

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

МДК.03.01. Теоретические основы товароведения

**МДК.03. 02.Товароведение продовольственных и непродовольственных
товаров
для специальности 38.02.04.Коммерция (по отраслям)**

Количество часов - 450

**Составитель: Софронова Людмила Владимировна, преподаватель, высшая
квалификационная категория**

2019

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (Приказ Минобрнауки России от 15.05.2014 № 539 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.06.2014 № 32855) и в соответствии:

- с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 21 декабря 2018г. №01-11/297.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	37
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	40

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью ППСС в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК) ОК 1 - 4, 6, 7, 12; ПК 3.1 - 3.8:

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.

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.

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

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

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;

- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

- уметь:

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 597 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 450 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 294 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 147 часов;

Учебной и производственной практики – 156 часов.

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:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ДПК.01	Разрабатывать мероприятия по рекламе товаров.
ДПК.02	Использовать выкладку товаров для показа новых видов продукции.
ДПК.03	Изучать покупательские потоки в предприятиях торговли для рационального размещения товаров в торговом зале.
ДПК.04	Увеличить эффективность использования площади складских помещений за счет рационального размещения продукции и соблюдения товарного соседства.
ДПК.05	Использовать в торговом зале компьютерную технику для показа и выбора товаров.
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
ОК12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

3 СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС СПО и паспортом рабочей программы профессионального модуля)	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.4	Раздел 1 МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	149	99	59		50	-		
ПК 3.5-3.8	Раздел 2 МДК 03.02 .Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	292	195	117		97			
	Учебная практика	48						48	
	Производственная практика (по профилю специальности),	108							108
	Всего:	597	294	176	-0	147	*	48	108

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
«Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»
Теоретические основы товароведения**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения.			99	
Глава 1. Методологические основы товароведения			21/13	
Тема 1.1.Введение. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения.	Содержание		2	ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	1,2	Ключевые понятия: товар, товароведение. Предмет , цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние. Особенности государственного регулирования потребительского рынка в свете принятия ФЗ «О техническом регулировании».		
Тема 1.2.Объекты товароведения.	Содержание		7/5	
	3,4 Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведные характеристики товара: ассортиментная, качественная и количественная. Общая классификация товаров на потребительском рынке и товаров промышленного назначения			
	Практические занятия			
	5,6	Распознавание ассортимента товаров.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	7,8	Товароведные характеристики продовольственных товаров.		

	9	Товароведные характеристики непродовольственных товаров		
Тема 1.3. Методы товароведения.	Содержание		4/3	
	10.	Методы товароведения: понятие, классификация. Методы: теоретические и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	Практические занятия		3	
	11, 12	Применение теоретических и практических методов товароведения.		
	13	Преимущества и недостатки. Ситуационные задачи.		
Тема 1.4. Классификация и кодирование товаров	Содержание		8/5	
	14.	Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование: понятие, структура методов, разновидности, их достоинства и недостатки.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	15	Применимость в товароведении. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.		
	16	Классификация потребительских товаров.общая и частная классификация.		
	Практические занятия		5	
	17	Применение метода кодирования товаров.		
	18	Расшифровка штрихового кода и его проверка.		
	19	Считывание кода на маркировке этикеток товаров		
	20	Распознавание разновидности метода классификации.		
	21	Распознавание разновидности метода классификации.		
Глава II. Товароведная характеристика товаров и химический состав товаров			34/14	
Тема 2.1. Ассортимент товаров.	Содержание		11/4	
	22	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	23	Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характе-		

	<p>ру потребностей.</p> <p>24 Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Товарный артикул как единица измерения показателей ассортимента: понятие, назначение, отличительные признаки.</p> <p>25 Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности.</p> <p>26 Управление ассортиментом: понятие, назначение. Факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов.</p> <p>27 Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров.</p> <p>28 Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.</p>			
	Практические занятия			
	29 30	Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций.		
	31 32	Ознакомление с видами нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров.		
Тема 2.2. Качество товаров.	Содержание		11/3	
	33	Основные понятия: качество, свойства, показатели.		
	34	Уровень качества, технический уровень качества.		
	35	Классификация потребительских свойств и показателей потребительских товаров.		
	36			
	37	Номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора.		
	38	Виды нормативных документов.		
	39	Требования к качеству потребительских товаров.		
	40			
		Практические занятия		3
41.	Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами.			
42	Классификация потребительских свойств товаров.			
43	Требования к качеству потребительских товаров.			
Тема 2.3. Оценка качества товаров.	Содержание		8/5	
	44	Оценка качества товаров: понятие. Структура и результаты оценочной деятельности		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8

