищевых жиров. 11. Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития. 12. Масло коровье: понятие, назначение. 13. Рынок яйца и продуктов его переработки: состояние и перспективы. 14. Рыбные товары: понятие, назначение. 15. Рыба соленая и маринованная: понятие, назначение, отличительные признаки. 16. Вяленые и сушеные рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. 17. Биологическая безопасность отечественных и импортных мясных товаров. 18. Полукопченые и копченые колбасы: понятие, назначение.	22	
<b>Раздел 7. Производство измерений товаров и других объектов, перевод внесистемных единиц измерений в системные. Работа с документами по подтверждению соответствия, принятие участия в мероприятиях по контролю</b>		76	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
<b>Тема 1</b> Особенности товароведения непродовольственных товаров. Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация. Товары бытовой химии. Силикаты, стекло, керамика: понятие, назначение. Особенности товароведения непродовольственных товаров. Металлохозяйственные товары. Мебельные товары. Электробытовые товары	<i>Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация</i> Состояние и перспективы развития рынка товаров из пластмасс. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров из пластмасс: конкуренция, сырье, производство. Полимеризационные и поликонденсационные смолы и пластмассы на их основе: 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	3
	<i>Товары бытовой химии</i> 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 олиф, лаков, красок, шпатлевок. Моющие средства: синтетические моющие 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	3
	<i>Силикаты, стекло, керамика: понятие, назначение</i> Краткая историческая справка. Состояние и перспективы развития рынка силикатных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество стеклянных и керамических изделий: конкуренция, 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	2	3



