

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский университет технологий управления и экономики»**

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
С.В. Авдашкевич
«30» августа 2017 г.




РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

Специальность СПО: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: очная / заочная
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ: основное общее образование
Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

Согласование с работодателем:

Наименование организации	Должность	Подпись	ФИО
ООО "Историей Трасси"	ген директор		Егошин ВА

**Санкт-Петербург
2017**

Разработчик (и)

Кошарева О.И.
(ФИО)

преподаватель
(степень, должность)

ОБСУЖДЕНО

на заседании ПЦК 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
«29» августа 2017 г., протокол №1

СОДЕРЖАНИЕ	СТР
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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

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 и 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.

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

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

С целью овладения указанным видом 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;

В рамках рабочей программы используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий: мультимедиа-презентации, дискуссии, проблемная лекция.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –282 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 210 часов, в том числе:

очная форма обучения

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 140 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 70 часов;

учебной практики –36 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 36 часов.

заочная форма обучения

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 26 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 184 часа;

учебной практики – 36 часа;

производственной практики (по профилю специальности) – 36 часов.

ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ НЕ ПРЕДУСМОТРЕНА

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, 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 и списанию.
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные

	единицы измерений в системные.
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
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 8	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК 9	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
ОК 10.	Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.
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.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

3.1.1. Очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов**	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.8 ОК1-ОК12	МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	105	70	34		35			
	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	105	70	34		35			
	УП	36						36	
	ПП	36							36
	Всего	282	140	68		70		36	36

3.1.2. Заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов**	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.8 ОК1-ОК12	МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	105	14	6		91			
	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	105	12	4		93		36	36
	УП	36						36	
	ПП	36							36
	Всего	282	26	10		184		36	36

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной (по профилю специальности) практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Максимальная учебная нагрузка и практики

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов								Уровень освоения ¹
		Очная форма				Заочная форма				
		Всего	в том числе			Всего	в том числе			
			ЛЗ	ПЗ+ ЛР+ КР	СР		ЛЗ	ПЗ+ ЛР+ КР	СР	
ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров		282	68	72	70	282	16	10	184	
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения		105	34	36	35	105	8	6	91	
Тема 1.1 Объекты и субъекты товароведной деятельности. Методы товароведения	Содержание учебного материала	14	4	6	4	16	2	2	12	2,3
	Понятия товароведения. Цели, предмет и задачи товароведения. Структура дисциплины. Принципы товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Товар: понятие и определения. Классификация потребительских товаров. Функции товара: потребительская, финансовая, маркетинговая. основополагающие характеристики товара. Методы товароведения. Классификация и кодирование товаров. Штриховое кодирование. Классификаторы.		4				2			
	Практическое занятие №1 Проведение классификации и кодирования товаров			2				2		
	Практическое занятие №2 Работа со штриховым кодированием товаров			2						
	Практическое занятие №3 Работа с классификаторами товаров (на примере Общероссийского классификатора продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2014 (КПЕС 2008))			2						
	Самостоятельная работа <i>очная форма:</i> 1. Рассмотреть основные этапы и направления развития товароведения. 2. Дать характеристику принципам товароведения. 3. Охарактеризовать основные функции товаров. 4. Разобрать основополагающие характеристики товара и дать описание товароведных характеристик. <i>заочная форма:</i> 1. Дать характеристику принципам товароведения. 2. Охарактеризовать основные				4				12	

¹ 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)

	<p>функции товаров.</p> <p>3. Разобрать основополагающие характеристики товара и дать описание товароведных характеристик.</p> <p>4. Составить структурно-логическую схему классификации методов, используемых в товароведной деятельности.</p> <p>5. Произвести классификацию и кодирование товаров.</p> <p>6. Произвести штриховое кодирование товаров.</p> <p>7. Работа с классификаторами товаров (на примере Общероссийского классификатора продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2014 (КПЕС 2008))</p>										
Тема 1.2 Ассортимент товаров	Содержание учебного материала	13	4	4	5	18	2	2	14		
	Характеристики товарного ассортимента. Уровни ассортимента. Классификация ассортимента товаров по различным признакам. Виды ассортимента в зависимости от широты охвата товаров. Свойства и показатели ассортимента товаров, их значение в формировании ассортимента в торговом предприятии. Формирование ассортимента товаров: основные направления и факторы формирования ассортимента. Управление ассортиментом товаров: понятие, основные этапы.		4					2			
	Практическое занятие №4 Определение и анализ показателей ассортимента торгового предприятия.			4					2		
	Самостоятельная работа <i>очная форма:</i> 1. Дать характеристику товарного ассортимента. 2. Составить таблицу «Характеристика уровней товарного ассортимента». 3. Изучить направления и факторы формирования ассортимента, а также этапы управления ассортиментом. <i>заочная форма:</i> 1. Дать характеристику товарного ассортимента. 2. Составить таблицу «Характеристика уровней товарного ассортимента». 3. Рассмотреть номенклатуру показателей ассортимента и проанализировать их влияние на уровень товарооборота. 4. Изучить направления и факторы формирования ассортимента, а					5			14	2,3	

