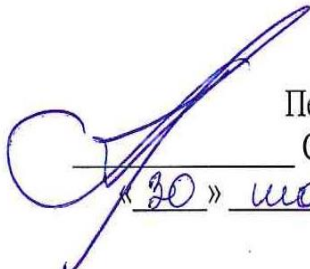


**Частное образовательное учреждение высшего образования  
«Санкт-Петербургский университет технологий управления и экономики»**

---

**УТВЕРЖДАЮ**  
Первый проректор  
С.В. Авдашкевич  
«30» июня 2022г.



**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 «КЕХ» ИНН 7841059380	Генеральный директор		Шкурский В.Е.



**Санкт-Петербург  
2022**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 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 сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

## 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;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

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;

производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

*заочная форма обучения*

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 26 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 184 часа;

производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

### **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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению 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	<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>	105	70	36		35			
	<b>МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>	105	70	36		35			
	<b>ПП</b>	72							72
	Всего	282	140	72		70			72

##### 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	<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>	105	14	6		91			
	<b>МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>	105	12	4		93			
	<b>ПП</b>	72							72
	Всего	282	26	10		184			72

\* 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 <sup>1</sup>
		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 сохраняемости товаров		282	68	72	70	282	16	10	184	
<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>		<b>105</b>	<b>34</b>	<b>36</b>	<b>35</b>	<b>105</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>91</b>	
<b>Тема 1.1 Объекты и субъекты товароведной деятельности. Методы товароведения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>2,3</b>
	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. Основопологающие характеристики товара. Методы товароведения. Классификация и кодирование товаров. Штриховое кодирование. Классификаторы.		4				2			
	<b>Практическое занятие №1</b> Проведение классификации и кодирования товаров			2				2		
	<b>Практическое занятие №2</b> Работа со штриховым кодированием товаров			2						
	<b>Практическое занятие №3</b> Работа с классификаторами товаров (на примере Общероссийского классификатора продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2014 (КПЕС 2008))			2						
	<b>Самостоятельная работа</b> 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.				4				12	

<sup>1</sup> 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)

	5. Составить структурно-логическую схему классификации методов, используемых в товароведной деятельности. 6. Произвести классификацию и кодирование товаров. 7. Произвести штриховое кодирование товаров. 8. Работа с классификаторами товаров (на примере Общероссийского классификатора продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2014 (КПЕС 2008))										
<b>Тема 1.2 Ассортимент товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>14</b>		
	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			
	<b>Практическое занятие №4</b> Определение и анализ показателей ассортимента торгового предприятия.			4					2		<b>2,3</b>
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Дать характеристику товарного ассортимента. 2. Составить таблицу «Характеристика уровней товарного ассортимента». 3. Изучить направления и факторы формирования ассортимента, а также этапы управления ассортиментом. 4. Рассмотреть номенклатуру показателей ассортимента и проанализировать их влияние на уровень товарооборота. 5. Рассмотреть порядок определения показателей ассортимента торгового предприятия.					5				14	
<b>Тема 1.3 Качество и потребительские свойства товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>12</b>		
	Свойства качества. Простые свойства. Сложные свойства. Показатели качества: наименования и значения. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Оценка качества товаров. Методы оценки качества товаров. Градации			4							<b>2,3</b>



	<p>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.</p>									
	<p><b>Практическое занятие №5</b> Анализ номенклатуры показателей и градаций качества продовольственных товаров, предусмотренных стандартами</p>			2						
	<p><b>Практическое занятие №6</b> Анализ номенклатуры показателей и градаций качества непродовольственных товаров, предусмотренных стандартами</p>			2						
	<p><b>Практическое занятие № 7</b> Изучение номенклатуры показателей потребительских свойств товаров в соответствии с нормативно-технической документацией</p>			2						
	<p><b>Самостоятельная работа</b> 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. 4. Изучить свойства и показатели качества. 5. Изучить номенклатуру потребительских свойств и показателей. 6. Изучить методы оценки качества товаров. 7. Изучить градации качества. Несоответствия и дефекты товаров. Природный и товарный сортамент. 8. Рассмотреть порядок действий с несоответствующей продукцией. 9. Рассмотреть порядок и формы подтверждения соответствия.</p>				4				12	
<b>Тема 1.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	
<b>Количественная характеристика товаров</b>	Количественная характеристика товаров. Единицы измерения товаров в соответствии с общероссийским классификатором единиц измерения (ОКЕИ).		4							<b>2,3</b>

