

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и ком-  
мерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Рес-  
публики

**ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля**

ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемо-  
сти товаров  
для специальности  
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Чебоксары, 2021

Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по специальности  
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании ЦК

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

Председатель ЦК \_\_\_\_\_

Разработчики:

---

Эксперты:

---

# **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» и соответствующие ему общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), личностные результаты (ЛР):

### 1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1.	<i>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</i>
ОК 2.	<i>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</i>
ОК 3.	<i>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</i>
ОК 4.	<i>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</i>
ОК 6.	<i>Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i>
ОК 7.	<i>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</i>
ОК 12.	<i>Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</i>
ЛР 2.	<i>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</i>
ЛР 3.	<i>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</i>

ЛР 4.	<i>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».</i>
ЛР 7.	<i>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</i>
ЛР 10.	<i>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</i>

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 3.	<i>Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров</i>
ПК 3.1	<i>Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.</i>
ПК 3.2	<i>Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.</i>
ПК 3.3	<i>Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</i>
ПК 3.4	<i>Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</i>
ПК 3.5	<i>Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</i>
ПК 3.6	<i>Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</i>
ПК 3.7	<i>Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.</i>
ПК 3.8	<i>Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</i>

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определения показателей ассортимента;</li> <li>- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;</li> <li>- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- установления градаций качества;</li> <li>- расшифровки маркировки;</li> <li>- контроля режима и сроков хранения товаров;</li> <li>- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к то-</li> </ul>
-------------------------	---

	варам, упаковке, условиям и срокам хранения
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-применять методы товароведения;</li> <li>-формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;</li> <li>-оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</li> <li>-рассчитывать товарные потери и списывать их;</li> <li>-идентифицировать товары;</li> <li>-соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;</li> <li>-виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;</li> <li>-классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку качества, маркировку;</li> <li>-условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> <li>-особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров</li> </ul>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 431 час

в том числе в форме практической подготовки 72 часа

Из них на освоение МДК 290 часа

практики, в том числе производственная 72 часов

Промежуточная аттестация 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Консультации и самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								
				всего	в том числе							
					Лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект (работа)	консультации	экзамен	Учебная, практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>МДК.03.01 Теоретические основы товароведения</b>												
ОК 1-4, 6, 7, 12 ПК 3.1 – 3.8 ЛР 2, 3, 4, 7, 10	Раздел 1. Методологические основы товароведения	30	10	20	16	4						
	Раздел 2. Товароведные характеристики товаров	48	16	32	20	12						
	Раздел 3. Обеспечение качества и количества товара	44	14	30	20	10						
<b>Итого по МДК.03.01.</b>		<b>122</b>	<b>40</b>	<b>90</b>	<b>56</b>	<b>26</b>			<b>2</b>	<b>6</b>		
<b>МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>												
ОК 1-4, 6, 7, 12 ПК 3.1 – 3.8 ЛР 2, 3, 4, 7, 10	Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров	21	7	14	10	2	2					
	Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп	117	35	82	48	14	20					
	Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров	171	59	112	70	38	4					
<b>Итого по МДК.03.02.</b>		<b>309</b>	<b>101</b>	<b>200</b>	<b>128</b>	<b>54</b>	<b>26</b>		<b>2</b>	<b>6</b>		
ОК 1-4, 6, 7, 12 ПК 3.1 – 3.8 ЛР 2, 3, 4, 7, 10	<b>Производственная практика (ПП.03.01)</b>											72
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт по ПП.03.01. экзамен по ПМ 03.										<b>6</b>		
<b>ВСЕГО</b>		<b>431</b>	<b>141</b>	<b>290</b>	<b>184</b>	<b>80</b>	<b>26</b>		<b>4</b>	<b>18</b>		<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>3 курс</b>			
<b>5 семестр</b>			
<i>Раздел 1.</i> <i>Методологические основы товароведения</i>			
<b>МДК.03.01.</b> <b>Теоретические основы товароведения</b>		<b>122</b>	
Тема 1.1. Введение. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1 <b>Предмет, цели, задачи, функции, принципы товароведения</b> Теоретические основы товароведения: основные понятия. Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	2	2
	2 <b>Состояние потребительского рынка</b> Источники насыщения рынка, их состояние. Особенности государственного регулирования потребительского рынка в свете принятия ФЗ «О техническом регулировании».	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Подготовка доклада: «Состояние и перспективы развития потребительского рынка России».	2	3
Тема 1.2. Объекты товароведения	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	3 <b>Объекты товароведения</b> Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. <b>Основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них.</b> Товароведные характеристики товара: ассортиментная, качественная и количественная.	2	2
	4 <b>Общая классификация товаров</b> Общая классификация товаров на потребительские и промышленного назначения.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Написание реферата: «Товар как экономическая категория и товароведная – сравнительные характеристики».	2	3
Тема 1.3. Методы товароведения	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	5 <b>Методы товароведения</b> Методы товароведения: понятие, классификация.	2	2



	6	<b>Разновидности методов, их краткая характеристика</b> Методы: теоретические и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Подготовка доклада на одну из тем: «Эмпирические методы товароведения»; «Преимущества и недостатки органолептических и измерительных методов».		2	3
Тема 1.4. Классификация и кодирование товаров	<b>Содержание</b>		8	
	7	<b>Классификация и кодирование товаров</b> Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование: понятие, структура методов, разновидности, их достоинства и недостатки. Применимость в товароведении.	2	2
	8	<b>Общегосударственные классификаторы</b> Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура. Классификация потребительских товаров. Общая классификация потребительских товаров.	2	2
	9	<b>Практическое занятие: Классификация как метод товароведения</b> <b>Применение методов товароведения.</b> Распознавание разновидностей метода классификации и составление классификации товаров иерархическим методом.	2	3
	10	<b>Практическое занятие: Разновидности метода классификации</b> Распознавание разновидности метода классификации и составление классификации товаров фасетным методом.	2	3
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Подготовка доклада на тему (по выбору): - «Частная классификация потребительских товаров». - «Основополагающие методы систематизации». - «Разновидности метода кодирования». Написание реферата: «Общероссийские классификаторы продукции». Групповая работа: Составление презентации «Сравнение иерархического и фасетного методов».		4	3
<b>Раздел 2.</b> <b>Товароведные характеристики товаров</b>				
<b>МДК.03.01.</b> <b>Теоретические основы товароведения</b>			122	
Тема 2.1. Ассортимент товаров	<b>Содержание</b>		8	
	11	<b>Ассортимент товаров</b> Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Товарный артикул как единица измерения показателей ассортимента: понятие, назначение, отличительные признаки. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности.	2	2