	также этапы управления ассортиментом. 5. Рассмотреть порядок определения показателей ассортимента торгового предприятия.									
Тема 1.3 Качество и потребительские свойства товаров	Содержание учебного материала	14	4	6	4	12	-	-	12	2,3
	Свойства качества. Простые свойства. Сложные свойства. Показатели качества: наименования и значения. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Оценка качества товаров. Методы оценки качества товаров. Градации качества. Несоответствия и дефекты товаров. Природный и товарный сортамент. Принципы деления сортамента. Факторы, влияющие на формирование товарного сорта: сырье, технология, условия и сроки хранения. Действия с несоответствующей продукцией. Подтверждение соответствия. Государственная (национальная) система стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ). Формы подтверждения соответствия. Сертификация. Декларация.		4							
	Практическое занятие №5 Анализ номенклатуры показателей и градаций качества продовольственных товаров, предусмотренных стандартами			2						
	Практическое занятие №6 Анализ номенклатуры показателей и градаций качества непродовольственных товаров, предусмотренных стандартами			2						
	Практическое занятие №7 Изучение номенклатуры показателей потребительских свойств товаров в соответствии с нормативно-технической документацией			2						
Самостоятельная работа очная форма: 1. Изучить принципы деления сортамента. Указать принципы деления на товарные сорта. 2. Рассмотреть государственную (национальную) систему стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ). 3. Изучить формы подтверждения соответствия. заочная форма: 1. Изучить свойства и показатели качества. 2. Изучить номенклатуру потребительских свойств и показателей. 3. Изучить методы оценки качества товаров.					4			12		

	4.Изучить градации качества. Несоответствия и дефекты товаров. Природный и товарный сортамент. 5. Рассмотреть порядок действий с несоответствующей продукцией. 6. Рассмотреть порядок и формы подтверждения соответствия.									
Тема 1.4 Количественная характеристика товаров	Содержание учебного материала Количественная характеристика товаров. Единицы измерения товаров в соответствии с общероссийским классификатором единиц измерения (ОКЕИ). Количественные градации: единичные экземпляры, комплексная упаковочная единица; комплект товаров; товарная партия. Общие и специфические количественные характеристики. Контроль качества и количества товарных партий. Виды проб, методы и правила их отбора. Идентификация и прослеживаемость товаров. Виды и цели идентификации. Направления комплекса работ по идентификации и прослеживаемость: техническое (технологическое) обеспечение; информационное обеспечение; организационное обеспечение. Измерения товаров и перевод внесистемных единиц измерений в системные.	10	4	2	4	12	-	-	12	
	Практическое занятие № 8 Проведение идентификации товаров в соответствии со стандартом			2						2,3
	Самостоятельная работа очная форма: 1. Изучить методы и правила отбора проб. 2. Изучить направления комплекса работ по идентификации и прослеживаемость. 3. Измерения товаров и перевод внесистемных единиц измерений в системные. заочная форма: 1. Изучить единицы измерения товаров в соответствии с общероссийским классификатором единиц измерения (ОКЕИ). 2. Изучить количественные градации: единичные экземпляры, комплексная упаковочная единица; комплект товаров; товарная партия. 3. Изучить общие и специфические количественные характеристики. 4. Рассмотреть порядок контроля качества и количества товарных партий. 5. Изучить виды проб, методы и правила их отбора. 6. Изучить виды идентификации и				4				12	

	направления комплекса работ по идентификации и прослеживаемость: техническое (технологическое) обеспечение; информационное обеспечение; организационное обеспечение. 7. Измерения товаров и перевод внесистемных единиц измерений в системные.									
	Содержание учебного материала	18	6	6	6	14	-	-	14	
Тема 1.5 Физические и химические свойства товаров	Физические свойства товаров. Классификация общих количественных характеристик товаров. Общие физические свойства товаров. Специфические физические свойства товарных партий. Специфические физические свойства единичных экземпляров товаров. Химический состав и свойства товаров. Классификация химических веществ. Вода. Сухие неорганические вещества.		6							
	Практическое занятие №9 Анализ общих и специфических физических свойств продовольственных товаров и их влияния на качество			2						
	Практическое занятие №10 Анализ общих и специфических физических свойств непродовольственных товаров и их влияния на качество			2						
	Практическое занятие №11 Анализ химического состава продовольственных товаров и их влияния на качество			2						
	Самостоятельная работа очная форма: 1. Изучить химические состав и свойства продовольственных и непродовольственных товаров. заочная форма: 1. Изучить физические свойства товаров. Общие физические свойства товаров. Специфические физические свойства товарных партий. 2. Изучить химические состав и свойства продовольственных и непродовольственных товаров. 3. Проанализировать общие и специфические физические свойства продовольственных товаров (на конкретном примере). 4. Проанализировать общие и специфические физические свойства непродовольственных товаров (на конкретном примере). 5. Проанализировать химический состав продовольственных товаров и их влияние на качество (на конкретном примере)					6			14	2,3

Тема 1.6 Обеспечение товароведных характеристи к товаров	Содержание учебного материала	18	6	6	6	14	2	-	12		
	Технологический жизненный цикл товаров. Стадии и этапы технологического жизненного цикла товаров, их характеристика и взаимосвязь. Формирующие факторы проектирование и разработка товаров; материально-техническое снабжение; производство товаров; контроль качества; транспортирование и хранение; товарная обработка; послепродажное обслуживание; потребление. Сохраняющие факторы: упаковка товаров; транспортирование товаров; хранение товаров. Виды и разновидности товарных потерь, причины их возникновения. Количественные (нормируемые) и качественные (актируемые) потери. Процессы, вызывающие естественную убыль товаров. Процессы и операции, вызывающие качественные потери. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.			6				2			2,3
	Практическое занятие №12 Установление принципов хранения и размещения продовольственных товаров				2						
	Практическое занятие №13 Установление принципов хранения и размещения непродовольственных товаров				2						
	Практическое занятие №14 Расчет и анализ товарных потерь, разработка мероприятий по их снижению				2						
Самостоятельная работа <i>очная форма:</i> 1. Изучить и охарактеризовать стадии и этапы технологического цикла товаров. 2. Изучить формирующие факторы. 3. Рассмотреть меры по предупреждению и снижению потерь. <i>заочная форма:</i> 1. Изучить и охарактеризовать стадии и этапы технологического цикла товаров. 2. Изучить формирующие факторы: проектирование и разработка товаров; материально-техническое снабжение; производство товаров; контроль качества; транспортирование и хранение; товарная обработка; послепродажное обслуживание;					6				12		