	45	Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отходы. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества. Ассортимент : природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров.		
	46	Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые и недопустимые дефекты. Отличие дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.		
	Практические занятия		5	
	47	Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов их деления.		
	48	Распознавание товаров по сортам, принципы деления.		
	49	Допустимые и недопустимые дефекты. Отличие дефектов от допустимых отклонений.		
50	Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения			
	51	Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.		
Тема 2.4. Количественная характеристика товаров.	Содержание		4/2	ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	52	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия – общность и различия. Идентифицирующие признаки товарной партии. Однородность и неоднородность качества в товарной партии, классификация товаров по этим признакам.		
	53	Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфические для товарных партий. Назначение и краткая характеристика.		
	Практические занятия		2	
	54	Однородность и неоднородность качества в товарной партии, классифика-		

	55	ция товаров по этим признакам. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфические для товарных партий.			
Глава III. Обеспечение качества и количества товаров. Тема 3.1. Технологический цикл товародвижения.			44/12		
	Содержание		6/4		
	56 Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная.		4	ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8	
	57 Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила проведения выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.				
	Практические занятия				
	58	Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами			ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	59	Отбор проб или решение ситуационных задач.			
60	Приемка товаров по количеству. (деловая игра).				
61	Приемка товаров по качеству. (деловая игра).				
Тема 3.2.Формирование и влияние качества и количества товаров.	Содержание				
	62 Обеспечение качества и количества товаров: понятие.		10/2	ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8	
	63 Факторы, влияющие на качество и количество товаров.				
	64 Факторы, формирующие качество и количество товаров.				
	65 Краткая характеристика, степень влияния отдельных факторов на качество и количество товаров.				
	66 Корректирующие мероприятия. Классификация сохраняющих факторов.				
	67 Упаковка: понятие, функции.				
	68 Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке.				
	69 Эффективность разных видов упаковки.				
	Практические занятия		2		
70	Ознакомление с факторами, влияющими на качество и количество товаров.				
71	Ознакомление с факторами, формирующими качество и количество товаров.				
Тема 3.3. Хранение това-	Содержание		17/4	ОК 1-4,6,7,12	

ров.			ПК 3,1-3,8
	<p>72Хранение: основные понятия, назначение. Составные элементы условий хранения.</p> <p>73Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический.</p> <p>74 Показатели климатического режима и их влияние на сохранность товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества.</p> <p>75Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажному режиму.</p> <p>76Регулирование показателей режима хранения.</p> <p>77Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет</p> <p>78Уход за товарами при хранении.</p> <p>79Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. 75</p> <p>80Классификация методов хранения. Экономическая эффективность разных методов, критерии эффективности.</p> <p>81Сроки сохранности товаров: годности, хранения, реализации и эксплуатации.</p> <p>82Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения</p> <p>83Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.</p> <p>84 Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.</p>		
	Практические занятия		4
	85	Составление таблиц режима хранения, различных групп товаров (продовольственных).	
	86		
	87	Составление таблиц режима хранения, различных групп товаров (непродовольственных).	
	88		
	Содержание		10/4
	<p>89Товарные потери: основные понятия.</p> <p>90 Виды и разновидности потерь,</p> <p>91 Причины их возникновения и порядок списания.</p> <p>92 Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь.</p> <p>93 Меры по предупреждению и списанию потерь.</p> <p>94Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.</p>		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8

	Практические занятия		1	
	95	Ознакомление с видами и разновидности потерь.		
	96	Причины их возникновения.		
	97	Причины их возникновения.		
	98	Разработка мероприятий по сокращению товарных потерь.		
	99	.Дифференцированный зачет		
		Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. (при наличии, указываются задания) Общая классификация товаров на потребительском рынке Применение метода кодирования товаров. Расшифровка штрихового кода и его проверка. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Показатели климатического режима и их влияние на сохранность товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажному режиму. Регулирование показателей режима хранения. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и списанию потерь.	50	

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			99	
Тема 1.1. Зерно и продукты его переработки.			13/2	
	Содержание			ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	1	Рынок зерна и продукты его переработки: состояние и перспективы развития. Классификация зерномучных товаров, характерные признаки.		
	2	Потребности, удовлетворяемые зерномучными товарами. Пищевая ценность: свойства, показатели, их особенности.		
	3	Краткая характеристика зерна как одного из важнейших биржевых товаров и сырья для зерномучных товаров. Особенности состава и строения зерна, влияющие на потребительские свойства.		
	4	Товароведная характеристика круп, муки и продуктов их переработки.		
	5	Макаронные изделия.		
	6	Хлебобулочные изделия, пищевая ценность, ассортимент, назначение, сырьё, процесс производства, упаковка и маркировка.		
	7	Бараночные изделия, особенности производства, характеристика ассортимента, сухари, соломка, хлебные палочки, ассортимент и требования к качеству.		
	8			
	9	Оценка качества зерномучных товаров. Определяющие и специфические показатели разных групп, товарные сорта. Дефекты технологические и предпри-		