	12	<b>Управление ассортиментом</b> Управление ассортиментом: понятие, назначение. Факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров.	2	2
	13	<b>Практическое занятие: Ассортимент товаров</b> Решение ситуационных задач по формированию и анализу торгового (или промышленного) ассортимента.	2	3
	14	<b>Практическое занятие: Свойства и показатели ассортимента</b> Решение ситуационных задач по расчету свойств и показателей ассортимента.	2	3
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Написание реферата на тему (по выбору): - «Ассортиментная политика». - «Направления развития и совершенствования ассортимента». Составление схемы «Классификация ассортимента». Подготовка доклада на одну из тем: «Свойства и показатели ассортимента, их применимость для анализа ассортиментной политики организации»; «Факторы, влияющие на формирование ассортимента».		<b>4</b>	3
Тема 2.2. Качество товаров	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	15	<b>Качество товаров</b> Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества.	2	2
	16	<b>Номенклатура потребительских свойств и показателей</b> Классификация потребительских свойств и показателей потребительских товаров; номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора.	2	2
	17	<b>Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров</b> Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров	2	2
	18	<b>Практическое занятие: Качество товаров</b> Определение показателей качества товаров.	2	3
	19	<b>Практическое занятие: Номенклатура показателей качества</b> Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами.	2	3
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Написание реферата: «Технический уровень качества товаров». Составление схемы: «Классификация потребительских свойств и показателей качества товаров». Составление схемы: «Номенклатуры потребительских свойств товаров». Подготовка доклада: «Критерии выбора потребительских свойств и показателей из номенклатуры». Подготовка доклада: «Нормативные документы, устанавливающие требования к качеству потребительских товаров».		<b>5</b>	3
Тема 2.3. Оценка качества товаров	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	20	<b>Оценка качества товаров</b> Оценка качества: понятие. Структура и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества.	2	2

	21	<b>Сортамент</b> Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров.	2	2
	22	<b>Несоответствия и дефекты товаров</b> Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Отличия дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения.	2	2
	23	<b>Практическое занятие: Определение товарного сорта</b> <b>Оценка качества товаров и установление их градации качества.</b>	2	3
	24	<b>Практическое занятие: Градации качества</b> Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов их деления, измерение товаров.	2	3
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации и реферата на темы (по выбору): - «Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции». - «Принципы деления товаров на сорта и причины пересортицы». - «Порядок проведения диагностики товаров». - «Права потребителей и ответственность продавца за умышленную и неумышленную пересортицу товаров и реализацию дефектной продукции».		5	3
Тема 2.4. Количественная характеристика товаров	<b>Содержание</b>		4	
	25	<b>Количественная характеристика товаров</b> Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Идентифицирующие признаки товарной партии. Однородность и неоднородность качества в товарной партии.	2	2
	26	<b>Размерные характеристики товарных партий</b> Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий. Назначение, краткая характеристика.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Подготовка доклада на одну из тем: «Классификация товаров по признаку их однородности или неоднородности». «Идентифицирующие признаки товарной партии». «Размерные характеристики товаров».		2	3
<i>Раздел 3. Обеспечение качества и количества товара</i>				
<b>МДК.03.01. Теоретические основы товароведения</b>			122	
Тема 3.1. Технологический цикл	<b>Содержание</b>		10	
	27	<b>Технологический цикл товародвижения</b>	2	2

товародвижения		Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная. Контроль качества и количества товарных партий. Виды.		
	28	<b>Правила проведения выборочного контроля</b> Правила проведения выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб.	2	2
	29	<b>Практическое занятие: Правила отбора проб</b> Изучение правил отбора проб, приемочные и браковочные числа.	2	3
	30	<b>Практическое занятие: Приемка товаров по количеству</b> Решение ситуационных задач по приемке товаров по количеству.	2	3
	31	<b>Практическое занятие: Приемка товаров по качеству</b> Решение ситуационных задач по приемке товаров по качеству.	2	3
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Подготовка доклада «Понятие о приемочном и браковочном числе». Подготовка доклада «Виды проб и требования к ним». Подготовка доклада «Правила проведения выборочного контроля и отбора проб». Составление схемы: «Технологического цикла товародвижения». Написание реферата «Контроль количества и качества товарных партий».		5	3
Тема 3.2. Формирование и сохранение качества и количества товаров	<b>Содержание</b>		4	
	32	<b>Формирование и сохранение качества и количества товаров</b> Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, формирующие качество и количество, краткая характеристика, степень влияния отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия.	2	2
	33	<b>Классификация сохраняющих факторов</b> Классификация сохраняющих факторов. Упаковка: понятие, функции. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы «Факторы, влияющие на количество и качество».		2	3
Тема 3.3. Хранение товаров	<b>Содержание</b>		8	
	34	<b>Хранение товаров</b> Хранение: основные понятия, назначение. Составные элементы условий хранения. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Понятие. Показатели климатического режима и их влияние на сохраняемость товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества.	2	2
	35	<b>Классификация товаров по термическому состоянию и влажности</b> Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажностному режиму. Регулирование показателей режима хранения.	2	2
	36	<b>Санитарно-гигиенический режим складов</b> Санитарно-гигиенический режим складов. Показатели режима, их значимость для обеспечения количества и качества. Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении.	2	2

	37	<b>Размещение товаров</b> Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Экономическая эффективность разных методов, критерии эффективности. Сроки сохранности товаров: годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации	2	2
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентации и реферата на темы (по выбору): - «Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база». - «Понятие, назначение и показатели климатического режима хранения». - «Понятие, назначение и показатели санитарно-гигиенического режима». - «Классификация товаров по оптимальным режимам хранения». - «Перечень профилактических и текущих мероприятий по соблюдению оптимального санитарно-гигиенического режима». - «Порядок проведения контроля за соблюдением условий и сроков хранения».	4	3
Тема 3.4 Товарные потери	<b>Содержание</b>		8	
	38	<b>Товарные потери</b> Товарные потери: основные понятия. <b>Виды</b> и разновидности <b>потерь, причины их возникновения и порядок списания</b>	2	2
	39	<b>Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь</b> Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.	2	2
	40	<b>Практическое занятие: Расчет количественных потерь</b> Решение ситуационных задач по <b>расчету товарных потерь</b>	2	3
	41	<b>Практическое занятие: Порядок списания потерь</b> Решение ситуационных задач по <b>списанию потерь</b>	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Подготовка доклада на тему (по выбору): - «Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь». - «Порядок списания потерь». -«Комплекс мероприятий по предупреждению и снижению потерь».	3	3
<b>Итого по МДК.03.01, часов</b>			<b>122</b>	
Консультации и самостоятельная работа обучающегося			40	
Обязательная учебная нагрузка обучающихся			82	
в том числе практических занятий			26	
<b>3 курс</b>				
<b>5 семестр</b>				
<b>Раздел 1.</b> <b>Основы товароведения</b> <b>продовольственных товаров</b>				
<b>МДК.03.02.</b> <b>Товароведение продоволь-</b>			<b>309</b>	