	<p>потребление.</p> <p>3. Рассмотреть порядок упаковки товаров.</p> <p>4. Установить принципы транспортирования, хранения и размещения товаров.</p> <p>5. Изучить виды товарных потерь, порядок их списания; сформулировать меры по предупреждению и снижению потерь.</p>									
	Содержание учебного материала	18	6	6	6	17	2	-	15	
	<p>Виды и формы товарной информации. основополагающая; коммерческая; потребительская. Требования к товарной информации («Три «Д»). Средства товарной информации: маркировка; нормативно-техническая документация (НТД); справочная, учебная и научная литература; реклама и пропаганда. Виды и разновидности товарно-сопроводительных документов.</p>		6				2			
	<p>Практическое занятие №15 Идентификация видов и расшифровка маркировки товаров</p>			2						
	<p>Практическое занятие №16 Идентификация видов и расшифровка символов, нанесенных на различные средства товарной информации</p>			2						
Тема 1.7 Товарная информация	<p>Самостоятельная работа <i>очная форма:</i> 1. Изучить функции маркировки; общие и специфичные требования к маркировке. 2. Дать характеристику производственной маркировке. <i>заочная форма:</i> 1. Охарактеризовать виды и формы товарной информации. 2. Перечислить и охарактеризовать средства товарной информации. 3. Изучить функции маркировки; общие и специфичные требования к маркировке. 4. Разобрать нормативно-правовую базу товарной маркировки. 5. Перечислить группы и виды информационных знаков, указать их значение и месторасположение на маркировке. 6. Изучить нормативную документацию. 7. Рассмотреть виды и разновидности товарно-сопроводительных документов.</p>								15	2,3
	Дифференцированный зачет по МДК 03.01			2	-	2	-	2	-	
	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	105	34	36	35	105	8	4	93	

Тема 2.1 Общие сведения о продовольствен ных товарах	Содержание учебного материала	2	2	-	-	7	2	-	5		
	Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров, их химический состав и пищевая ценность. Качество продовольственных товаров. Методы определения качества продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов. Хранение продовольственных товаров.		2				2				
	Практическое занятие										
	Самостоятельная работа очная форма: - заочная форма: 1. Изучить химический состав и пищевую ценность продовольственных товаров. 2. Изучить качество продовольственных товаров и методы его определения. 3. Изучить методы консервирования пищевых продуктов 4. Рассмотреть порядок хранения пищевых продуктов.								5	2,3	
Тема 2.2 Зерномучные товары	Содержание учебного материала	5	2	2	1	8	2	-	6		
	Зерно. Классификация и особенности строения, состава. Значение отдельных частей зерна для формирования качества продуктов его переработки. Условия хранения. Пищевая ценность, значение в питании человека, химический состав, потребительские свойства, классификация и ассортимент изделий из муки. Мука. Крупа. Макаронные изделия. Хлебобулочные, сухарные и бараночные изделия. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, маркировка и транспортирование зерномучных товаров.		2				2				
	Практическое занятие №1 Идентификация ассортимента и оценка качества зерномучных товаров			2							
	Самостоятельная работа очная форма: 1. Изучить пищевую ценность, строение зерна и значение отдельных частей зерна для формирования качества продуктов его переработки. заочная форма: 1. Изучить товароведные характеристики и условия хранения муки.					1				6	

	<p>2. Изучить товароведные характеристики и условия хранения крупы.</p> <p>3. Изучить товароведные характеристики и условия хранения макаронных изделий.</p> <p>4. Изучить товароведные характеристики и условия хранения хлебобулочных изделий.</p> <p>5. Изучить товароведные характеристики и условия хранения сухарных и бараночных изделий.</p>									
	Содержание учебного материала	7	2	2	3	6	-	-	6	
Тема 2.3 Фруитоовощные товары	<p>Пищевая ценность, значение в питании человека, потребительские свойства, химический состав, классификация и ассортимент свежих овощей и фруктов. Клубнеплоды. Корнеплоды. Капустные овощи. Луковые овощи. Салатно-шпинатные овощи. Пряные овощи. Десертные овощи. Тыквенные овощи. Томатные овощи. Бобовые и зерновые овощи. Семечковые плоды. Косточковые плоды. Ягоды. Орехоплодные. Субтропические и тропические плоды. Переработанные овощи и плоды. Грибы свежие и переработанные. Требования к качеству, упаковка, транспортирование и хранение плодоовощных товаров и грибов.</p>		2							
	Практическое занятие №2 Идентификация и оценка качества плодоовощных товаров			2						
	<p>Самостоятельная работа <i>очная форма:</i></p> <p>1. Изучить пищевую ценность, значение в питании человека, потребительские свойства плодоовощных товаров.</p> <p>2. Изучить товароведные характеристики и условия хранения переработанных фруктов и овощей.</p> <p>3. Рассмотреть порядок транспортирования, условия хранения и реализации плодоовощных товаров</p> <p><i>заочная форма:</i></p> <p>1. Изучить пищевую ценность, значение в питании человека, потребительские свойства плодоовощных товаров.</p> <p>2. Изучить товароведные характеристики и условия хранения переработанных фруктов и овощей.</p> <p>3. Изучить товароведные</p>				3			6		
										2,3