	10	ализационные: причины их возникновения, пути устранения. Хранение разных подгрупп зерномучных товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери при хранении: виды, причины возникновения и пути сокращения.		
	11	Пищевые концентраты. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, упаковка, маркировка и хранение.		
		Практические занятия	2	
	12	Оценка качества хлеба по органолептическим показателям на соответствие требования стандарта.		
	13	Определение товарного сорта крупы.		
Тема 1.2. . Плодоовощные товары.			16/2	
	14	Рынок плодоовощных товаров: состояние и перспективы развития. Классификация плодоовощных товаров: свежих плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки. Потребности удовлетворяемые плодоовощными товарами. Состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	15	Товароведная характеристика свежих плодов и овощей важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу, строению, использованию, ассортименту.		
	16	Оценка товарного качества свежих плодов и овощей.		
	17	Определяющие и специфические показатели.		
	18	Дифференциация по назначению (для заготавливаемой и реализуемой продукции).		
	19	Градации качества: продукция стандартная, нестандартная, отходы. Деление на помологические группы.		
	20	Товарные сорта и классы стандартной продукции.		
	21	Принципы деления. Дефекты: микробиологические, физиологические, биологические, причины возникновения и пути устранения.		
	22	Ассортиментная характеристика овощей, химический состав, упаковка, хранение, пищевая ценность.		
	23	Ассортиментная характеристика плодовых овощей, химический состав, упаковка, хранение, пищевая ценность.		

	24	Ассортиментная характеристика свежих плодов, химический состав, упаковка, хранение, пищевая ценность.		
	25	Ассортиментная характеристика субтропических и тропических плодов, химический состав, упаковка, хранение, пищевая ценность.		
	26	Упаковка и маркировка. Хранение свежих плодов и овощей: длительное и кратковременное. Условия и сроки хранения. Товарные потери, процессы их вызывающие, пути сокращения.		
	27	Продукты переработки плодов и овощей, их товароведная характеристика. Оценка качества продуктов переработки плодов и овощей: номенклатура показателей качества, дефекты. Хранение переработанных плодов и овощей: условия, сроки, потери и причины их возникновения.		
		Практические занятия:	2	
	28	Определение товарного качества свежих плодов и овощей по стандартам на натуральных образцах.		
	29	Приемка овощей по качеству (деловая игра).		
Тема 1.3. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.			10/2	
	30	Рынок кондитерских товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	31	Классификация сахара, меда, кондитерских изделий. Признаки общих и частных классификаций. Потребности, удовлетворяемые сахаром, медом и кондитерскими изделиями.		
	32	Состав и пищевая ценность разных групп кондитерских товаров, отличительные признаки.		
	33	Товароведная характеристика сахара, меда, кондитерских изделий: фруктово-ягодных, карамельных, конфетных, шоколадных, какао, халвы, драже, ириса,		
	34	Печенья, пряников, вафель, тортов, пирожных, кексов, рулетов, восточных сладостей по ассортименту, составу, пищевой ценности, особенностям сырья и процессам производства.		
	35	Оценка качества кондитерских товаров. Определяющие и специфические		

	36	показатели качества. Товарные сорта отдельных видов. Дефекты: технологические и предреализационные.		
	37	Причины возникновения и меры предупреждения. Фальсификация шоколада и других кондитерских изделий.		
	38	Упаковка и маркировка кондитерских товаров. Хранение кондитерских товаров. Условия и сроки хранения разных групп кондитерских товаров. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери, причины их возникновения и пути сокращения.		
		Практическое занятие:	2	
	38	Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки (на натуральных образцах).		
	39	Выявление видов дефектов карамели и ранжирование их по степени значимости, установление причин, их вызывающих		
Тема 1.4. Вкусовые товары.			15/2	
	40	Рынок алкогольных, безалкогольных, слабоалкогольных напитков, чая, кофе: состояние и перспективы развития. Проблемы российского рынка (государственное регулирование производства и оборота алкогольной продукции, повышение качества).		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	41	Классификация вкусовых товаров по основным физиологически активным веществам. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами.		
	42	Состав и пищевая ценность разных подгрупп вкусовых товаров.		
	43	Отрицательное влияние физиологически активных веществ товаров отдельных подгрупп на организм человека.		
	44	Товароведная характеристика вкусовых товаров однородных групп (водок, ликеро-водочных изделий, вин, коньяка).		
	45	Товароведная характеристика пива, безалкогольных напитков.		
	46	Товароведная характеристика чая.		
	47	Товароведная характеристика кофе.		
	48	Товароведная характеристика пряностей.		
	49	Товароведная характеристика приправ.		
	50	Оценка качества вкусовых товаров.		