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных и керамических товаров.		
	<b>Металлохозяйственные товары</b> Состояние и перспективы развития рынка металлохозяйственных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье (черные и цветные металлы и сплавы), конкуренция, производство. Влияние конкуренции, способов изготовления, термической и химико-термической обработки, виды покрытий и отделки на качество металлоизделий. Коррозия изделий из металлов и сплавов. Способы защиты от коррозии. Металлическая посуда: классификация и видовой ассортимент. Условное обозначение посуды. Металлоинструменты: классификация и видовой ассортимент. Ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности для сервировки стола: классификация и ассортимент. Приборы и приспособления для кухни, товары ремонтно-строительного назначения, садово-огородный инвентарь и оборудование: общая характеристика ассортимента. Оценка качества металлохозяйственных товаров. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.	2	3
	<b>Мебельные товары</b> 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	3
	<b>Электробытовые товары</b> Электробытовые товары: понятие. Рынок электробытовых товаров: состояние и перспективы развития. Классификация электробытовых товаров по различным признакам: назначение, место установки, условия эксплуатации, тип защиты от поражения электрическим током, степень защиты от влаги, климатическое исполнение и др. Факторы, формирующие ассортимент и качество электробытовых товаров: применяемые материалы, производство, конструкция. Общие требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров.		
	<b>Практическое занятие 14.</b> Формирование навыков в изучении свойств и показателей товаров из пластмасс, бытовой химии (групповое занятие)	4	2
	<b>Практическое занятие 15.</b> Формирование навыков в изучении свойств и показателей стеклянных и керамических товаров (групповое занятие)	4	
<b>Тема 2</b>	<b>Школьно-письменные и канцелярские товары</b>	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
<p>Особенности товароведения непродовольственных товаров. Школьно-письменные и канцелярские товары. Музыкальные товары. Фототовары. Бытовые электронные товары. Спортивные, охотничьи и рыболовные товары. Особенности товароведения непродовольственных товаров. Ювелирные товары и часы. Текстильные товары (ткани). Нетканые материалы и искусственные меха. Швейные товары</p>	<p>Рынок школьно-письменных и канцелярских товаров: состояние и перспективы развития. Бумага и картон: понятие, классификация, свойства. Изделия из бумаги и картона: классификация, виды, характеристика ассортимента. Товары для письма, черчения, рисования. Канцелярские товары. Виды, характеристика ассортимента. Оценка качества школьно-письменных и канцелярских товаров. Показатели качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.</p> <p><i>Музыкальные товары</i></p> <p>Состояние перспективы развития рынка музыкальных инструментов. 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.</p> <p><i>Фототовары</i></p> <p>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.</p>		
	<p><i>Бытовые электронные товары</i></p> <p>Бытовые электронные товары: назначение, классификация, ассортимент, требования к эксплуатации, особенности упаковки, перевозки и хранения.</p> <p>Бытовые электронные товары: общие сведения, роль в жизни общества и бизнесе, состояние рынка и перспективы развития, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество.</p> <p>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.</p> <p><i>Спортивные, охотничьи и рыболовные товары</i></p> <p>Спортивные товары: назначение, классификация, ассортимент, требования к эксплуатации, особенности упаковки, перевозки и хранения. Спортивные товары: общие сведения, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и обзор ассортимента спортивных» охотничьих и рыболовных товаров.</p> <p>Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение спортивных, охотничьих и</p>	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	рыболовных товаров.		
	<p><i>Ювелирные товары. Рынок, материалы, применяемые в производстве ювелирных товаров, особенности производства</i></p> <p>Ювелирные товары: понятие, назначение, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, конструкция, производство. Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка (клеймение) драгоценных металлов и изделий из них</p> <p>Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка (клеймение) драгоценных металлов и изделий из них.</p> <p>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.</p> <p>Оценка качества ювелирных товаров и часов. Упаковка, транспортирование, условия хранения ювелирных товаров и часов.</p>	2	2
	<p><i>Текстильные товары. Классификация и ассортимент тканей, оценка качества, маркировка, упаковка</i></p> <p>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.</p> <p><i>Нетканые материалы и искусственные меха</i></p> <p>Нетканые материалы и искусственные меха: понятие, применение, состояние рынка и перспективы его развития.</p> <p>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.</p> <p><i>Швейные товары</i></p> <p>Швейные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития.</p> <p>Факторы, формирующие ассортимент и качество швейных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства. Особенности отделки швейных изделий. Классификация и ассортимент швейных товаров. Оценка качества швейных товаров: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения швейных</p>	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	товаров.		
	<b>Практическое занятие 16.</b> Контроль и экспертиза качества ювелирных изделий, идентификация, расшифровка маркировки (групповая работа).	2	2
	<b>Практическое занятие 17.</b> Формирование навыков в определении потребительских свойств, идентификации ассортимента, оценке качества, расшифровке маркировки спортивных товаров (групповая форма)	2	
	<b>Практическое занятие 18.</b> Формирование навыков в распознавании ассортимента, потребительских свойств, оценке качества текстильных товаров (групповая работа)	4	
<b>Тема 3</b> Особенности товароведения непродовольственных товаров. Трикотажные товары. Особенности товароведения непродовольственных товаров. Галантерейные товары. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары. Парфюмерно-косметические товары	<i>Трикотажные товары</i> Трикотажные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество трикотажных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства (в т.ч. особенности получения трикотажных полотен и изделий). Особенности отделки трикотажных изделий. Классификация и ассортимент трикотажных товаров. Оценка качества трикотажных товаров: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения трикотажных товаров.	2	3
	<i>Обувные товары. Рынок. Материалы обувного производства</i> Обувные товары: общие сведения, классификация, состояние рынка обуви и перспективы его развития. 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.	2	3
	<i>Обувные товары. Классификация и ассортимент обуви, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение.</i> Кожаная обувь. Факторы, формирующие ассортимент и качество: исходные материалы, моделирование и конструирование, технологические процессы производства. 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	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	ассортимент. Размерные характеристики. Оценка качества обуви: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация обуви. Гарантийные сроки.		
	<i>Галантерейные товары: классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение</i> 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, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров. <i>Пушно-меховые и овчинно-шубные товары</i> 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. Овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество овчинно-шубных готовых изделий. Овчинно-шубное сырье, полуфабрикаты, готовые изделия: понятие, классификация, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Особенности сортировки. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация овчинно-шубных товаров.	2	3
	<i>Парфюмерно-косметические товары</i> Понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерных товаров: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч. безопасности). Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерных товаров. Оценка качества парфюмерных товаров. Понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество косметических товаров: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент косметических товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч. безопасности). Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение косметических товаров. Оценка качества косметических товаров.	2	3
	<b>Практическое занятие 19.</b> Формирование навыков в идентификации, оценке качества,	4	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	распознавании дефектов обуви (групповая работа)		2
	<b>Практическое занятие 20.</b> Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров, распознавание дефектов (групповая работа)	4	
	<b>Практическое занятие 21.</b> Итоговая контрольная работа по дисциплине	2	
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела:</b> 1. Штудирование текстовых материалов (составление конспектов). 2. Подготовка к контрольным вопросам: 1. Методы переработки пластмасс в изделия: виды, их особенности, влияние на форму и внешний вид изделия. 2. Клеи: понятие, назначение, состав, свойства, классификация. 3. Металлическая посуда: классификация и видовой ассортимент. 4. Классификация и видовой ассортимент мебели: столярной, гнутой, пропильно-гнутоклеевой и плетеной мебели; мебели на металлическом каркасе и пластмассовой. 5. Факторы, формирующие ассортимент и качество музыкальных товаров. 6. Фототовары: общие сведения, классификация, значение в современных условиях. 7. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и обзор ассортимента спортивных» охотничьих и рыболовных товаров. 8. Единая система наименований и индексации бытовых часов. 9. Швейные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. 10. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения швейных товаров. 11. Особенности отделки трикотажных изделий. 12. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения трикотажных товаров. 13. Характеристика искусственных и синтетических обувных материалов для низа, верха обуви, внутренних и промежуточных деталей. 14. Размерно-полнотный ассортимент кожаной обуви. 15. Овчинно-шубное сырье, полуфабрикаты, готовые изделия: понятие, классификация, характеристика ассортимента.	28	
<b>Форма итоговой аттестации- дифференцированный зачет</b>		Часы включены в практ. занятия	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
		Форма обучения	
		очная	
1	2	3	4
	<b>ИТОГО:</b> <b>- аудиторных часов:</b> в том числе в форме практической подготовки - <b>- самостоятельной учебной работы:</b>	<b>190</b> <b>126</b> <b>64</b> <b>64</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
	<p>Анализ государственного регулирования потребительского рынка в свете принятия ФЗ «О техническом регулировании»</p> <p>Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества. Деление товаров на сорта. Определение допустимых, недопустимых дефектов. Диагностика дефектов потребительских товаров</p> <p>Изучение профилактических и текущих мероприятий по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима хранения. Изучение контроля за соблюдением условий и сроков хранения товаров. Изучение народнохозяйственного значения сокращения потерь.</p> <p>Ознакомление со способами и средствами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, сроках годности, информации о подтверждении соответствия.</p> <p>Консультирование покупателей с использованием информации, полученной при расшифровке маркировки и ознакомление с товаросопроводительными документами (для непродовольственных товаров и с эксплуатационными документами). Использование товарных знаков и знаков обслуживания.</p> <p>Определение перспектив производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной безопасности, ориентация на импорт товаров, отечественное производство которых имеет объективные и субъективные ограничения.</p> <p>Классификация продовольственных товаров по энергетической ценности: высококалорийные, среднекалорийные, низкокалорийные и бескалорийные. Характеристика отдельных методов консервирования: сущность, влияние на изменения потребительских свойств исходного сырья и формирование качества готового продукта.</p> <p>Оценка качества: показатели, товарные сорта, принципы деления на сорта, дефекты. Действующие нормативные документы на муку. Товароведная характеристика подгрупп плодов: семечковых, косточковых, ягод, цитрусовых, субтропических разнoplодных, тропических и орехоплодных по общим и специфическим критериям. Государственное регулирование сегментов рынка алкогольных напитков. Изучение товароведной характеристики сухарных и бараночных изделий. Изучение ассортимента разных подгрупп кондитерских товаров</p>		