	<p>характеристики и условия хранения овощей.</p> <p>4. Изучить товароведные характеристики и условия хранения плодов и орехоплодных.</p> <p>5. Рассмотреть порядок транспортирования, условия хранения и реализации плодоовощных товаров</p>										
Тема 2.4 Вкусовые товары	Содержание учебного материала	6	2	2	2	6	-	-	6		
	Пищевая ценность, химический состав, потребительские свойства, классификация и ассортимент вкусовых товаров. Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Пряности. Приправы. Алкогольные напитки. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Табачные изделия. Требования к качеству, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.		2								
	Практические занятия №3 Идентификация ассортимента и оценка качества кофе и чая			2							
	Самостоятельная работа <i>очная форма:</i> 1. Изучить товароведные характеристики и условия реализации табачных изделий. <i>заочная форма:</i> 1. Изучить пищевую ценность, потребительские свойства, товароведные характеристики и условия хранения чая и чайных напитков. 2. Изучить пищевую ценность, потребительские свойства, товароведные характеристики и условия хранения кофе и кофейных напитков. 3. Изучить потребительские свойства, товароведные характеристики и условия хранения пряностей и приправ. 4. Изучить потребительские свойства, товароведные характеристики условия хранения и особенности реализации алкогольных и слабоалкогольных напитков. 5. Изучить пищевую ценность, потребительские свойства, товароведные характеристики и условия хранения безалкогольных напитков. 6. Изучить товароведные характеристики и особенности реализации табачных изделий.				2				6		2,3
Тема 2.5	Содержание учебного материала	8	2	2	4	8	-	-	8		

<p>Кондитерские товары. Крахмал, сахар, мёд.</p>	<p>Пищевая ценность, химический состав и потребительские свойства кондитерских товаров; классификация и характеристика ассортимента. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамельные изделия. Конфетные изделия. Халва. Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости. Кондитерские изделия специального назначения. Крахмал и крахмалопродукты: химический состав и производство. ассортимент крахмала, его товароведные характеристики. Сахар: производство, ассортимент и товароведные характеристики. Мёд. Пищевая ценность, химический состав и значение в питании человека. Виды натурального мёда. Искусственный мед. Фальсификация мёда. Условия хранения и реализации меда.</p>		2						
	<p>Практическое занятие №4 Идентификация ассортимента и оценка качества конфет и карамельных изделий, определение сохраняющих факторов</p>		2						2,3
	<p>Самостоятельная работа очная форма: 1. Изучить товароведные характеристики и условия хранения крахмала и сахара. 2. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации мёда. Фальсификация мёда. заочная форма: 1. Изучить пищевую ценность, химический состав и потребительские свойства кондитерских товаров. 2. Изучить товароведные характеристики и условия хранения фруктово-ягодных кондитерских изделий. 3. Изучить товароведные характеристики и условия хранения шоколада и какао-порошка. 4. Изучить товароведные характеристики и условия хранения карамели. 5. Изучить товароведные характеристики и условия хранения конфетных изделий. 6. Изучить товароведные характеристики и условия</p>			4			8		

	<p>хранения мучных кондитерских изделий.</p> <p>7. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации мёда. Фальсификация мёда.</p> <p>8. Изучить товароведные характеристики и условия хранения крахмала и сахара.</p>										
Тема 2.6 Молочные товары	<p>Содержание учебного материала</p>	8	2	4	2	6	-	-	6		
	<p>Пищевая ценность, значение в питании человека, химический состав и потребительские свойства молочных товаров. Классификация и характеристика ассортимента. Молоко и сливки. Молочные консервы. Маркировка молочных консервов. Кисломолочные продукты. Масло коровье. Твердые сычужные сыры. Мягкие сычужные сыры. Рассольные сыры. Кисломолочные сыры. Пороки сыров. Маркировка сыров. Переработанные сыры. Мороженое. Требования к качеству, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение молочных товаров.</p>		2							2,3	
	<p>Практическое занятие №5 Идентификация ассортимента, оценка качества, распознавание дефектов и расшифровка маркировки молочных консервов</p>			2							
	<p>Практическое занятие №6 Идентификация, определение градации качества и распознавание дефектов сыров и масла</p>			2							
	<p>Самостоятельная работа <i>очная форма:</i> 1. Изучить пищевую ценность, значение в питании человека, химический состав и потребительские свойства молочных товаров. 2. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации мороженого. <i>заочная форма:</i> 1. Изучить пищевую ценность, значение в питании человека, химический состав и потребительские свойства молочных товаров. 2. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации молока и сливок. 3. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации молочных консервов. Маркировка молочных консервов. 4. Изучить товароведные</p>				2				6		

	<p>характеристики, условия хранения и реализации кисломолочных продуктов.</p> <p>5. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации сыров и масла коровьева.</p> <p>6. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации масла коровьева.</p>									
	Содержание учебного материала	9	2	4	3	6	-	-	6	
	<p>Пищевая ценность, химический состав, значение в питании человека, потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Мясо убойных животных. Мясные субпродукты. Мясо фасованное. Мясо домашней птицы и дичи. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Колбасные изделия. Мясные копчености. Мясные консервы. Маркировка мясных консервов. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.</p>		2							
	<p>Практическое занятие №7 Идентификация ассортимента, оценка качества и распознавание дефектов мясных товаров.</p>			2						
	<p>Практическое занятие №8 Идентификация ассортимента, оценка качества, распознавание дефектов и расшифровка маркировки мясных консервов</p>			2						
Тема 2.7 Мясо и мясные продукты	<p>Самостоятельная работа очная форма:</p> <p>1. Изучить пищевую ценность, химический состав, значение в питании человека и потребительские свойства мяса.</p> <p>2. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий.</p> <p>заочная форма:</p> <p>1. Изучить пищевую ценность мяса, его химический состав, потребительские свойства и значение в питании человека.</p> <p>2. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации мяса убойных животных и мясных субпродуктов.</p> <p>3. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации мяса домашней птицы и дичи.</p> <p>4. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации мясных</p>				3			6	2,3	