	51	Определяющие и специфические показатели, их значение для формирования спроса и конкурентоспособности товаров. Товарные сорта отдельных групп, принципы деления.		
	52	Дефекты, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.		
	53	Упаковка и маркировка товаров этой группы. Хранение различных групп вкусовых товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери. Причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
		Практические занятия:	2	
	54	Определение товарного сорта чая и его качества по органолептическим показателям.		
	55	Определение товарного сорта кофе и его качества по органолептическим показателям.		
Тема 1.5. Молочные товары.			15/3	
	56	Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	57	Классификация молока и продуктов его переработки. Признаки классификации.		
	58	Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки. Структура молока и масла.		
	59	Товароведная характеристика отдельных подгрупп молочных товаров по ассортименту, составу, пищевой ценности, назначению, особенностям сырья, процессам производства.		
	60	Сыры, пищевая ценность, особенности производства.		
	61	Классификация сыров основного производства.		
	62	Ассортиментная характеристика твердых сычужных сыров.		
	63	Ассортиментная характеристика мягких сычужных сыров.		
	64	Ассортиментная характеристика рассольных, кисломолочных и переработанных сыров.		
	65	Оценка качества молочных товаров. Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохранности, повышения конкурентоспо-		

	66	<p>способности.</p> <p>Принципы деления на товарные сорта отдельных групп. Пересортица: признаки возникновения и пути устранения. Фальсификация молочных товаров. Дефекты технологические и предреализационные, причины возникновения. Упаковка, маркировка и хранение молочных товаров. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.</p>		
		Практические занятия:	3	
	67	Оценка качества молока по органолептическим показателям.		
	68	Оценка качества кисломолочной продукции по органолептическим показателям.		
	69	Определение вида сыра, товарного сорта, и качество по бальной системе.		
Тема 1.6. Яичные товары.			4/1	
	70	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.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	71	Оценка качества. Определяющие и специфические показатели, их значение для качества и сохранности. Допустимые и недопустимые дефекты: причины возникновения и пути устранения.		
	72	Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
		Практические занятия:	1	
	73	Определение вида и категории яйца (по массе, высоте воздушной камеры, состоянию белка и желтка, а также по маркировке). Определение дефекта яйца.		
Тема 1.7. Пищевые жиры и масла.			6/1	
	74	Рынок пищевых жиров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8

	75	Классификация и ассортимент растительных масел, животных жиров, маргарина, маргариновой продукции, спрэдов. Признаки классификации. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, особенности сырья, процессов производства и назначения.		
	76	Оценка качества пищевых жиров. Определяющие и специфические показатели. Товарные сорта: их характерные признаки деления.		
	77	Возможности возникновения пересортицы. Дефекты технологические и предреализационные. Причины возникновения. Фальсификация пищевых жиров, средства и методы обнаружения.		
	78	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		
		Пактические занятия:	1	
	79	Изучение ассортимента растительных масел. Выявление отличительных признаков. Оценка качества по органолептическим показателям.		
Тема 1.8.Мясо и мясные продукты.			10/3	
	80	Рынок мясных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров. Биологическая безопасность отечественных и импортных мясных товаров.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	81	Государственная поддержка отечественного животноводства, в том числе путем введения квот на импорт мяса птицы, говядины, свинины.		
	82	Классификация мяса и продуктов его переработки. Признаки классификаций. Тканевый и химический состав, пищевая ценность разных подгрупп мясных товаров, их отличительные признаки.		
	83	Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров: мяса, в том числе птицы.		
	84	Товароведная характеристика субпродуктов, колбасных изделий, мясокопченостей.		
	85	Товароведная характеристика полуфабрикатов, консервов по ассортименту, составу, сырью, процессам производства.		

	86	Оценка качества. Определяющие и специфические показатели, их значение для качества и сохранности товаров. Принципы сортовой разделки мясных туш и деление мяса, продуктов его переработки на товарные сорта. Фальсификация колбасных изделий и консервов. Дефекты: виды, причины возникновения. Упаковка, маркировка, хранение мясных товаров. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
		Практические занятия:	3	
	87	Оценка качества вареных колбас по органолептическим показателям		
	88	Оценка качества варено-копченых колбас по органолептическим показателям.		
	89	Оценка качества по органолептическим показателям мясных консервов.		
Тема 1.9.Рыба и рыбные товары.			9/1	
	90	Рынок рыбы и продуктов её переработки. Состояние и перспективы развития. Районы лова и разведения рыбы. Проблемы рыбоводства и рыболовства: экологические и экономические.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	91	Воспроизводство биоресурсов моря, государственное регулирование вылова рыбы и морепродуктов отдельных видов.		
	92	Классификация рыбы и продуктов ее переработки. Признаки классификации. Тканевый и химический состав, пищевая ценность рыбы. Общие и отличительные признаки мяса рыбы от мяса теплокровных животных.		
	93	Разделка и термическая обработка рыбы. Важнейшие семейства промысловых рыб, их краткая характеристика.		
	94	Товароведная характеристика отдельных подгрупп рыбных товаров.		
	95	Морепродукты животного и растительного происхождения: назначение, классификация, товароведная характеристика по строению, составу, пищевой ценности, использованию, оценке качества, дефектам.		
	96	Оценка качества. Определяющие и специфические показатели, их значение для качества и сохранности товаров. Товарные сорта, принципы деления.		