*\*Практические занятия могут проводиться в электронной информационно-образовательной среде (Личная студия обучающегося)*

**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 учебной дисциплины требует наличия электронной образовательной среды, учебного кабинета бухгалтерского учета, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, междисциплинарных курсов, лаборатории товароведения.

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

- классная доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-практическое оборудование, необходимое для проведения предусмотренных программой практических занятий.

##### **Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

- компьютеры с выходом в сеть Internet;
- сайт «Личная студия» с возможностью работы с электронным образовательным ресурсом;
- электронные библиотечные ресурсы.

Реализация программы дисциплины предполагает обязательную учебную практику.

##### **Учебно-методическое обеспечение дисциплины:**

- методические рекомендации по организации практических занятий;
- методические указания по самостоятельной работе.

##### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **4.2.1. Нормативные правовые акты**

1. Конституция РФ с изменениями, принятыми на Общероссийском голосовании 1 июля 2020г. + сравнительная таблица изменений. – Москва: Эксмо, 2020 – 96с. – (Актуальное законодательство). 4 экз.
2. Романова Е.В. Правила торговли и защита прав продавца/ Е.В. Романова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2022 – 350с.
3. Правила торговли. Постановление о санкциях: тексты с изменениями и дополнениями на 2020 год. – Москва: Эксмо, 2020 – 80с. – (Актуальное законодательство).
4. РОССТАНДАРТ. Каталог национальных стандартов (<https://www.gost.ru>.)

##### **4.2.2. Основная литература:**

##### **4.2.2.1. МДК.03.01 Теоретические основы товароведения**

1. Криштафович В.И. Теоретические основы товароведения + еПриложение: тесты: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. – Москва: КНОРУС, 2022 - 160 с. – (СПО).
2. Лифиц, И. М., Теоретические основы товароведения : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2023. — 219 с. — ISBN 978-5-406-10821-5. — URL: <https://book.ru/book/947198> — Текст: электронный.

##### **4.2.2.2. МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров:**

1. Моисеенко Н.С. Основы товароведения: учебник / Н.С. Моисеенко. - Москва: КНОРУС, 2022 - 414с. – (СПО).

2. Торопова, И. В., Управление ассортиментом товаров: Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И. В. Торопова. — Москва : Русайнс, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-466-01296-5. — URL: <https://book.ru/book/946972>[Электронный ресурс].