<b>ственных и непродовольственных товаров</b>			
<p>Тема 1.1</p> <p>Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Общая классификация</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 <b>Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров</b> Продовольственные товары: понятие, назначение. Отличие продовольственных товаров от непродовольственных. Потребности, удовлетворяемые продовольственными товарами. Актуальность проблемы обеспечения населения продовольствием. Состояние рынка продовольственных товаров: источники насыщения (отечественное производство и импорт). Состояние отечественного сельскохозяйственного и промышленного производства. Отрасли пищевой промышленности. Состояние спроса и предложения. Продовольственная безопасность страны и пути ее обеспечения. товаров на группы и подгруппы. Перспективы производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной безопасности, ориентация на импорт товаров, отечественное производство которых имеет объективные и субъективные ограничения. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров. Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Подготовка доклада на тему по выбору: - «Нормы потребления важнейших продуктов питания». - «Актуальные проблемы обеспечения населения продовольствием». - «Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров». - «Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров».</p>	<p><b>2</b></p> <p>2</p> <p><b>1</b></p>	<p></p> <p>2</p> <p><b>3</b></p>
<p>Тема 1.2.</p> <p>Химический состав продовольственных товаров</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>2 <b>Химический состав продовольственных товаров. Характеристика важнейших веществ химического состава</b> Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), по происхождению (натуральные, искусственные и синтетические). Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных, красящих веществ. Схема характеристики: представление о химической природе этих веществ, их классификация; свойства веществ, их влияние на качество, в том числе на безопасность и сохраняемость; содержание в пищевых продуктах (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ).</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы «Химический состав пищевых продуктов».</p>	<p><b>2</b></p> <p>2</p> <p><b>1</b></p>	<p></p> <p>2</p> <p><b>3</b></p>
<p>Тема 1.3.</p> <p>Пищевая ценность</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>3 <b>Пищевая ценность</b> Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров: определение термина. Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность, их взаимосвязь с химическими и физическими свойствами. Энергетическая ценность: определение. Потребность в энергии и факторы, ее обуславливающие. Показатели энергетической ценности. Основные и дополнительные энергетические вещества. Классификация продовольственных товаров по энергетической ценности: высококалорийные, среднекалорийные, низкокалорийные и бескалорийные. Биологическая ценность и эффективность: определение. Физиологическая (пластиче-</p>	<p><b>2</b></p> <p>2</p>	<p></p> <p>2</p>

		ская) потребность в биологически ценных веществах. Показатели биологической полноценности и эффективности: незаменимые аминокислоты, незаменимые жирные кислоты, норм их потребления. Классификация продовольственных товаров по содержанию полноценных белков, жиров. Физиологическая ценность: определение. Физиологические и психические потребности, удовлетворяемые физиологически ценными веществами. Физиологически активные вещества. Деление их на группы в зависимости от действия на нервную, иммунную и пищеварительную системы. Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных веществ. Продукты питания с повышенным содержанием основных витаминов и минеральных веществ. Негативные последствия воздействия повышенных доз некоторых физиологически активных веществ (алкоголя, алкалоидов) на организм человека. Обязательность информации о пищевой ценности калорийности и содержании важнейших веществ).		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы «Классификация продовольственных товаров по калорийности, содержанию углеводов, жиров, полноценных белков».		1	3
Тема 1.4. Особенности оценки качества продовольственных товаров	<b>Содержание</b>		4	
	4	<b>Особенности оценки качества продовольственных товаров</b> Оценка соответствия: понятие, этапы, назначение. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические и паразитологические. Органолептические свойства и показатели, их краткая характеристика. Показатели, определяющие внешний вид (форма, окраска, поверхность, целостность, вкус, запах) и специфические (внутреннее строение, консистенция, прозрачность, наличие осадков и т.д.). Потребности, удовлетворяемые органолептическими свойствами: психические, в т.ч. эстетические и органолептические. Физико-химические показатели: прямые и косвенные, общие и специфические. Предельные значения показателей, критерии ограничения максимальных и минимальных значений физико-химических показателей. Безопасность: понятие. Виды и показатели безопасности продовольственных товаров, Химическая и радиационная безопасность: показатели. Нормативные документы, регламентирующие требования к безопасности. Микробиологические показатели. Виды продовольственных товаров, для которых устанавливаются микробиологические показатели. Наиболее распространенные микробиологические показатели. Градации качества продовольственных товаров: стандартная, нестандартная, брак, отходы. Критерии деления товаров на градации качества. Товарные сорта: понятие. Определение товарных сортов.	2	2
	5	<b>Лабораторная работа. Оценка качества продовольственных товаров</b> Расчёт энергетической ценности важнейших видов продовольственных товаров (2-3 наименования). Определение товарного сорта продовольственных товаров и установление принципов деления на товарные сорта. <b>Идентификация товаров. Решение ситуационных задач на соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.</b>	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Написание реферата и/или доклада на тему (по выбору): - «Паразитологические показатели: понятие, назначение, виды паразитов, товары, повреждаемые ими». - «Характеристика органолептических свойств и показателей». - «Физико-химические, микробиологические и паразитологические показатели». - «Виды и показатели безопасности пищевых продуктов».		2	3
Тема 1.5. Обеспечение качества и ко-	<b>Содержание</b>		4	
	6	<b>Обеспечение качества и количества продовольственных товаров при хранении и реализации. Сроки со-</b>	2	2

личества продовольственных товаров при хранении и реализации		<b>храняемости продовольственных товаров</b> Показатели сохраняемости товаров: потери и сроки хранения. Потери продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации. Виды и разновидности потерь: количественные (естественная убыль и предреализационные), качественные. Процессы, вызывающие эти потери, Факторы, влияющие на потери: внутренние (качество: состав, структурно-механические свойства, наличие дефектов) и внешние (упаковка, условия и сроки хранения, подготовка к реализации). Классификация продовольственных товаров по оптимальным температурным и влажностным режимам. Регулирование показателей режима хранения - важнейший путь сокращения потерь. Сроки сохраняемости продовольственных товаров в том числе годности, хранения, реализации. Критерии их установления и ограничения. Классификация продовольственных товаров по срокам хранения: скоропортящиеся, кратковременного, среднего и длительного срока хранения. Контроль за условиями и сроками хранения. Нормативные документы, регламентирующие условия и сроки сохраняемости пищевых продуктов. Влияние потерь на эффективность коммерческой деятельности.		
	7	<b>Практическое занятие: Определение количественных и качественных потерь</b> Решение ситуационных задач по определению количественных и качественных потерь продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы: «Классификация продовольственных товаров по оптимальным температурно-влажностным режимам». Составление схемы: «Классификация сроков сохраняемости и классификация пищевых продуктов по этим срокам».		2	3
<b>Раздел 2.</b> <b>Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп</b>				
<b>МДК.03.02.</b> <b>Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			<b>309</b>	
Тема 2.1 Вспомогательные продовольственные товары	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	8	<b>Вспомогательные продовольственные товары. Пряности и приправы</b> Вспомогательные продовольственные товары: понятие, назначение, классификация. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b> Обоснование необходимости выделения в отдельную группу. Пищевые добавки: понятие, назначение, классификация, краткая характеристика отдельных подгрупп. Улучшители консистенции: виды, назначение. Крахмал: виды, назначение, факторы и оценка качества, товарные сорта, дефекты; упаковка, маркировка и хранение. Сода: понятие, виды, назначение, оценка качества. Пряности и приправы: классификация, назначение, краткая характеристика отдельных видов, оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Спички: понятие, виды, назначение, составные части, их состав; упаковка, маркировка, хранение». - «Понятие, назначение и классификация вспомогательных товаров».		<b>1</b>	<b>3</b>