	Количественные градации: единичные экземпляры, комплексная упаковочная единица; комплект товаров; товарная партия. Общие и специфичные 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.									
	<b>Практическое занятие № 8</b> Проведение идентификации товаров в соответствии со стандартом			2						
	<b>Самостоятельная работа</b> 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. 4. Изучить единицы измерения товаров в соответствии с общероссийским классификатором единиц измерения (ОКЕИ). 5. Изучить количественные градации: единичные экземпляры, комплексная упаковочная единица; комплект товаров; товарная партия. 6. Изучить общие и специфичные количественные характеристики. 7. Рассмотреть порядок контроля качества и количества товарных партий. 8. Изучить виды проб, методы и правила их отбора. 9. Изучить виды идентификации и направления комплекса работ по идентификации и прослеживаемость: техническое (технологическое) обеспечение; информационное обеспечение; организационное обеспечение.				4				12	
<b>Тема 1.5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	
<b>Физические и химические свойства товаров</b>	Физические свойства товаров. Классификация общих количественных характеристик товаров. Общие физические		6							<b>2,3</b>

	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.									
	<b>Практическое занятие №9</b> Анализ общих и специфических физических свойств продовольственных товаров и их влияния на качество			2						
	<b>Практическое занятие №10</b> Анализ общих и специфических физических свойств непродовольственных товаров и их влияния на качество			2						
	<b>Практическое занятие №11</b> Анализ химического состава продовольственных товаров и их влияния на качество			2						
	<b>Самостоятельная работа</b> 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	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 1.6 Обеспечение товароведных характеристи к товаров</b>	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,		6				2			2,3

	причины их возникновения. Количественные (нормируемые) и качественные (активируемые) потери. Процессы, вызывающие естественную убыль товаров. Процессы и операции, вызывающие качественные потери. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.									
	<b>Практическое занятие №12</b> Установление принципов хранения и размещения продовольственных товаров			2						
	<b>Практическое занятие №13</b> Установление принципов хранения и размещения непродовольственных товаров			2						
	<b>Практическое занятие №14</b> Расчет и анализ товарных потерь, разработка мероприятий по их снижению			2						
	<b>Самостоятельная работа</b> 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; потребление. 3. Рассмотреть порядок упаковки товаров. 4. Установить принципы транспортирования, хранения и размещения товаров. 5. Изучить виды товарных потерь, порядок их списания; сформулировать меры по предупреждению и снижению потерь.				6				12	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>15</b>	
<b>Тема 1.7 Товарная информация</b>	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.		6				2			<b>2,3</b>
	<b>Практическое занятие №15</b> Идентификация видов и расшифровка маркировки товаров			2						

	<b>Практическое занятие №16</b> Идентификация видов и расшифровка символов, нанесенных на различные средства товарной информации			2						
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Изучить функции маркировки; общие и специфичные требования к маркировке. 2. Дать характеристику производственной маркировке. <b>заочная форма:</b> 3. Охарактеризовать виды и формы товарной информации. 4. Перечислить и охарактеризовать средства товарной информации. 5. Изучить функции маркировки; общие и специфичные требования к маркировке. 6. Разобрать нормативно-правовую базу товарной маркировки. 7. Перечислить группы и виды информационных знаков, указать их значение и месторасположение на маркировке. 8. Изучить нормативную документацию. 9. Рассмотреть виды и разновидности товарно-сопроводительных документов.				6				15	
	<b>Дифференцированный зачет по МДК 03.01</b>	2		2	-	2	-	2	-	
<b>МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>105</b>	<b>34</b>	<b>36</b>	<b>35</b>	<b>105</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>93</b>	
<b>Тема 2.1 Общие сведения о продовольственных товарах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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		
	<b>Практическое занятие</b>									2,3
	<b>Самостоятельная работа</b> 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	
<b>Тема 2.2 Зерномучные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	2	2	1	8	2	-	6	
	Зерно. Классификация и особенности строения, состава.		2				2			