#### **4.2.3. Дополнительная литература**

##### **4.2.3.1. МДК.03.01 Теоретические основы товароведения;**

1. Криштафович В.И. Оценка качества товаров и основы экспертизы: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва: КНОРУС, 2022 — 168с. – (СПО).

##### **4.2.3.2. МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров:**

1. Демакова, Е.А.. Товароведение и экспертиза мебельных товаров : Учебное пособие / Е.А. Демакова — Москва : КноРус, 2011. — 298 с. — ISBN 978-5-406-01784-5. — URL: <https://book.ru/book/917679> — Текст : электронный.

2. Мирзоев, А. М., Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения : учебник / А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2024. — 305 с. — ISBN 978-5-406-12089-7. — URL: <https://book.ru/book/950677> — Текст : электронный.

3. Мирзоев, А. М., Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения : учебник / А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2024. — 289 с. — ISBN 978-5-406-11896-2. — URL: <https://book.ru/book/950192> — Текст : электронный.

4. Смирнов, А.В.. Товароведение мяса : Учебное пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 230 с. — ISBN 978-5-98879-135-5. — URL: <https://book.ru/book/942634> — Текст : электронный.

##### **4.2.4. Интернет-ресурсы:**

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

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

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

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

5. <https://www.gost.ru>. РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является сдача текущей аттестации по разделам модуля **ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров.**

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация образовательного процесса обеспечивает: выполнение обучающимися практических заданий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров.

Во время реализации программы модуля целесообразно рассматривать курс дисциплин: ОП. 08 «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия».

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение профессиональному модулю: наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 - участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Определение показателей ассортимента. Формирование и анализ торгового (или промышленного) ассортимента.	Анализ дневника
ПК 3.2 - рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Расчет товарных потери и их списание.	Анализ дневника
ПК 3.3 - оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Расшифровка маркировки продовольственных и непродовольственных товаров.	Анализ дневника
ПК 3.4 - классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. Идентификация товаров. Оценка качества товаров. Установление их градаций качества оценивать качество товаров. Применение методов товароведения.	Анализ дневника
ПК 3.5 - контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования.	Анализ дневника
ПК 3.6 - обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Обеспечение санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показателей качества и безопасности товаров, упаковки и процессов.	Анализ дневника
ПК 3.7 - производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в	Владение основными показателями измерения: количества товаров (массы, объема, длины, диаметра, температуры, относительной плотности и др.) в системных и	Анализ дневника

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
системные	внесистемных единицах.	
ПК 3.8 - работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Оформление сертификатов соответствия или деклараций соответствия.	Анализ дневника

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии. Участие в кружковой работе.	Письменный отчёт обучающегося.
ОК 2 - 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 организации производственной деятельности структурного подразделения.	Письменный отчёт обучающегося.
ОК 3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации производственной деятельности.	Письменный отчёт обучающегося.
ОК 4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации. Соответствие выбранной информации действующему законодательству.	Письменный отчёт обучающегося.
ОК 6 - работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Активность и умение работать в группе. Коммуникабельность и взаимоуважение.	Письменный отчёт обучающегося.
ОК 7 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Активность и целеустремленность. Обоснованность постановки цели и задач самообразования.	Письменный отчёт обучающегося.
ОК 12 - соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а	Выполнение требований нормативно-правовых актов РФ в ходе составления документов, обеспечивающих коммерческую	Письменный отчёт обучающегося.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
также требования стандартов, технических условий	деятельность и организацию торговли.	

#### **Формы контроля обучения:**

- тестирование;
- экзамен
- дифференцированный зачет;
- комбинированный метод в форме фронтального опроса и групповой самостоятельной работы;
- домашние задания проблемного характера;
- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;
- подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера (коллективный тренинг/семинар).

#### **Формы оценки**

##### *Электронный экзамен*

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, последовательно, четко и логически стройно его излагает в письменной работе, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в работе материал различных научных и методических источников, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач билета.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его в письменной работе, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач письменного экзамена, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практического задания в билете.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала и не может грамотно изложить вопросы экзаменационного билета, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Система стандартизированных заданий:

- от 0 до 49,9% выполненных заданий – не удовлетворительно;
- от 50% до 69,9% - удовлетворительно;
- от 70% до 89,9% - хорошо;
- от 90% до 100% - отлично.

##### *Дифференцированный зачет:*

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, последовательно, четко и логически стройно его излагает в письменной работе, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в работе материал различных научных и

методических источников, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач билета.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его в письменной работе, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач письменного экзамена, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практического задания в билете.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала и не может грамотно изложить вопросы экзаменационного билета, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Система стандартизированных заданий:

- от 0 до 49,9 % выполненных заданий – не удовлетворительно;
- от 50% до 69,9% - удовлетворительно;
- от 70% до 89,9% - хорошо;
- от 90% до 100% - отлично