		- «Понятие, назначение и классификация пищевых добавок». - «Понятие, назначение и классификация пряностей и приправ». - «Понятие, назначение и классификация улучшителей консистенции и соды».		
Тема 2.2. Зерномучные товары	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	9	<b>Зерномучные товары</b> Рынок зерна и продуктов его переработки: состояние и перспективы развития. Классификация зерномучных товаров, характерные признаки. Потребности, удовлетворяемые зерномучными товарами. Пищевая ценность: свойства, показатели, их особенности. Краткая характеристика зерна как одного из важнейших биржевых товаров и сырья для зерномучных товаров. Особенности состава и строения зерна, влияющие на потребительские свойства.	2	2
	10	<b>Товароведная характеристика зерномучных товаров</b> Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним. Товароведная характеристика круп, муки и продуктов их переработки: макаронных изделий, хлебобулочных изделий, по пищевой ценности, ассортименту, назначению, сырью, процессам производства, упаковке и маркировке. Оценка качества зерномучных товаров. Определяющие и специфические показатели разных групп, товарные сорта. Дефекты технологические и предреализационные: причины их возникновения, пути устранения.	2	2
	11	<b>Лабораторная работа. Качество хлебобулочных изделий</b> Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	2	3
	12	<b>Лабораторная работа. Оценка качества круп</b> Определение товарного сорта крупы в соответствии с требованиями стандарта.	2	3
	13	<b>Практическое занятие. Показатели качества зерномучных товаров</b> Анализ показателей качества одной из подгрупп зерномучных товаров по стандарту. Анализ фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети.	2	3
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Написание реферата на тему (по выбору): - «Хранение разных подгрупп зерномучных товаров». - «Товарные потери при хранении: виды, причины возникновения и пути сокращения». Подготовка доклада на тему (по выбору): - «Состояние и перспективы развития рынка зерна и продуктов его переработки». - «Пищевая ценность зерномучных товаров». - «Особенности строения и состава зерна, их влияние на потребительские свойства продуктов переработки зерна». - «Определяющие и специфические показатели качества зерномучных товаров разных групп». - «Условия и сроки хранения зерномучных товаров разных подгрупп».		<b>4</b>	<b>3</b>
Тема 2.3. Фруктоовощные товары	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	14	<b>Фруктоовощные товары</b> Классификация фруктоовощных товаров: свежих плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки. Потребности, удовлетворяемые фруктоовощными товарами. Состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей.	2	2
	15	<b>Товароведная характеристика фруктоовощных товаров. Хранение свежих плодов и овощей</b> Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу, строению, использо-	2	2

		ванию, сортаменту. Оценка товарного качества свежих плодов и овощей. Определяющие и специфичные показатели, их дифференциация по назначению (для заготавливаемой и реализуемой продукции). Градации качества: продукция стандартная, нестандартная, отход. Деление на помологические группы. Товарные сорта и классы стандартной продукции, Принципы деления. Дефекты: микробиологические, физиологические, биологические, причины возникновения и пути устранения. Упаковка и маркировка. Хранение свежих плодов и овощей: длительное и кратковременное. Условия и сроки хранения. Товарные потери, процессы, их вызывающие, пути сокращения. Продукты переработки плодов и овощей, их товароведная характеристика. Оценка качества продуктов переработки плодов и овощей: номенклатура показателей качества, дефекты. Хранение переработанных плодов и овощей: условия, сроки; потери и причины их возникновения		
	16	<b>Лабораторная работа. Оценка качества свежих плодов и овощей</b> Определение товарного качества свежих плодов и овощей по стандартам на натуральных образцах.	2	3
	17	<b>Практическое занятие: Приемка овощей по качеству</b> Решение ситуационных задач на правила отбора объединенных проб и определение товарного качества натуральных образцов овощей (работа со стандартами).	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Написание реферата: «Рынок плодоовощных товаров: состояние и перспективы развития». Подготовка доклада на тему (по выбору): - «Состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей». - «Определяющие и специфичные показатели качества свежих плодов и овощей». - «Номенклатура потребительских свойств переработанных плодов и овощей».		3	3
Тема 2.4. Вкусовые товары	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	18	<b>Вкусовые товары</b> Рынок алкогольных, безалкогольных, слабоалкогольных напитков, чая, кофе: состояние и перспективы развития. Проблемы российского рынка (государственное регулирование производства и оборота алкогольной продукции, повышение качества). Классификация вкусовых товаров по основным физиологически активным веществам. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами. Состав и пищевая ценность разных подгрупп вкусовых товаров. Отрицательное влияние физиологически активных веществ товаров отдельных подгрупп на организм человека.	2	2
	19	<b>Товароведная характеристика вкусовых товаров. Оценка качества вкусовых товаров</b> <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.</b> Товароведная характеристика вкусовых товаров однородных групп (водок, ликеро-наливочных изделий, вин, коньяка, пива, безалкогольных напитков, чая, кофе Оценка качества вкусовых товаров. Определяющие и специфичные показатели, их значение для формирования спроса и конкурентоспособности товаров. Товарные сорта отдельных групп, принципы деления. Дефекты, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Упаковка и маркировка товаров этой группы. Хранение различных групп вкусовых товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери. Причины возникновения.	2	2
	20	<b>Лабораторная работа. Оценка качества вкусовых товаров</b> Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям. Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям качества стандарта.	2	3
	21	<b>Практическое занятие: Правила отбора проб</b>	2	3

		Анализ правил отбора проб и показателей качества безалкогольных напитков по стандарту.		
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Написание реферата и презентации на тему (по выбору): - «Состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров». - «Правовая база государственного регулирования рынка алкогольных напитков и пива». - «Особенности состава и пищевой ценности вкусовых товаров разных подгрупп». - «Влияние физиологически активных веществ вкусовых товаров на организм человека».	<b>3</b>	3
Тема 2.5. Кондитерские товары		<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	22	<b>Кондитерские товары</b> Рынок кондитерских товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Классификация сахара, меда, кондитерских изделий. Признаки общей и частных классификаций. Потребности, удовлетворяемые сахаром, медом и кондитерскими изделиями. Состав и пищевая ценность разных групп кондитерских товаров, отличительные признаки.	2	2
	23	<b>Товароведная характеристика кондитерских товаров</b> Товароведная характеристика сахара, меда, кондитерских изделий: фруктово-ягодных, карамельных, конфетных, шоколадных, какао, халвы, драже, ириса, печенья, пряников, вафель, тортов, пирожных, кексов, рулетов, восточных сладостей по ассортименту, составу, пищевой ценности, особенностям сырья и процессам производства. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.</b>	2	2
	24	<b>Оценка качества кондитерских изделий</b> Оценка качества кондитерских товаров. Определяющие и специфичные показатели качества. Товарные сорта отдельных видов. Дефекты: технологические и предреализационные. Причины возникновения и меры предупреждения. Фальсификация шоколада и других кондитерских изделий. Упаковка и маркировка кондитерских товаров. Хранение кондитерских товаров. Условия и сроки хранения разных групп кондитерских товаров. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери, причины возникновения и пути сокращения.	2	2
	25	<b>Лабораторная работа. Оценка качества кондитерских изделий</b> Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки (на натуральных образцах). Выявление видов дефектов карамели и ранжирование их по степени значимости, установление причин, их вызывающих. Изучение показателей качества различных подгрупп кондитерских изделий по стандартам (выявление признаков идентификации, назначения, эстетических свойств и безопасности). Анализ фактического ассортимента разных подгрупп кондитерских изделий по полноте, устойчивости и новизне в предприятиях розничной торговли (предварительное домашнее задание).	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Написание реферата на тему (по выбору): - «Жевательная резинка: понятие, назначение, классификация, факторы, формирующие качество». - «Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров». Составление схемы: «Общая классификация кондитерских товаров». Подготовка доклада: «Особенности состава кондитерских товаров разных подгрупп».	<b>4</b>	3
Тема 2.6.		<b>Содержание</b>	<b>6</b>	