	97	Дефекты: виды, причины возникновения. Упаковка, маркировка, хранение рыбных товаров. Условия и сроки хранения разных групп. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
		Практические занятия:	1	
	98	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям.		
	99	Дифференцированный зачет.		
		ИТОГО:	99	
МДК 03.02 Товароведение непродовольственных и непродовольственных товаров				
Тема 2.1. Текстильные товары. Состояние и перспектива развития рынка текстильных товаров.			7/5	
	1	Текстильные товары: понятие, назначение. Текстильные волокна, пряжа и нити: понятие классификация, химический состав, основные свойства, показатели качества. Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон. Влияние вида волокна, пряжи и нитей на качество тканей. Факторы формирующие ассортимент и качество тканей: вид и структура пряжи и нитей, переплетение (конструкция), технологические процессы производства (в т.ч. отделки).		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	2	Ткацкие переплетения и отделка тканей: понятие, классификация, виды, влияние на свойства тканей. Новые виды отделки. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей.		

		Оценка качества тканей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения тканей.		
		Практические занятия:	5	
	3	Распознавание волокон натуральных, искусственных и синтетических.		
	4	Распознавание видов нитей согласно классификации.		
	5	Определение ткацких переплетений хлопчатобумажных тканей.		
	6	Определение ткацких переплетений шелковых и шерстяных тканей.		
	7	Определение отделки тканей.		
Тема 2.2.Швейные товары.			7/5	
	8	Швейные товары: назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество швейных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства. Особенности отделки швейных изделий.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	9	Классификация и ассортимент швейных товаров Оценка качества, показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения швейных товаров		
		Практические занятия:		
	10	Изучение ассортимента и характеристика швейных товаров.		
	11	Оценка качества швейных товаров.		
	12	Определение по маркировке и символам правил ухода за изделием.		
	13	Изучение размерного ряда изделий различных стран. Составление таблиц.		
	14	Распознавание фасонов, силуэтов, видов кроя, деталей одежды, особенностей моделирования и конструирования одежды.		
Тема 2.3.Трикотажные товары.			4/2	
	15	Трикотажные товары: назначение, состояние рынка и перспективы его раз-		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8

		вития. Факторы, формирующие ассортимент и качество трикотажных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства. Особенности отделки трикотажных изделий.		
	16	Классификация и ассортимент трикотажных товаров. Оценка качества, показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения трикотажных товаров		
		Практические занятия:	2	
	17	Распознавание фасонов, силуэтов, видов кроя, деталей одежды, особенностей моделирования и конструирования одежды.		
	18	Изучение ассортимента и характеристика трикотажных товаров.		
Тема 2.4. Пушно-меховые товары.			4/2	
	19	Понятие, назначение, классификация, состояние рынка и перспективы развития пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество меховых готовых изделий. Потребительские свойства изделий. Распознавание ассортимента и его характеристика. Показатели качества, упаковка, маркировка, транспортирование и условия хранения товаров.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	20	Классификация по видам сырья, фасонам, размерам пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Сертификация и стандартизация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Организация приемки и продаже товаров.		
		Практическое занятие:	2	
	21	Определение дефектов волосяного покрова и кожаной ткани.		
	22	Распознавание видов пушно-мехового сырья.		
	23	Распознавание ассортимента мужской меховой одежды		

	24	Распознавание ассортимента женской меховой одежды		
Тема 2.5. Обувные товары.			6/4	
	25	Обувные товары: общие сведения, классификация, состояние рынка обуви и перспективы его развития. Кожаная обувь, факторы формирующие ассортимент и качество: исходные материалы, моделирование и конструирование, технологические процессы производства. Обувные материалы. Обувные кожи: классификация, виды, показатели качества, обзор ассортимента. Искусственные и синтетические обувные материалы: классификация, свойства. Характеристика Искусственных и синтетических обувных материалов для низа, верха обуви, внутренних и промежуточных деталей. Текстильные материалы для обуви. Влияние материалов на качество обуви.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	26	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, отделка обуви. Кожаная обувь: классификация и ассортимент. Размерно-полнотный ассортимент кожаной обуви. Резиновая и полимерная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, производство, классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Валяная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Оценка качества обуви: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация обуви. Гарантийные сроки.		
		Практические занятия:	4	
	27	Определение размера обуви. Определение вида крепления обуви.		
	28	Характеристика и ассортимента модельной обуви.		
	29	Предоставление информации покупателю о потребительских свойствах обуви.		