	полуфабрикатов и кулинарных изделий. 5. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации колбасных изделий. 6. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации мясных копченостей и мясных консервов. Маркировка мясных консервов.									
	Содержание учебного материала	6	2	2	2	6	-	-	6	
Тема 2.8 Рыба и рыбные товары	Общие сведения о рыбе. Семейства важнейших промысловых рыб. Классификация промысловых рыб. Пищевая ценность, химический состав, значение в питании человека, потребительские свойства рыбных товаров. Классификация и ассортимент. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Соленая рыба. Сушеная рыба. Вяленая рыба. Копченая рыба. Балычные изделия. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икра. Фальсификация икры. Нерыбное водное сырье. Рыбные консервы и пресервы. Маркировка рыбных консервов. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.		2							
	Практическое занятие №9 Идентификация ассортимента, оценка качества, распознавание дефектов и расшифровка маркировки рыбных консервов			2						
	Самостоятельная работа очная форма: 1. Рассмотреть семейства важнейших промысловых рыб. Пищевая ценность, химический состав, значение в питании человека. заочная форма: 1. Рассмотреть семейства важнейших промысловых рыб. Пищевая ценность, химический состав, значение в питании человека. 2. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации живой, охлажденной и мороженой рыбы. 3. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации соленой, сушеной, вяленой и копченой рыбы. 4. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации балычных изделий, рыбных полуфабрикатов и					2			6	
										2,3

	кулинарных изделий. 5. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации икры и нерыбного водного сырья. Маркировка икры. Фальсификация икры. 6. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации рыбных консервов и пресервов. Маркировка рыбных консервов.										
Тема 2.9 Пищевые жиры. Яйца и яичные товары. Пищевые концентраты	Содержание учебного материала	6	2	2	2	6	-	-	6		
	Растительные масла. Животные топленые жиры. Маргарин. Кулинарные жиры. Пищевая ценность, химический состав, потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Требования к качеству и условия хранения. Яйца и яичные товары: пищевая ценность, химический состав, потребительские свойства и значение в питании человека. Товароведная характеристика и маркировка яиц. Пищевые концентраты: товароведная характеристика и условия хранения.		2								
	Практическое занятие №10 Идентификация ассортимента, оценка качества, распознавание дефектов и расшифровка маркировки куриных яиц			2							2,3
	Самостоятельная работа <i>очная форма:</i> 1. Изучить товароведные характеристики пищевых концентратов. <i>заочная форма:</i> 1. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации пищевых жиров. 2. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации яиц и яичных товаров. Маркировка. 3. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации пищевых концентратов. 4. Изучение словаря терминов и определений.				2				6		
Тема 2.10 Общие сведения о непродовольственных товарах. Текстильные товары	Содержание учебного материала	14	6	4	4	16	2	2	12		
Общие сведения о непродовольственных товарах. Классификация непродовольственных товаров. Потребительские свойства: номенклатура, показатели, методы их определения. Классификация, ассортимент и свойства волокон.		6					2			2,3	

	<p>Натуральные и химические волокна и нити. Классификация, ассортимент и свойства пряжи и нитей. Виды ткацких переплетений. Отделка тканей. Ткани. Швейные и трикотажные товары. Общие сведения о трикотаже. Классификация трикотажа по способу вязания. Верхний трикотаж. Бельевые трикотажные изделия. Перчатки и варежки. Платочно-шарфовые изделия и головные уборы из трикотажа. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента швейных изделий. Типоразмеры. Верхняя одежда. Белье швейное. Швейные головные уборы. Нетканые текстильные материалы. Искусственный мех. Ковровые изделия. Потребительские свойства, классификация и ассортимент. Качество, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильных товаров.</p>									
	<p>Лабораторное занятие №1 Идентификация ассортимента, оценка качества, распознавание дефектов и расшифровка маркировки образцов швейных и трикотажных изделий. Определение российских размерных признаков женской и мужской одежды, перевод их в соответствии с системой размеров разных стран.</p>			4				2		
	<p>Самостоятельная работа <i>очная форма:</i> 1. Изучить классификацию и свойства волокон пряжи и нитей. 2. Рассмотреть виды ткацких переплетений. Отделка тканей. <i>заочная форма:</i> 1. Изучить классификацию и свойства волокон пряжи и нитей. 2. Рассмотреть виды ткацких переплетений. Отделка тканей. 3. Изучить товароведные характеристики и потребительские свойства швейных изделий. 4. Изучить товароведные характеристики и потребительские свойства трикотажных изделий. 5. Изучить товароведные характеристики и потребительские свойства нетканых текстильных материалов, искусственного меха и ковровых изделий.</p>				4				12	
Тема 2. 11	Содержание учебного материала	6	2	2	2	6	-	-	6	

<p>Обувные, пушно-меховые и овчинно-шубные товары</p>	<p>Потребительские свойства, классификация и ассортимент натуральных кож, искусственных и синтетических обувных материалов. Детали обуви. Методы крепления деталей обуви. Обозначение размеров обуви по метрической и штихмассовой системе. Классификация и ассортимент обувных товаров. Кожаная обувь. Резиновая обувь. Валяная обувь. Классификация пушно-мехового сырья. Пушно-меховые полуфабрикаты. Пушно-меховые изделия. Овчинно-шубные изделия. Потребительские свойства, классификация и ассортимент. Качество, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение обувных, пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Распознавание фальсифицированных товаров.</p>		2							
	<p>Практические занятия №11 Идентификация ассортимента, оценка качества, распознавание дефектов и расшифровка маркировки обуви. Определение размерных признаков обуви и приведение их в соответствии с метрической и штихмассовой системой</p>		2							2,3
	<p>Самостоятельная работа <i>очная форма:</i> 1. Изучить классификацию и ассортимент натуральных кож, искусственных и синтетических обувных материалов. 2. Изучить методы крепления деталей обуви. <i>заочная форма:</i> 1. Изучить классификацию и ассортимент натуральных кож, искусственных и синтетических обувных материалов. Детали обуви и методы крепления. 3. Изучить классификацию и ассортимент обувных товаров. Определение размерных признаков обуви и перевод в метрическую и штихмассовую систему. 4. Изучить классификацию и ассортимент пушно-меховых изделий. 5. Изучить классификацию и ассортимент овчинно-шубных изделий. 6. Рассмотреть методы определения качества обувных, меховых и овчинно-шубных товаров. Распознавание</p>			2				6		