Пищевые жиры	26	<b>Пищевые жиры. Оценка качества пищевых жиров</b> Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним. Классификация и ассортимент растительных масел, животных жиров, маргарина, маргариновой продукции, спрэдов. Признаки общей и частных классификаций. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, особенности сырья, процессов производства и назначения. Оценка качества пищевых жиров Определяющие и специфические показатели. Товарные сорта: их характерные признаки деления. Возможность возникновения пересортицы. Дефекты технологические и предреализационные. Причины возникновения. Фальсификация пищевых жиров, средства и методы обнаружения. Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров. Условия и сроки хранения разных подгрупп пищевых жиров. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, меры предупреждения и сокращения.	2	2
	27	<b>Практическое занятие: Качество пищевых жиров</b> Определение товарного сорта маргарина по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами).	2	3
	28	<b>Лабораторная работа. Качество пищевых жиров</b> Изучение ассортимента маргарина по стандарту. Выявление отличительных признаков товарных сортов маргарина. Анализ показателей качества маргарина, регламентируемых ГОСТ, для целей идентификации, а также обязательной и добровольной сертификации. Анализ фактического ассортимента маргарина (или растительных масел) в розничной торговой сети(предварительное домашнее задание с обсуждением на занятиях).	2	3
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Подготовка доклада: «Рынок пищевых жиров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка». Составление схемы: «Классификация пищевых жиров». Подготовка доклада: «Способы фальсификации пищевых жиров».		3	3
Тема 2.7. Молочные товары	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	29	<b>Молочные товары</b> Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка.	2	2
	30	<b>Классификация молока и продуктов его переработки. Товароведная характеристика молочных товаров</b> Признаки общей и частной классификации. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки. Структура молока и масла Товароведная характеристика отдельных подгрупп молочных товаров по ассортименту, составу, пищевой ценности, назначению, особенностям сырья, процессам производства. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b>	2	2
	31	<b>Оценка качества молочных товаров</b> Оценка качества молочных товаров Определяющие и специфические показатели, их значение для качества и сохранности, повышения конкурентоспособности. Принципы деления на товарные сорта отдельных групп. Пересортица: признаки возникновения и пути устранения. Дефекты технологические и предреализационные, причины возникновения. Упаковка, маркировка и хранение молочных товаров. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков, хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения	2	2
	32	<b>Практическое занятие: Оценка качества молока</b> Оценка качества молока по органолептическим показателям. Определение товарного сорта сыра по балльной	2	3

		оценке. Принцип деления сыра на сорта. Причины возникновения пересортицы сыра.		
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Составление схемы «Классификация молочных товаров». Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Фальсификация молочных товаров». - «Состояние рынка молочных товаров и перспективы его развития».	<b>3</b>	<b>3</b>
Тема 2.8. Яичные товары	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	33	<b>Яичные товары</b> Классификация яйца и продуктов его переработки. Признаки классификации. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b> Состав, пищевая ценность и строение яйца, влияние на виды и категории. Оценка качества. Определяющие и специфические показатели, их значение для качества и сохранности. Допустимые и недопустимые дефекты: причины возникновения и пути устранения. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.	2	2
	34	<b>Лабораторная работа. Виды и категории яиц.</b> Изучение принципов деления яйца на виды и категории. Определение вида и категории яйца (по массе, высот воздушной камеры, состоянию желтка и белка, а также по маркировке). Определение дефекта яйца.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Подготовка доклада: «Рынок яйца и продуктов его переработки: состояние перспективы». Подготовка доклада: «Допустимые и недопустимые дефекты яичных товаров, причины их возникновения и способы предупреждения».		<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.9. Мясные товары	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	35	<b>Мясные товары. Классификация мяса и продуктов его переработки</b> Рынок мясных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров. Проблемы российского рынка. Биологическая безопасность отечественных и импортных мясных товаров. Государственная поддержка отнесенного животноводства, в том числе путем введения квот на импорт мяса птицы, говядины, свинины. Классификация мяса и продуктов его переработки. Признаки общей и частных классификаций. Тканевый и химический состав, пищевая ценность разных подгрупп мясных товаров, их отличительные признаки. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b>	2	2
	36	<b>Товароведная характеристика мясных товаров</b> Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров: мяса, в том числе птицы; субпродуктов, полуфабрикатов по ассортименту, составу, сырью, процессам производства. Оценка качества. Определяющие и специфические показатели, их значение для качества и сохранности товаров. Принципы сортовой разделки мясных туш и деление мяса, продуктов его переработки на товарные сорта. Дефекты: виды, причины возникновения. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.	2	2
	37	<b>Товароведная характеристика колбасных изделий, мясокопченостей, консервов</b>	2	2

		Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров: колбасных изделий, мяскопченостей, консервов по ассортименту, составу, сырью, процессам производства. Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохраняемости товаров. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
	38	<b>Лабораторная работа. Оценка качества мясных товаров</b> Оценка качества колбас вареных по органолептическим показателям.	2	3
	39	<b>Практическое занятие: Сортная разделка туш</b> Изучение сортной разделки туш говядины, свинины, баранины, принципов деления мяса на сорта	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Написание реферата на тему (по выбору): - «Фальсификация колбасных изделий и консервов». - «Состояние и перспективы развития рынка мясных товаров». Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Тканевый, химический состав и пищевая ценность мясных товаров разных подгрупп». - «Сортная разделка туш и принципы, положенные в ее основу».	4	3
Тема 2.10. Рыбные товары		<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	40	<b>Рыбные товары</b> Рынок рыбы и продуктов ее переработки. Состояние и перспективы развития. Воспроизводство биоресурсов моря, государственное регулирование вылова рыбы и морепродуктов отдельных видов. Классификация рыбы и продуктов ее переработки. Признаки общей и частных классификаций. Тканевый и химический состав, пищевая ценность рыбы. Общие и отличительные признаки мяса рыбы от мяса теплокровных животных. Разделка и термическая обработка рыбы. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.</b>	2	2
	41	<b>Семейства промысловых рыб</b> Важнейшие семейства промысловых рыб, их краткая характеристика, Товароведная характеристика отдельных подгрупп рыбных товаров.	2	2
	42	<b>Морепродукты</b> Морепродукты животного и растительного происхождения: назначение, классификация, товароведная характеристика по строению, составу, пищевой ценности, использованию, оценке качества, дефектам. Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохраняемости. Товарные сорта, принципы деления. Дефекты: виды, причины возникновения. Упаковка, маркировка и хранение рыбных товаров. Условия и сроки хранения разных групп. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения	2	2
	43	<b>Лабораторная работа. Рыбные товары. Ассортимент рыбных товаров</b> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям. Изучение ассортимента рыбных товаров отдельных подгрупп и видов по стандарту и в розничной торговой сети (сопоставление, анализ и оценка).	2	3
	44	<b>Практическое занятие: Отбор проб и маркировка рыбных консервов</b> Изучение правил отбора проб из товарной партии консервов (ситуационные задачи). Расшифровка маркировки на банке рыбных консервов и проверка соответствия маркировки на этикетке и донышке банка (работа со стандарта-	2	3

		ми, ситуационные задачи)		
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Подготовка доклада на тему (по выбору): - «Районы лова и разведения рыбы». - «Проблемы рыбоводства и рыболовства: экологические и экономические». - «Состояние и перспективы развития рынка рыбных товаров». - «Способы фальсификации рыбных товаров». Групповая работа: Подготовка презентации: «Характерные признаки рыб разных промысловых семейств».	4	3
Тема 2.11. Продукты детского питания		<b>Содержание</b>	2	
	45	<b>Продукты детского питания</b> Продукты детского питания (ПДП): понятие, назначение, классификация. Товароведная характеристика ПДП на зерновой, плодоовощной, молочной, мясной, рыбной основам по назначению, особенностям состава, производства. Оценка качества: показатели, безопасность, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение. Условия и сроки хранения. Классификация пищевых концентратов и снеков по сырью, назначению и срокам хранения. Отличительные признаки концентратов от других групп продовольственных товаров. Пищевая ценность отдельных групп. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.</b>	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Написание реферата: «Рынок продуктов детского питания: состояние и перспективы развития».	1	3
<b>Итого за 5 семестр, часов</b>			<b>133</b>	
Консультации и самостоятельная работа обучающегося			43	
Обязательная учебная нагрузка обучающихся			90	
в том числе практических занятий,			16	
лабораторных работ			20	
<b>6 семестр</b>				
Тема 2.12. Пищевые концентраты		<b>Содержание</b>	4	
	46	<b>Пищевые концентраты</b> Товароведная характеристика важнейших подгрупп концентратов. Оценка качества. Определяющие и специфические показатели. Дефекты технологические и предреализационные: причины возникновения, пути устранения. Упаковка, маркировка и хранение пищевых концентратов. Условия и сроки. Критерии, окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, меры по сокращению. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.</b>	2	2
	47	<b>Лабораторная работа. Оценка качества пищевых концентратов</b> Оценка качества пищевых концентратов по стандарту. Изучение ассортимента пищевых концентратов в магазине.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Написание реферата: «Рынок пищевых концентратов и снеков: состояние и перспективы развития». Составление схемы: «Классификация продуктов детского питания и пищевых концентратов, их классификационные	2	3



	признаки».		
Тема 2.13. Табачные изделия	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	48	<b>Табачные изделия</b> Табачные изделия: понятие, назначение, их особенности. Классификация табачных изделий. Товароведная характеристика изделий. Товароведная характеристика табака и табачных изделий: состав, оценка качества, упаковка, маркировка, хранение и реализация.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Государственное регулирование оборота табачных изделий. ФЗ «Об ограничении курения табака». - «Упаковка и маркировка табачных изделий».		1
<b>Раздел 3.</b> <b>Товароведение непродовольственных товаров</b>			
<b>МДК.03.02.</b> <b>Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>309</b>	
Тема 3.1. Введение в товароведение непродовольственных товаров	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	49	<b>Непродовольственные товары. Особенности потребительских свойств и показателей качества непродовольственных товаров</b> Непродовольственные товары: понятие, назначение. Общая классификация непродовольственных товаров на подклассы, группы, подгруппы, виды, разновидности, наименования. Классификационные признаки, положенные в основу деления. Факторы, формирующие ассортимент и качество непродовольственных товаров: проектирование и разработка, сырье, материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия, конструкция, технология производства. Условия и сроки хранения и/или эксплуатации товаров. Особенности потребительских свойств (назначения, эргономические, эстетические, надежность, безопасность) и показателей качества непродовольственных товаров. Оценка качества: градации качества, методы. Особенности сортировки, маркировки, упаковки, транспортирования непродовольственных товаров.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка доклада на тему (по выбору): - «Факторы, сохраняющие качество непродовольственных товаров». - «Факторы, формирующие товароведные характеристики непродовольственных товаров». - «Особенности потребительских свойств и характеризующих их показателей качества непродовольственных товаров». - «Градации качества непродовольственных товаров». - «Методы оценки качества непродовольственных товаров».		1
Тема 3.2. Товары из пластмасс	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	50	<b>Товары из пластмасс</b> Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров из пластмасс: конструкция, сырье, производство. Полимеризационные и поликонденсационные смолы и пластмассы на их основе: виды, свойства, применение, отличительные признаки. Пластмассы на основе эфиров целлюлозы: виды, свойства, применение, отличительные признаки. Методы переработки пластмасс в изделия: виды, их особенности, влияние на форму и внешний вид изделия. Классификация и ассортимент товаров	2