	30	Распознавание ассортимента резиновой и валяной обуви.		
Тема 2.6. Школьно-письменные и канцелярские товары.			4/2	
	31	Рынок школьно-письменных, канцелярских товаров состояние и перспективы развития. Классификация школьно-письменных, канцелярских товаров и общие особенности этой группы товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, производство, конструкция школьно-письменных, канцелярских товаров. 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.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	32	Оценка качества школьно-письменных, канцелярских товаров. Показатели качества. Маркировка, упаковка транспортирование и хранение школьно-письменных, канцелярских товаров.		
		Практические занятия:	2	
	33	Определение видов и качества бумаги и картона.		
	34	Распознавание ассортимента канцелярских товаров. Распознавание ассортимента школьно-письменных товаров.		
Тема 2.7. Фототовары.			3/2	
	35	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. Потребительские свойства фототоваров, их классификация, конструктивные узлы и технические характеристики цифровых		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
		Практические занятия	2	
	36	Распознавание ассортимента цифровых фотоаппаратов. характеристика технических параметров.		

	37	Характеристика технических параметров.		
Тема 1.8. Бытовые электронные товары.			6/4	
	38	Бытовые электронные товары: общие сведения, роль в жизни общества и бизнесе, состояние рынка и перспективы развития, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Комплектующие элементы изделия, технические показатели, назначение, характеристика ассортимента. Маркировка и обозначение комплектующих элементов. Электроакустическая аппаратура: (микрофоны, громкоговорители, акустические системы, абонентские громкоговорители, усилители звуковой частоты): назначение, параметры, общая характеристика ассортимента		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	39	Бытовая аудиотехника: классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента. Цифровая аудиотехника. Бытовая видеотехника: классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента. Цифровая видеотехника. Носители информации: видеомagnetные ленты, компакт-кассеты, компакт-диски: типы, виды, показатели качества. Средства оргтехники: классификация и обзор ассортимента. Оценка качества электронной аппаратуры в условиях торговли. Маркировка, упаковка транспортирование, условия хранения бытовых электронных товаров. Гарантийные сроки эксплуатации и сроки службы бытовых электронных товаров.		
		Практические занятия:	4	
	40	Распознавание ассортимента радиоприемников, настройка.		
	41	Распознавание ассортимента цифровой видеотехники.		
	42	Распознавание ассортимента видеокамер и характеристика технических параметров.		
	43	Распознавание ассортимента бытовых электронных товаров.		
Тема 2.9. Спортивные товары.			4/3	
	44	Спортивные товары: общие сведения, состояние и перспективы развития		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8

		рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и характеристика ассортимента спортивных товаров. Потребительские свойства материалов для производства спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.		
		Практические занятия:	3	
	45	Распознавание ассортимента и проверка качества мячей.		
	46	Распознавание ассортимента туристических палаток.		
	47	Распознавание ассортимента инвентаря для зимних видов спорта, для легкой атлетики.		
Тема 1.10 Галантерейные товары.			4/2	
	48	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.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	49	Классификация и характеристика ассортимента 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.		
		Практические занятия:		
	50	Распознавание ассортимента и характеристика кожгалантерейных товаров.		
	51	Распознавание ассортимента изделий текстильной галантереи.		
Тема 2.11. Парфюмерно-косметические товары.			6/4	
	52	Парфюмерно-косметические товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерно-косметических товаров: сырье, технология производства.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8

	53	Классификация и характеристика парфюмерно-косметических товаров. Оценка качества: показатели качества (в т.ч. безопасности). Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения парфюмерных товаров.		
		Практические занятия:	4	
	54	Ознакомление с ассортиментом эфирных масел.		
	55	Распознавание ассортимента парфюмерных товаров		
	56	Распознавание ассортимента косметических товаров.		
	57	Ознакомление с информацией по уходу за кожей лица и умение применить ее на практике		
Тема 1.12. Электробытовые товары.			4/2	
	58	Классификация электробытовых товаров. Определение качества электробытовых товаров при внешнем осмотре. Определение электрической безопасности товаров. Общие требования к качеству машин и приборов, маркировка, упаковка, транспортировка товаров. Товароведная характеристика и ассортимент проводниковых, установочных и электроосветительных изделий. Характеристика ассортимента бытовых электрических машин и приборов.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	59	Характеристика ассортимента холодильников и морозильных камер. Характеристика ассортимента машин для стирки и сушки белья. Характеристика ассортимента пылесосов и полотеров. Характеристика ассортимента нагревательных приборов для тепловой обработки продуктов и приготовления напитков. Характеристика ассортимента приборов, создающих микроклимат в помещении. Характеристика ассортимента бытовых электрических машин для мытья посуды и механизации хозяйственных работ.		
		Практические занятия:	2	
	60	Ознакомление с ассортиментом энергосберегающих ламп.		