	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. Макароны изделия. Хлебобулочные, сухарные и бараночные изделия. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, маркировка и транспортирование зерномучных товаров.									
	<b>Практическое занятие №1</b> Идентификация ассортимента и оценка качества зерномучных товаров			2						
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Изучить пищевую ценность, строение зерна и значение отдельных частей зерна для формирования качества продуктов его переработки. 2. Изучить товароведные характеристики и условия хранения муки. 3. Изучить товароведные характеристики и условия хранения крупы. 4. Изучить товароведные характеристики и условия хранения макаронных изделий. 5. Изучить товароведные характеристики и условия хранения хлебобулочных изделий. 6. Изучить товароведные характеристики и условия хранения сухарных и бараночных изделий.				1				6	
	<b>Содержание учебного материала</b>	7	2	2	3	6	-	-	6	
<b>Тема 2.3</b> <b>Флодоовощные товары</b>	Пищевая ценность, значение в питании человека, потребительские свойства, химический состав, классификация и ассортимент свежих овощей и плодoв. 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		2							2,3

	качеству, упаковка, транспортирование и хранение плодоовощных товаров и грибов.									
	<b>Практическое занятие №2</b> Идентификация и оценка качества плодоовощных товаров			2						
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Изучить пищевую ценность, значение в питании человека, потребительские свойства плодоовощных товаров. 2. Изучить товароведные характеристики и условия хранения переработанных плодов и овощей. 3. Изучить товароведные характеристики и условия хранения овощей. 4. Изучить товароведные характеристики и условия хранения плодов и орехоплодных. 5. Рассмотреть порядок транспортирования, условия хранения и реализации плодоовощных товаров				3				6	
	<b>Содержание учебного материала</b>	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							
	<b>Практические занятия №3</b> Идентификация ассортимента и оценка качества кофе и чая			2						
<b>Тема 2.4</b> <b>Вкусовые</b> <b>товары</b>	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Изучить товароведные характеристики и условия реализации табачных изделий. 2. Изучить пищевую ценность, потребительские свойства, товароведные характеристики и условия хранения чая и чайных напитков. 3. Изучить пищевую ценность, потребительские свойства, товароведные характеристики и условия хранения кофе и кофейных напитков. 4. Изучить потребительские свойства, товароведные характеристики и условия хранения пряностей и приправ. 5. Изучить потребительские свойства, товароведные				2				6	2,3

	<p>характеристики условия хранения и особенности реализации алкогольных и слабоалкогольных напитков.</p> <p>6. Изучить пищевую ценность, потребительские свойства, товароведные характеристики и условия хранения безалкогольных напитков.</p> <p>7. Изучить товароведные характеристики и особенности реализации табачных изделий.</p>									
<p><b>Тема 2.5</b> <b>Кондитерские товары.</b> <b>Крахмал, сахар, мёд.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	
	<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 мёд. Фальсификация мёда. Условия хранения и реализации меда.</p>		2							2,3
	<p><b>Практическое занятие №4</b> Идентификация ассортимента и оценка качества конфет и карамельных изделий, определение сохраняющих факторов</p>			2						
<p><b>Самостоятельная работа</b> 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</p>				4				8		



	<p>хранения кондитерских изделий.</p> <p>6. Изучить товароведные характеристики и условия 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>									
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 2.6 Молочные товары</b>	<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.</p> <p>Требования к качеству, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение молочных товаров.</p>		2							2,3
	<b>Практическое занятие №5</b> Идентификация ассортимента, оценка качества, распознавание дефектов и расшифровка маркировки молочных консервов			2						
	<b>Практическое занятие №6</b> Идентификация, определение градации качества и распознавание дефектов сыров и масла			2						
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации мороженого. 2. Изучить пищевую ценность, значение в питании человека, химический состав и потребительские свойства молочных товаров. 3. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации молока и сливок. 4. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации молочных консервов. Маркировка молочных консервов.					2				6