		из пластмасс. Оценка качества товаров из пластмасс. Показатели безопасности. Дефекты: виды, причины возникновения, влияние на качество. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения товаров из пластмасс.		
	51	<b>Практическое занятие: Ассортимент товаров из пластмасс</b> Изучение ассортимента товаров из пластмасс. Оценка качества товаров из пластмасс по стандарту. Определение градации качества. Анализ фактического ассортимента товаров из пластмасс в розничной торговой сети.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка доклада на тему (по выбору): - «Состояние и перспективы развития рынка товаров из пластмасс». - «Общие свойства и состав пластмасс». - «Методы переработки пластмасс в изделия».	2	
Тема 3.3. Товары бытовой химии		<b>Содержание</b>	4	
	52	<b>Товары бытовой химии</b> Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров бытовой химии: сырье, процессы производства. Клеи: понятие, назначение, состав, свойства, классификация. Характеристика ассортимента Лакокрасочные товары: понятие, назначение, классификация. Характеристика ассортимента пигментов, растворителей /разбавителей/, олиф, лаков, красок, шпатлевок. Моющие средства: синтетические моющие средства, хозяйственное мыло, вспомогательные средства (отбеливатели, смягчители воды, подсинивающие, антистатические, дезинфицирующие и др.): понятие, состав, классификация и характеристика ассортимента. Общая характеристика ассортимента пятновыводящих, чистящих и полирующих средств, удобрений и средств для профилактики болезней растений, ядохимикатов и др. Оценка качества, показатели качества товаров бытовой химии. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b>	2	2
	53	<b>Лабораторная работа. Ассортимент товаров бытовой химии</b> Изучение ассортимента товаров бытовой химии. Расшифровка маркировки. Анализ фактического ассортимента товаров бытовой химии в розничной торговой сети. Оценка качества товаров бытовой химии по стандарту	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Состояние, перспективы развития рынка товаров бытовой химии». - «Классификация бытовой химии». - «Особенности маркировки, транспортирования и хранения товаров бытовой химии».	2	
Тема 3.4. Силикатные товары		<b>Содержание</b>	4	
	54	<b>Силикатные товары</b> Силикаты, стекло, керамика: понятие, назначение. Краткая историческая справка. Состояние и перспективы развития рынка силикатных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество стеклянных и керамических изделий: конструкция, сырье, производство. Керамические товары. Свойства керамики. Основные виды керамики: фарфор, фаянс, майолика и гончарные изделия, их сравнительная характеристика. Украшения керамических изделий. Классификация и ассортимент стеклянной и керамической посуды и художественных изделий. Особенности изделий из ситаллов/пирокерамов/. Оценка качества стеклянных и керамических товаров. Дефекты стек-	2	2

		лянных и керамических изделий: классификация, виды, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных и керамических товаров. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b>		
	55	<b>Практическое занятие: Ассортимент стеклянных и керамических товаров</b> Изучение ассортимента стеклянных и керамических товаров. Оценка качества стеклянных и керамических товаров по стандарту. Определение градации качества. Анализ фактического ассортимента стеклянных и керамических товаров в розничной торговой сети.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Сравнительная характеристика разных видов стекол». - «Методы выработки и способы декорирования стеклоизделий». - «История возникновения и развития на рынке силикатных товаров». - «Виды дефектов силикатных товаров».	2	
Тема 3.5. Металлохозяйственные товары		<b>Содержание</b>	4	
	56	<b>Металлохозяйственные товары</b> Металлохозяйственные товары: понятие, классификация. Состояние и перспективы развития рынка металлохозяйственных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье (черные и цветные металлы и сплавы), конструкция, производство. Влияние конструкции, способов изготовления, термической и химико-термической обработки, вида покрытий и отделки на качество металлоизделий. Коррозия изделий из металлов и сплавов. Способы защиты от коррозии. Металлическая посуда: классификация и видовой ассортимент. Условное обозначение посуды. Металлоинструменты: классификация и видовой ассортимент. Ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности для сервировки стола: классификация и ассортимент. Оценка качества металлохозяйственных товаров. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.	2	2
	57	<b>Практическое занятие: Ассортимент и оценка качества металлохозяйственных товаров</b> Изучение ассортимента металлохозяйственных товаров. Оценка качества металлохозяйственных товаров по стандарту. Определение градации качества. Анализ фактического ассортимента металлохозяйственных товаров в розничной торговой сети. Решение ситуационных задач.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Составление схемы: «Классификация металлохозяйственных товаров». Подготовка доклада: «Виды дефектов металлохозяйственных товаров».	2	
Тема 3.6. Мебельные товары		<b>Содержание</b>	4	
	58	<b>Мебельные товары</b> Мебельные товары: понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка мебельных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество мебели: исходные материалы и полуфабрикаты, конструкция, технология производства (в т.ч. и отделки). Классификация и видовой ассортимент мебели: столярной, гнутой, пропильно гнуто-клееной и плетеной мебели; мебели на металлическом каркасе и пластмассовой. Оценка качества мебели.	2	2

		Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование и хранения мебели.		
	59	<b>Практическое занятие: Ассортимент мебели</b> Изучение ассортимента мебели (по каталогам, иллюстрациям, прайс-листам). Оценка качества мебели по стандарту. Определение градации качества. Анализ фактического ассортимента мебели в розничной торговой сети. Расшифровка маркировки мебели.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Подготовка доклада: «Уход за мебелью при хранении». Составление схемы: «Классификация мебельных товаров».	2	
Тема 3.7. Строительные товары		<b>Содержание</b>	4	
	60	<b>Строительные товары</b> Строительные товары: понятие, назначение. Факторы, формирующие ассортимент и качество строительных товаров; сырье, конструкция, производство. Классификация строительных товаров. Назначение, классификация и характеристика ассортимента минеральных вяжущих материалов, изделий для стен и перегородок, кровельных и теплоизоляционных, облицовочных и отделочных материалов, санитарно-технического оборудования и др. Оценка качества строительных товаров. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b> Маркировка, упаковка транспортирование и хранение строительных товаров.	2	2
	61	<b>Практическое занятие: Ассортимент строительных товаров</b> Изучение ассортимента строительных товаров. Расшифровка маркировки. Анализ фактического ассортимента строительных товаров в розничной торговой сети.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Состояние и перспективы развития рынка строительных товаров». - «Факторы, формирующие ассортимент и качество строительных товаров».	2	
Тема 3.8. Электробытовые товары		<b>Содержание</b>	6	
	62	<b>Электробытовые товары</b> <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b> Электробытовые товары: понятие. Рынок электробытовых товаров: состояние и перспективы развития. Классификация электробытовых товаров по различным признакам: назначение, место установки, условия эксплуатации, тип защиты от поражения электрическим током, степень защиты от влаги, климатическое исполнение и др. Факторы, формирующие ассортимент и качество электробытовых товаров: применяемые материалы, производство, конструкция. Общие требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров. Проводниковые изделия (провода, шнуры, кабели): понятие, классификация, ассортимент, показатели качества, маркировка. Электрические установочные изделия (ЭУИ): понятие, назначение, классификация, виды, особенности конструкции. Современные виды ЭУИ. Световые приборы и источники света, осветительная арматура, бытовые светильники. Лампы осветительные, накаливания и люминесцентные: применяемые материалы, особенности конструкции, принцип действия, показатели качества, маркировка, ассортимент. Новые виды ламп, в том числе энергосберегающие.	2	2