	61	Ознакомление с ассортиментом светильников.		
Тема 1.13. Стекланные и керамические товаров.			7/4	
	62	Силикаты, стекло, керамика: понятие, назначение. Краткая историческая справка. Состояние и перспективы развития рынка силикатных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество стекланных и керамических изделий: конструкция, сырье, производство. Стекланные товары: состав, строение и свойства стекла. Сравнительная характеристика разных видов стекол. Методы выработки и способы декабрь декорирования стеклоизделий.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	63	Керамические товары. Свойства керамики. Основные виды керамики: фарфор, фаянс, майолика и гончарные изделия, их сравнительная характеристика. Украшения керамических изделий.		
	64	Классификация и ассортимент стеклнной и керамической посуды и художественных изделий. Особенности изделий из ситаллов(пирокерамов). Оценка качества стеклнных и керамических товаров. Дефекты стеклнных и керамических изделий: классификация, виды, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранению стеклнных и керамических товаров.		
		Практические занятия:	4	
	65	Ознакомление с ассортиментом изделий из стекла.		
	66	Распознавание способов изготовления изделий из стекл		
	67	Ознакомление с ассортиментом керамических изделий.		
	68	Распознавание видов и групп разделок фарфоровых и фаянсовых изделий.		
Тема 1.14. Товары быто-вой химии.			4/2	
	69	Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация, перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров бытовой химии: сырье, процессы производства.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8

		Клеи: понятие, назначение, состав, свойства, классификация, характеристика ассортимента. Лакокрасочные товары: понятие, назначение, классификация, характеристика ассортимента пигментов, растворителей (разбавителей), олиф, лаков, красок, шпатлевок.		
	70	Моющие средства: синтетические моющие средства, хозяйственное мыло, вспомогательные средства (отбеливатели, умягчители воды, подсинивающие, антистатические, дезинфицирующие и др.): понятие, состав, классификация, характеристика ассортимента. Общая характеристика ассортимента пятновыводящих средств, чистящих и полирующих средств. Оценка качества, показатели качества товаров бытовой химии.. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения товаров бытовой химии.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
		Практические занятия:	2	
	71	Ознакомление с ассортиментом синтетических моющих средств.		
	72	Распознавание ассортимента лакокрасочных материалов.		
Тема 1.15. Мебельные товары.			4/3	
	73	Мебельные товары, понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка мебельных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество мебели: исходные материалы и полуфабрикаты, конструкция, технология производства (в т.ч. и отделка) Классификация и видовой ассортимент мебели: столярной, гнутой, пропильногнутоклееной и плетеной мебели; мебели на металлическом каркасе и пластмассовой. мебельных товаров.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
		Практические занятия:	3	
	74	Ознакомление с ассортиментом кухонной мебели.		
		Распознавание ассортимента спальных гарнитуров.		
	75	Распознавание ассортимента спальных гарнитуров.		
	76	Распознавание ассортимента офисной мебели.		

Тема 1.16. Ювелирные товары и часы.			6/4	
	77	Ювелирные товары: понятие, назначение, состояние и перспективы развития рынка. . Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, конструкция, производство. Классификация сырья для производства ювелирных изделий и часов. Производство ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	78	Классификация и характеристика ассортимента драгоценных металлов и сплавов Характеристика драгоценных, полудрагоценных и поделочных камней Особенности производства ювелирных изделий и часов. Единая система наименований и индексации бытовых часов. Оценка качества ювелирных товаров и часов. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения и клеймение ювелирных изделий и часов.		
		Практические занятия:	4	
	79	Ознакомление с ассортиментом изделий из драгоценных металлов		
	80	Распознавание ассортимента полудрагоценных и драгоценных камней в ювелирных изделиях.		
	81	Распознавание ассортимента часов		
	82	Ознакомление с информацией по уходу за ювелирными изделиями из драгоценных металлов.		
Тема 1.17. Строительные товары.			7/4	ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	83	Строительные товары: понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка строительных товаров; сырьё, конструкция, производство.		
	84	Классификация строительных товаров, назначение, характеристика ассортимента минеральных вяжущих материалов, изделий для стен и перегородок, кровельных и теплоизоляционных, облицовочных и отделочных материалов,		

		санитарно-технического оборудования и др.		
	85	Потребительские свойства строительных материалов. Оценка качества строительных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения строительных материалов. Приемка товаров, подготовка их к продаже.		
		Практические занятия:	4	
	86	Ознакомление с ассортиментом кровельных материалов.		
	87	Распознавание ассортимента материалов для остекления		
	88	Распознавание ассортимента материалов для полов.		
	89	Распознавание ассортимента материалов облицовочных и отделочных материалов.		
Тема 1.18. Художественные изделия и сувениры.			5/3	
	90	Художественные изделия: понятие, состояние рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырьё, конструкция, производство. Художественные промыслы: виды, каткая характеристика, районы производства.		ОК 1-4,6,7,12 ПК 3,1-3,8
	91	Классификация и обзор ассортимента художественных изделий. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения художественных товаров.		
		Практические занятия:		
	92	Ознакомление с ассортиментом изделий из керамики.		
	93	Распознавание ассортимента изделий из стекла.		
	94	Распознавание ассортимента изделий из керамики..		
	95, 96	Дифференцированный зачет	2	
		ИТОГО	96	
		ВСЕГО	195	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. (при наличии, указываются задания) <i>Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной литературой.</i>			98	