	фальсифицированных товаров.										
Тема 2. 12 Хозяйственные товары	Содержание учебного материала	10	4	4	2	8	-	-	8		
	Потребительские свойства, классификация ассортимента хозяйственных товаров. Хозяйственные товары из пластмасс. Стеклянные бытовые товары. Керамические бытовые товары. Металлохозяйственные товары. Металлическая посуда. Ножевые изделия и столовые приборы. Кухонные и хозяйственные принадлежности. Инструментальные товары. Приборы для окон и дверей. Товары бытовой химии. Лакокрасочные товары. Клеи. Моющие средства. Средства для ухода за жилищем, садом и огородом. Строительные товары. Минеральные вяжущие материалы. Стеновые материалы и изделия. Кровельные материалы. Материалы для облицовки и отделки. Материалы для полов. Материалы для остекления. Санитарно-техническое оборудование. Металлические крепежные, профильные материалы. Тепло- и звукоизоляционные материалы. Мебельные товары. Бытовые электротехнические товары. Электроустановочные изделия. Источники света. Электроосветительная арматура. Электронагревательные приборы. Электробытовые машины. Контроль качества, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и особенности реализации.		4								
	Практическое занятие №12 Идентификация ассортимента, оценка качества и распознавание дефектов стеклянных и керамических товаров			2							
	Практическое занятие №13 Идентификация ассортимента, оценка качества, распознавание дефектов и расшифровка маркировки электробытовых товаров			2							
	Самостоятельная работа очная форма: 1. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики товаров бытовой химии. Особенности хранения и реализации. 2. Изучить потребительские свойства, товароведные				2				8		
										2,3	

	<p>характеристики и особенности реализации бытовых электротехнических товаров. Особенности реализации.</p> <p>заочная форма:</p> <p>1. Изучить потребительские свойства и товароведную характеристику хозяйственные товаров из пластмасс.</p> <p>1. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики стеклянных и керамических бытовых товаров.</p> <p>2. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики металлохозяйственных товаров.</p> <p>3. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики товаров бытовой химии. Особенности хранения и реализации.</p> <p>4. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики строительных товаров.</p> <p>5. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики мебельных товаров. Особенности хранения и реализации.</p> <p>6. Изучить потребительские свойства, товароведные характеристики и особенности реализации бытовых электротехнических товаров.</p>									
	Содержание учебного материала	8	2	2	4	8	2	-	6	
Тема 2.13 Галантерейные, ювелирные и парфюмерно- косметические товары	<p>Потребительские свойства, классификация и ассортимент галантерейных, ювелирных и парфюмерно-косметических товаров. Галантерейные товары. Текстильная галантерея. Кожаная галантерея. Металлическая галантерея. Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Зеркала. Щеточные изделия. Ювелирные товары. Факторы, формирующие потребительские свойства. Драгоценные металлы и камни. Пробы. Способы изготовления и отделки. Клеймение ювелирных изделий. Часы. Парфюмерно-косметические товары. Потребительские свойства. Парфюмерные товары. Косметические товары. Туалетное мыло. Контроль качества, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и особенности реализации.</p>		2				2			2,3

	Практическое занятие №14 Идентификация ассортимента, оценка качества, расшифровка маркировки и распознавание фальсифицированных ювелирных товаров			2						
	Самостоятельная работа очная форма: 1. Изучить способы изготовления и отделки ювелирных изделий. 2. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики часов. заочная форма: 1. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики галантерейных товаров. 2. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики ювелирных товаров. Особенности реализации. 3. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики часов. 4. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики парфюмерно-косметических товаров и мыла.				4				6	
	Содержание учебного материала	10	2	4	4	8	-	2	6	
Тема 2.14 Товары культурно-бытового назначения	Потребительские свойства, классификация и ассортимент товаров культурно-бытового назначения. Музыкальные товары. Радиоэлектронные товары. Фототовары. Проекционная аппаратура. Спортивные и рыболовные товары. Спортивные товары. Рыболовные товары. Школьно-письменные и канцелярские товары. Печатные издания. Игрушки. Потребительские свойства игрушек, требования безопасности. Художественные товары. Качество, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров культурно-бытового назначения.		2							2,3
	Практическое занятие №15 Идентификация ассортимента, определение потребительских свойств и оценка качества школьно-письменных и канцелярских товаров.			2						
	Самостоятельная работа очная форма: 1. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики музыкальных товаров. 2. Изучить потребительские				4				6	

	<p>свойства и товароведные характеристики радиоэлектронных товаров и фототоваров.</p> <p>заочная форма:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики музыкальных товаров. 2. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики радиоэлектронных товаров и фототоваров. 3. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики спортивных и рыболовных товаров. 4. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики школьно-письменных, канцелярских товаров и печатных изданий. 5. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики игрушек. Требования безопасности игрушек. 									
Дифференцированный зачет по МДК 03.02				2				2		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дать характеристику предприятия: юридический адрес, организационно-правовая форма, виды деятельности, организационная структура, кадровый состав, функции торгово-оперативного персонала, техническое оснащение (тип здания, планировка, виды оборудования), методы продажи товаров. 2. Ознакомиться с ассортиментом товаров, проанализировать его структуру и степень соответствия ассортиментному перечню. 3. Идентифицировать ассортиментную принадлежность товаров путем установления принадлежности конкретных товаров к определенной классификационной группировке. 4. Определить номенклатуру показателей качества различных товаров и методы определения их соответствия НТД. 5. Расшифровать потребительскую маркировку отдельных товаров из различных товарных групп (по выбору) и оценить ее соответствие требованиям законодательства. 6. Дать характеристику видам упаковки и тары, используемым на предприятии. 7. Проанализировать состояние и качество упаковки и тары, их свойства, включая физические характеристики. 8. Установить перечень товарных потерь, методы их списания, а также причины возникновения. 9. Охарактеризовать количественные и качественные товарные потери, возникающие на предприятии; 10. Порядок и условия применения норм естественной убыли товаров. Дать характеристику 		36			36					2,3