	5. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации кисломолочных продуктов. 6. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации сыров и масла коровье. 7. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации масла коровье.									
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 2.7 Мясо и мясные продукты</b>	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.		2							2,3
	<b>Практическое занятие №7</b> Идентификация ассортимента, оценка качества и распознавание дефектов мясных товаров.			2						
	<b>Практическое занятие №8</b> Идентификация ассортимента, оценка качества, распознавание дефектов и расшифровка маркировки мясных консервов			2						
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Изучить пищевую ценность мяса, его химический состав, потребительские свойства и значение в питании человека. 2. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации мяса убойных животных и мясных субпродуктов. 3. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации мяса домашней птицы и дичи. 4. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий. 5. Изучить товароведные характеристики, условия хранения и реализации колбасных изделий. 6. Изучить товароведные				3				6	

	характеристики, условия хранения и реализации мясных копченостей и мясных консервов. Маркировка мясных консервов.									
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 2.8 Рыба и рыбные товары</b>	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							2,3
	<b>Практическое занятие №9</b> Идентификация ассортимента, оценка качества, распознавание дефектов и расшифровка маркировки рыбных консервов			2						
	<b>Самостоятельная работа</b> 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 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				2				6	

	консервов и пресервов. Маркировка рыбных консервов.										
<b>Тема 2.9 Пищевые жиры. Яйца и яичные товары. Пищевые концентраты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>		
	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								
	<b>Практическое занятие №10</b> Идентификация ассортимента, оценка качества, распознавание дефектов и расшифровка маркировки куриных яиц			2							<b>2,3</b>
	<b>Самостоятельная работа</b> 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	
<b>Тема 2.10 Общие сведения о непродовольственных товарах. Текстильные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>12</b>		
	Общие сведения о непродовольственных товарах. Классификация непродовольственных товаров. Потребительские свойства: номенклатура, показатели, методы их определения. Классификация, ассортимент и свойства волокон. 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		6					2			<b>2,3</b>

	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.									
	<b>Лабораторное занятие №1</b> 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.			4				2		
	<b>Самостоятельная работа</b> 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.				4				12	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 2. 11 Обувные, пушно-меховые и овчинно- шубные товары</b>	Потребительские свойства, классификация и ассортимент натуральных кож, искусственных и синтетических обувных материалов. Детали обуви. Методы крепления деталей обуви. Обозначение размеров обуви по метрической и штрих массовой системе. Классификация и ассортимент обувных товаров. Кожаная обувь. Резиновая обувь. Валяная обувь. Классификация пушно-мехового сырья. Пушно-меховые полуфабрикаты.		<b>2</b>							<b>2,3</b>

	<p>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>									
	<p><b>Практические занятия №11</b> 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						
	<p><b>Самостоятельная работа</b> 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 фальсифицированных товаров.</p>				2				6	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	10	4	4	2	8	-	-	8	
<p><b>Тема 2. 12 Хозяйственные товары</b></p>	<p>Потребительские свойства, классификация ассортимент хозяйственных товаров. Хозяйственные товары из пластмасс. Стекланные 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</p>		4							2,3

	<p>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. Источники света. Электроосветительная арматура. Электронагревательные приборы. Электробытовые машины. Контроль качества, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и особенности реализации.</p>								
	<p><b>Практическое занятие №12</b> Идентификация ассортимента, оценка качества и распознавание дефектов стеклянных и керамических товаров</p>			2					
	<p><b>Практическое занятие №13</b> Идентификация ассортимента, оценка качества, распознавание дефектов и расшифровка маркировки электробытовых товаров</p>			2					
	<p><b>Самостоятельная работа</b> 1. Изучить потребительские свойства и товароведную характеристику хозяйственные товаров из пластмасс. 1. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики стеклянных и керамических бытовых товаров. 2. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики металлохозяйственных товаров. 3. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики товаров бытовой химии. Особенности хранения и реализации. 4. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики строительных товаров. 5. Изучить потребительские свойства и товароведные характеристики мебельных товаров. Особенности хранения и реализации. 6. Изучить потребительские свойства, товароведные характеристики и особенности реализации бытовых электротехнических товаров.</p>				2			8	

<p align="center"><b>Тема 2.13 Галантерейные, ювелирные и парфюмерно- косметические товары</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>6</b>		
	<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
	<p><b>Практическое занятие №14</b> Идентификация ассортимента, оценка качества, расшифровка маркировки и распознавание фальсифицированных ювелирных товаров</p>			2							
	<p><b>Самостоятельная работа</b> 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.</p>				4				6		2,3
<p align="center"><b>Тема 2.14 Товары культурно- бытового назначения</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>		
	<p>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</p>		2								2,3