<p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Оформление практических работ, отчетов по их выполнению.</p> <p>Изучение ассортимента товаров, составление схем производства товаров.</p> <p>Составление таблиц сравнительных характеристик товаров одной группы.</p> <p>Подготовка материала для рефератов и их защита.</p> <p>Подготовка презентаций по различным товарным группам.</p> <p>Изучение нормативных документов по приемке товаров.</p> <p>Ознакомление с санитарными нормами работы предприятия.</p> <p>Изучение правил техники безопасности и пожарной безопасности в торговом предприятии.</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Подготовка рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря для работы продавца.</p> <p>Обслуживание покупателей при продаже различных групп непродовольственных товаров.</p> <p>Распознавание (Идентификация) товаров различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения).</p> <p>Определение качества товаров по органолептическим показателям.</p> <p>Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации товаров.</p> <p>Расшифровка маркировки и символов по уходу за отдельными видами товаров.</p> <p>Подготовка к работе весоизмерительного и другого измерительного оборудования.</p> <p>Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых предприятий.</p>	48	
<p>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности) итоговая по модулю (концентрированная))</p> <p>Виды работ</p> <p>Характеристика торгового предприятия.</p> <p>Правила внутреннего трудового распорядка предприятия.</p> <p>Подготовка рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря для работы продавца.</p> <p>Обслуживание покупателей при продаже различных групп непродовольственных товаров.</p> <p>Распознавание (Идентификация) товаров различных товарных групп.</p>	108	

<p>Определение качества товаров по органолептическим показателям.</p> <p>Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации товаров.</p> <p>Расшифровка маркировки и символов по уходу за отдельными видами товаров.</p> <p>Подготовка к работе весоизмерительного и другого измерительного оборудования.</p> <p>Приемка товаров по количеству и качеству.</p>		
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории товароведения. Оборудование:

- рабочие места (по количеству студентов);
- рабочее место преподавателя;
- доска для записей;
- комплект дидактических средств обучения.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры с программным обеспечением;
- принтер;
- мультимедиа-проектор или интерактивная доска;
- демонстрационные печатные пособия и демонстрационные ресурсы в электронном представлении.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. А.М.Новикова. Товароведение продовольственных товаров М.: Академия, 2016.
2. Н.С.Моисеенко. Товароведение непродовольственных товаров М.:Академия, 2016.
3. М.Г.Ильина. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: М.: Академия, 2016.

Дополнительные источники:

4. Н.С.Никифорова, С.А. Прокофьева. Товароведение продовольственных товаров.Рабочая тетрадь. М.: Академия, 2016.
5. Н.В.Яковенко. Товароведение непродовольственных товаров.Рабочая тетрадь. М.: Академия, 2016.
6. А.И.Ходаков.Психология успешных продаж. Серия «Наука делать деньги, экспрес анализ. 2015

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

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

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций по освоению профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

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.	Оценка составления ассортиментного перечня отдела	Практическое занятие
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Оценка составления акта на списание некачественной продукции	Выполнение ситуационных заданий
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Оценка маркировки товаров	Практическое занятие
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Оценка качества продукции органолептическим методом по бальной системе	Практическое занятие
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Оценка приемки товаров по количеству и работы с сопроводительными документами	Выполнение ситуационных заданий
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Оценка качества продукции, и соответствие ее имеющимся сертификатам.	Работа с документами
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Оценка взвешивания продукции на товарных весах.	Практическое занятие

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Оценка выданных сертификатов на ввозимую продукцию	Работа с документами
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	----------------------

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.	Наблюдение и оценка на практических занятиях	учебной и производственной практике
ОК 2 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Наблюдение и оценка при работе с клиентом	Производственная практика
ОК 4 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка за работу с рекламными проспектами.	Работа с различными источниками информации
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Наблюдение и оценка за работу в бригаде.	тестирование
ОК 7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Наблюдение и оценка поведения в нестандартной ситуации	Выполнение ситуационных задач
ОК 8 Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	Наблюдение и оценка поведения При проведении оздоровительных мероприятий	тестирование
ОК 9 Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	Оценка активности участия в изучении иностранного языка и использования его в работе.	Практические задания

ОК 10 Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.	Оценка за выступления с рефератами	Задания по подготовке рефератов по группам товаров.
ОК 11 Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Оценка поведения при негативных воздействиях и чрезвычайных ситуациях.	тестирование
ОК 12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	Наблюдать и оценивать действия при работе с нормативной документацией, выполнении санитарных норм и существующих законов.	Ситуационные задачи