<p>мероприятиям по обеспечению сохранности товаров и тары, проанализировать и оценить степень их эффективности.</p> <p>11. Ознакомиться с мероприятиями по обеспечению соблюдения санитарных норм и правил на предприятии и определить их соответствие требованиям действующего законодательства.</p> <p>12. Дать характеристику способам транспортирования товаров различных групп, а также правилам и условиям их перевозки.</p> <p>13. Работать с товаросопроводительными документами: определить перечень документов, поступающих на предприятие с учетом специфики товара; проанализировать степень соответствия их наличия требованиям законодательства.</p> <p>14. Работать с документами по подтверждению соответствия: определить перечень поступающих на предприятие документов на различные товары, проанализировать соответствие полноты их наличия требованиям законодательства.</p> <p>15. Определить, в каких случаях осуществляется перевод внесистемных единиц измерений товаров, реализуемых на предприятии, в системные. Дать характеристику этапов перевода и порядка его документального оформления на конкретном примере.</p> <p>Приложения к отчету:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фотографии здания, торговых залов, отделов, вспомогательных помещений, оборудования; - ассортиментный перечень; - маркировка товаров; - товаросопроводительные документы; - документы по подтверждению соответствия. 									
<p>Производственная практика (по профилю специальности).</p> <p>1. Дать характеристику ассортиментной политики предприятия; принять участие в формировании товарного ассортимента: раскрыть этапы и действия, выявить круг лиц, принимающих участие в формировании ассортимента и их функции, проанализировать факторы, влияющие на формирование ассортимента.</p> <p>2. Определить и проанализировать структуру, полноту, ширину и глубину ассортимента товаров.</p> <p>3. Произвести выборочную проверку качества конкретных товаров различных товарных групп, провести диагностику дефектов и дать заключение о степени соответствия градациям качества.</p> <p>4. Дать оценку качества процессов по обеспечению соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке.</p> <p>5. Дать характеристику транспортной маркировки грузов, поступающих на предприятие: носители маркировки содержание, используемые условные обозначения, символы, знаки и их значение; оценить соответствие полноты информации, содержащейся на маркировке, установленным требованиям.</p> <p>6. Работа с товаросопроводительными документами: ознакомиться со структурой, содержанием и порядком оформления; проанализировать степень соответствия содержания и оформления требованиям законодательства.</p>	36			36					2,3

<p>7. Охарактеризовать тарооборот на предприятии: порядок приемки, хранения, ремонта и возврата поставщику; перечислить мероприятия по обеспечению сохранности тары на предприятии.</p> <p>8. Описать действия торгового персонала в случае обнаружения несоответствия тары в ходе приемки;</p> <p>9. Проанализировать технологию списания товарных потерь на предприятии, особенности и порядок списания актируемых и нормируемых товарных как в пределах, так и сверх норм.</p> <p>10. Дать характеристику мероприятий по снижению товарных потерь на предприятии и оценить их эффективность; составить акт списания товарных потерь.</p> <p>11. Принять участие в контроле условий и сроков хранения товаров, выявлении некачественных или товаров с истекшим сроком годности.</p> <p>12. Работа с документами по подтверждению соответствия: ознакомиться со структурой и содержанием документов и проанализировать соответствие их оформления требованиям законодательства; принять участие в мероприятиях по контролю.</p> <p>13. Принять участие в приемке товаров и тары по количеству и качеству.</p> <p>14. Произвести измерения товаров и перевести внесистемные единицы измерений в системные; составить акт перевода систем измерения.</p> <p>Приложения к отчету:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фотографии здания, торговых залов, отделов, вспомогательных помещений, оборудования; - ассортиментный перечень; - маркировка товаров; - товаросопроводительные документы; - документы по подтверждению соответствия; - акт приемки товаров и тары; - акт списания товаров (форма ТОРГ-16); - акт перевода систем измерения. 									
ВСЕГО	282	68	72	70	282	16	10	184	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия следующих кабинетов и лаборатории с техническими средствами обучения и оборудованием:

Лаборатория товароведения № 405К СПб, Рижский пр., д. 26, Лит. Б.

Персональный компьютер, проектор, экран, доска, плакаты, стенды, столы, стулья, программное обеспечение: Microsoft Office, Консультант-Плюс, Гарант; оборудование: баня водяная УТ 4301Е одноместная; стакан химический 200 см³, PP, низкий; эксикатор 2-240 без крана; плита нагревательная УН 3545А; колба коническая 250 мл; колба коническая 1000 мл; бюретка 50 мл, с краном, светлая; денсиметр (ареометр для молока); цилиндр 500 мл; прибор для определения пористости хлебобулочных изделий КП-101; весы лабораторные DL-120; измельчающая мельница ЛМЗ; титровальная установка.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения

Основная литература:

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 479 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9322-6.

Зонова Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы. — Москва: Дашков и К 2015 г.— 192 с. — Электронное издание. — ISBN 978-5-394-02407-8

Лифиц, И. М. Товарный менеджмент: учебник для СПО / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 405 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7.