	товары. Печатные издания. Игрушки. Потребительские свойства игрушек, требования безопасности. Художественные товары. Качество, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров культурно-бытового назначения.								
	<b>Практическое занятие №15</b> Идентификация ассортимента, определение потребительских свойств и оценка качества школьно-письменных и канцелярских товаров.			2					
	<b>Самостоятельная работа</b> 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.				4			6	
<b>Дифференцированный зачет по МДК 03.02</b>		<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>Производственная практика (по профилю специальности).</b> 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. 2. Определить и проанализировать структуру, полноту, ширину и глубину ассортимента товаров. 3. Произвести выборочную проверку качества конкретных товаров различных товарных групп, провести диагностику дефектов и дать заключение о степени соответствия градациям качества. 4. Дать оценку качества процессов по обеспечению соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке. 5. Дать характеристику транспортной маркировки грузов, поступающих на предприятие: носители маркировки содержание, используемые условные обозначения, символы, знаки и их		<b>72</b>				<b>72</b>			<b>2,3</b>

<p>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> <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><b>Приложения к отчету:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фотографии здания, торговых залов, отделов, вспомогательных помещений, оборудования;</li> <li>- ассортиментный перечень;</li> <li>- маркировка товаров;</li> <li>- товаросопроводительные документы;</li> <li>- документы по подтверждению соответствия;</li> <li>- акт приемки товаров и тары;</li> <li>- акт списания товаров (форма ТОРГ-16);</li> <li>- акт перевода систем измерения.</li> </ul>									
<b>ВСЕГО</b>	<b>282</b>	<b>68</b>	<b>72</b>	<b>70</b>	<b>282</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>184</b>	

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации профессионального модуля требуются специальные помещения:

1. учебная аудитория для проведения лекционных, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная специальной мебелью, компьютером с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, техническими средствами обучения, лицензионным программным обеспечением: операционная система MS Windows, пакет офисных программ Microsoft Office, антивирусная программа.
2. специализированная аудитория: «Лаборатория товароведения», оснащенная специальной мебелью, компьютером с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, техническими средствами обучения, демонстрационными материалами, лабораторным оборудованием, операционная система MS Windows, пакет офисных программ MS Office, антивирусная программа.
3. помещение для самостоятельной работы, оснащенное специальной мебелью, компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, лицензионным программным обеспечением: операционная система MS Windows, пакет офисных программ MS Office, антивирусная программа.

## 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

### МДК 03.01. Теоретические основы товароведения

#### Основная литература:

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491121>
2. Основы коммерческой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452612>
3. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491545>
4. Васин, С. Г. Управление качеством. Всеобщий подход : учебник для среднего профессионального образования / С. Г. Васин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10557-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497677>

#### Дополнительная литература:

1. Гаврилов, Л. П. Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. П. Гаврилов. — 3-е изд., доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 477 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12180-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474772>
2. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 172 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10556-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495462>
3. Управление качеством. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко [и др.]; под редакцией Е. А. Горбашко. — 2-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11511-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495476>

#### Периодические издания

1. Маркетинг в России и за рубежом [Электронный ресурс] : журнал. — Режим доступа: [https://www.elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8819](https://www.elibrary.ru/title_about.asp?id=8819)
2. Российский экономический журнал [Электронный ресурс] : журнал. — Режим доступа: [https://www.elibrary.ru/title\\_about\\_new.asp?id=9065](https://www.elibrary.ru/title_about_new.asp?id=9065)
3. Международная торговля и торговая политика [Электронный ресурс] : журнал. — Режим доступа: [https://www.elibrary.ru/title\\_about.asp?id=54693](https://www.elibrary.ru/title_about.asp?id=54693)