Дополнительная литература:

Кажаева О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров: учебное пособие. — Оренбург: ОГУ 2015 г.— 124 с. — Электронное издание. — ISBN 978-5-7410-1329-8

Елисеева Л. Г., Иванова Т. Н., Евдокимова О. В. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. — Москва: Дашков и К 2016 г.— 374 с. — Электронное издание. — ISBN 978-5-394-02366-8

Основы коммерческой деятельности : учебник для СПО / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 506 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04107-1.

МДК 03.02. Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

Основная литература:

Лифиц, И. М. Товарный менеджмент: учебник для СПО / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 405 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7.

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 479 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9322-6.

Кажаева О.И., Манихина Л. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. — Оренбург: ОГУ 2014 г.— 211 с. — Электронное издание. — ISBN 4610_20140609

Дополнительная литература:

Кажаева О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров: учебное пособие. — Оренбург: ОГУ 2015 г.— 124 с. — Электронное издание. — ISBN 978-5-7410-1329-8

Елисеева Л. Г., Иванова Т. Н., Евдокимова О. В. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. — Москва: Дашков и К 2016 г.— 374 с. — Электронное издание. — ISBN 978-5-394-02366-8

Березина В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов. — Москва: Дашков и К 2015 г.— 200 с. — Электронное издание. — ISBN 978-5-394-01810-7

Периодические издания

Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы:

1. Электронная библиотечная система «ibooks» (<https://ibooks.ru>)
2. Электронная библиотека издательского дома «Гребенников» (<http://grebennikon.ru>)
3. Электронная библиотека СПбУУиЭ (<http://library.ime.ru>)
4. Научная электронная библиотека «Киберленинка» (cyberleninka.ru)

Информационные ресурсы в сети «Интернет»:

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам (<http://window.edu.ru>)
2. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru>)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, в соответствии с программой практики.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) является получение необходимых знаний в рамках профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам) и осуществляющих руководство практикой: наличие высшего образования, соответствующее профилю преподаваемого модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели должны получать 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

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 видов, разновидностей товаров однородных групп, проведение анализа их товароведных характеристик - расчет показателей ассортимента - анализ влияния факторов на ассортимент и качество товаров при организации товародвижения - демонстрация умений работы в компьютерно-кассовой системе	Оценка в рамках текущего контроля: <ul style="list-style-type: none">• результатов работы на практических занятиях;• результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;• результатов тестирования. Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практики (по профилю специальности)
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению и списанию.	- расчет товарных потерь - качество разработанных планов мероприятий по ускорению оборачиваемости и сокращению товарных потерь	Оценка в рамках текущего контроля: <ul style="list-style-type: none">• результатов работы на практических занятиях;• результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;• результатов тестирования. Оценка освоения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
		профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Расшифровывает и оценивает маркировку товаров на соответствие с установленными требованиями	Оценка в рамках текущего контроля: <ul style="list-style-type: none"> • результатов работы на практических занятиях; • результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; • результатов тестирования.
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Проверяет качество по органолептическим показателям, комплектность и количественные характеристики товаров на соответствие требованиям нормативных документов	Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практики (по профилю специальности)
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	- определение режимов хранения товаров однородных групп - грамотность и точность оформления документов на поставку, и реализацию: заявки, накладные, счета-фактуры, инвентаризационные ведомости, акты	Оценка в рамках текущего контроля: <ul style="list-style-type: none"> • результатов работы на практических занятиях; • результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; • результатов тестирования.
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	- выбор методов и способов размещения товаров на хранение - соблюдение условий и сроков транспортирования и хранения товаров однородных групп - качество разработанных мероприятий по предупреждению повреждения и порчи товаров. - выбор и соблюдение санитарно-эпидемиологических	Оценка в рамках текущего контроля: <ul style="list-style-type: none"> • результатов работы на практических занятиях; • результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; • результатов тестирования.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	требований к персоналу, товарам, окружающей среде -обосновывать выбор торгово-технологического оборудования	
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Производит измерения товаров, переводит внесистемные единицы измерений в системные	Оценка в рамках текущего контроля: <ul style="list-style-type: none"> • результатов работы на практических занятиях; • результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; • результатов тестирования.
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Оформляет документы в соответствии с требованиями к наличию реквизитов, порядку ведения и оформлению документов.	Оценка в рамках текущего контроля: <ul style="list-style-type: none"> • результатов работы на практических занятиях; • результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; • результатов тестирования.

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; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; наличие высоких результатов при освоении учебных дисциплин и профессиональных модулей; наличие положительных отзывов по итогам производственной практики	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности) Наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных	Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении операций. Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности)

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении банковских операций	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в информационных технологиях в области профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности) Наблюдение и оценка использования студентом информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике (по

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
потребителями.		профилю специальности) Наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики
ОК 7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при работе в малых группах, при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности) Наблюдение и оценка уровня ответственности студента при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Наблюдение и оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности
ОК 8 Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	Ведение здорового образа жизни, участие в физкультурно-оздоровительных мероприятиях, спартакиадах.	Наблюдение и оценка использования студентом методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности) Наблюдение и оценка использования студентом методов и приёмов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Наблюдение и оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности
ОК 9 Пользоваться иностранным языком как средством делового	Реализация делового общения на иностранном языке. Грамотное перевод профессиональных терминов на	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практи-

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
общения.	иностранный язык	ческих занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 10 Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.	Демонстрация способности принимать решения в различных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении операций	В процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности)
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.	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении профессиональных задач Ответственность за результат выполнения заданий.	В процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Соблюдение нормативных требований при составлении профессиональной документации	В процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности)

Фонд оценочных средств представлен в Приложении 2.

Приложение 1.

Вариативная часть не предусмотрена.