#### Базы данных и информационные справочные системы

1. ibooks.ru : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. <https://ibooks.ru>.
2. Электронно-библиотечная система СПбУТУиЭ : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. <https://libume.ru/>
3. Юрайт : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. <http://www.urait.ru>.
4. eLibrary.ru : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. <http://elibrary.ru>.
5. КиберЛенинка: научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : информационная справочная система. <http://cyberleninka.ru>.
6. Министерство промышленности и торговли Российской Федерации [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. <https://minpromtorg.gov.ru/>
7. Лань : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. <https://e.lanbook.com>.
8. Управление производством [Электронный ресурс] : информационная справочная система. <http://www.up-pro.ru/>

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

### **Основная литература:**

1. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491545>
2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491121>
3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496870>

### **Дополнительная литература:**

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497170>
2. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509159>
3. Левкин, Г. Г. Коммерческая деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Г. Левкин, О. А. Никифоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 247 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15369-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497818>

## Периодические издания

1. Международная торговля и торговая политика [Электронный ресурс] : журнал. – Режим доступа: [https://www.elibrary.ru/title\\_about.asp?id=54693](https://www.elibrary.ru/title_about.asp?id=54693)
2. Маркетинг в России и за рубежом [Электронный ресурс] : журнал. – Режим доступа: [https://www.elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8819](https://www.elibrary.ru/title_about.asp?id=8819)
3. Российский экономический журнал [Электронный ресурс] : журнал. – Режим доступа: [https://www.elibrary.ru/title\\_about\\_new.asp?id=9065](https://www.elibrary.ru/title_about_new.asp?id=9065)

## Базы данных и информационные справочные системы

1. ibooks.ru : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных <https://ibooks.ru>
2. Электронно-библиотечная система СПбУТУиЭ : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. <https://libume.ru/>.
3. Юрайт : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. <http://urait.ru>.
4. eLibrary.ru : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. <http://elibrary.ru>.
5. Лань : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. <https://e.lanbook.com>.
6. КиберЛенинка : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : информационная справочная система. <http://cyberleninka.ru>.
7. Министерство промышленности и торговли Российской Федерации [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. <https://minpromtorg.gov.ru/>
8. Управление производством [Электронный ресурс] : информационная справочная система. <http://www.up-pro.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.

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение видов, разновидностей товаров однородных групп, проведение анализа их товароведных характеристик</li> <li>- расчет показателей ассортимента</li> <li>- анализ влияния факторов на ассортимент и качество товаров при организации товародвижения</li> <li>- демонстрация умений работы в компьютерно-кассовой системе</li> </ul>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• результатов работы на практических занятиях;</li> <li>• результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>• результатов тестирования.</li> </ul> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики (по профилю специальности)</p>
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению и списанию.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет товарных потерь</li> <li>- качество разработанных планов мероприятий по ускорению оборачиваемости и сокращению товарных потерь</li> </ul>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• результатов работы на практических занятиях;</li> <li>• результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>• результатов тестирования.</li> </ul> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики</p>
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Расшифровывает и оценивает маркировку товаров на соответствие с установленными требованиями	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• результатов работы на практических занятиях;</li> <li>• результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>• результатов тестирования.</li> </ul>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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 производственной практики (по профилю специальности)
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, 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: • результатов работы на практи- ческих занятиях; • результатов выполнения инди- видуальных 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 требований к персоналу, товарам, окружающей среде - обосновывать выбор торгово- технологического оборудования	Оценка в рамках текущего контроля: • результатов работы на практи- ческих занятиях; • результатов выполнения инди- видуальных домашних заданий; • результатов тестирования.



<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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"> <li>• результатов работы на практических занятиях;</li> <li>• результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>• результатов тестирования.</li> </ul>
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"> <li>• результатов работы на практических занятиях;</li> <li>• результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>• результатов тестирования.</li> </ul>

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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 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 задач, оценивать их эффективность и качество.	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 производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3 Принимать решения в	Демонстрация способности принимать решения в стандарт-	Наблюдение и оценка деятельности студента

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	ных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении банковских операций	в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по 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 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 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, потребителями.	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 производственной практике (по профилю специальности) Наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
		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 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 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 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 общения.	Реализация делового общения на иностранном языке. Грамотное перевод профессиональных терминов на иностранный язык	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по производственной практике (по профилю специальности)

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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 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 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 производственной практике (по профилю специальности)

Фонд оценочных средств представлен в Приложении 2.

Приложение 1.  
Вариативная часть не предусмотрена.