		Особенности конструкции и показатели качества осветительной арматуры. Классификация и характеристика ассортимента бытовых светильников.		
	63	<b>Электронагревательные приборы</b> Электронагревательные приборы (ЭНП): способы нагрева, виды нагревателей, классификация и характеристика ассортимента ЭНП, особенности конструкции, показатели качества. Электрические двигатели: назначение, принцип действия, конструкция, классификация, ассортимент, технико-экономические показатели. Коммутационно-защитная аппаратура (оборудование для включения и отключения пусковых устройств электродвигателя, защитные устройства, оборудование для включения и отключения бытовых машин): виды, назначение. Системы управления бытовыми приборами. Бельеобрабатывающие приборы и машины. Стиральные машины: назначение, классификация, особенности конструкции, технико-экономические параметры, характеристика ассортимента. Бытовые сушильные машины и устройства, приборы и машины для глажения (электрические утюги, гладильные машины, прессы) и др. виды: особенности конструкции, классификация и характеристика ассортимента, параметры. Приборы холодильные электрические бытовые: холодильники, морозильники, холодильники-морозильники. Особенности конструкции компрессионных, абсорбционных и термоэлектрических холодильных приборов, применяемые хладагенты, технико-экономические параметры, классификация и характеристика ассортимента. Обозначение холодильных приборов. Бытовые уборочные машины: пылесосы, полотеры и др. машины (поломоечные, оконномоечные и др.). Особенности конструкции, принцип действия, классификация, технико-экономические параметры, характеристика ассортимента. Бытовые электроприборы для поддержания электроклимата в помещении (ионизаторы, увлажнители, воздухоочистители, кондиционеры, вентиляторы, отопительные приборы и др.): общие требования, особенности конструкции, параметры, классификация и характеристика ассортимента. Машины для механизации кухонных работ (посудомоечные машины, миксеры, кухонные комбайны и др.): назначение, виды, параметры, классификация и характеристика ассортимента. Оценка качества электробытовых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение электробытовых товаров. Эксплуатационные документы. Меры безопасности при эксплуатации и хранении электробытовых приборов. Гарантийные сроки эксплуатации и сроки службы электробытовых товаров.	2	
	64	<b>Практическое занятие: Ассортимент электробытовых товаров</b> Изучение ассортимента электробытовых товаров. Анализ особенностей информации, содержащейся в маркировке и эксплуатационных документах на электробытовые товары. Расшифровка маркировки. Анализ фактического ассортимента электробытовых товаров в розничной торговой сети.	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации и/или реферата на тему (по выбору): - «Машины и инструменты для механизации хозяйственных работ». - «Электрические машины для изготовления одежды: классификация и ассортимент». - «Приборы и изделия санитарно-гигиенического назначения: виды, особенности конструкции, технико-экономические показатели». - «Электросберегающая маркировка на электробытовых товарах».	3	
Тема 3.9. Школьно-письменные и канцелярские товары		<b>Содержание</b>	4	
	65	<b>Школьно-письменные и канцелярские товары</b> Рынок школьно-письменных и канцелярских товаров: состояние и перспективы развития. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.</b> Школьно-письменные и канцелярские това-	2	2

		ры: общие особенности этой группы товаров, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, производство, конструкция. Бумага и картой: понятие, классификация, свойства. Изделия из бумаги и картона: классификация, виды, характеристика ассортимента. Оценка качества школьно-письменных и канцелярских товаров. Показатели качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.		
	66	<b>Практическое занятие: Ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров</b> Изучение ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров. Анализ фактического ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров в розничной торговой сети	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Товары для письма, черчения, рисования». - «Канцелярские товары».	2	
Тема 3.10. Музыкальные товары		<b>Содержание</b>	4	
	67	<b>Музыкальные товары</b> Музыкальные товары: понятие, назначение. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b> Основные сведения об акустике. Факторы, формирующие ассортимент и качество музыкальных товаров. Классификация и характеристика ассортимента (струнных, язычковых, духовых. Ударных и электромузыкальных инструментов). Оценка качества музыкальных инструментов в условиях торговли. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов.	2	2
	68	<b>Практическое занятие: Ассортимент музыкальных инструментов</b> Оценка качества музыкальных инструментов по стандарту. Анализ фактического ассортимента музыкальных инструментов в розничной торговой сети.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Подготовка доклада: «Состояние перспективы развития рынка музыкальных товаров». Составление схемы: «Классификация музыкальных товаров».	2	
Тема 3.11. Фототовары		<b>Содержание</b>	6	
	69	<b>Фототовары</b> <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b> Фототовары: общие сведения, классификация, значение в современных условиях. Состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Светочувствительные материалы: понятие, назначение, строение, свойства, показатели качества, классификация. Фотохимические материалы: назначение, классификация, обзор ассортимента.	2	2
	70	<b>Фотоаппараты</b> <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b> Фотоаппараты: понятие, назначение. Основные узлы фотоаппаратов (корпус, объектив, затвор, видоискатель, устройства фокусировки): назначение, конструктивные особенности, технические показатели. Фотоэлектрические экспонометры: назначение, особенности конструкции. Классификация и ассортимент фотоаппаратов. Цифровые фотоаппараты.	2	

		Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение фототоваров. Эксплуатационные документы. Гарантийные сроки, сроки годности (службы).		
	71	<b>Практическое занятие: Ассортимент фототоваров</b> Изучение ассортимента фототоваров (светочувствительных материалов, фотоаппаратов и др.). Анализ фактического ассортимента фототоваров в розничной торговой сети.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Подготовка доклада на темы: - «Принадлежности и лабораторный фотоинвентарь: назначение, обзор ассортимента». - «Понятие, назначение, строение и свойства светочувствительных материалов».		3	
Тема 3.12. Бытовые электронные товары	<b>Содержание</b>		6	
	72	<b>Бытовые электронные товары</b> <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b> Бытовые электронные товары: общие сведения, роль в жизни общества и бизнесе, состояние рынка и перспективы развития, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Комплектующие элементы и изделия (радиодетали, электровакуумные и полупроводниковые приборы, интегральные микросхемы, микропроцессоры, коммутирующие устройства): понятие, классификация, технические показатели, назначение, характеристика ассортимента. Маркировка и обозначение комплектующих элементов. Принадлежности электронной аппаратуры. Обзор ассортимента. Электроакустическая аппаратура (микрофоны, громкоговорители, акустические системы, абонентские громкоговорители, усилители звуковой частоты): назначение, параметры, общая характеристика ассортимента.	2	2
	73	<b>Бытовая аудиотехника</b> Бытовая аудиотехника классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента. Цифровая аудиотехника. Носители информации: аудио- и видеоманитные ленты, компакт-кассеты, компакт-диски: типы, виды, показатели качества. Средства оргтехники: классификация и обзор ассортимента. Оценка качества электронной аппаратуры в условиях торговли. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения бытовых электронных товаров. Гарантийные сроки эксплуатации и сроки службы бытовых электронных товаров.	2	
	74	<b>Практическое занятие: Ассортимент и параметры бытовой электронной аппаратуры</b> Изучение ассортимента и параметров бытовой электронной аппаратуры. Ознакомление с информацией в сопроводительных документах. Анализ фактического ассортимента бытовой электронной аппаратуры в розничной торговой сети.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Бытовая видеотехника: классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента». - «Цифровая аудиотехника». - «Комплектующие элементы и изделия бытовых электронных товаров».		3	
Тема 3.13. Игрушки	<b>Содержание</b>		6	
	75	<b>Игрушки</b> <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b> Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация	2	2

		игрушек по педагогическому назначению, возрасту детей, применяемым материалам.		
	76	<b>Характеристика ассортимента игрушек</b> Характеристика ассортимента игрушек. Показатели безопасности. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения игрушек	2	
	77	<b>Практическое занятие: Ассортимент игрушек</b> Изучение ассортимента игрушек. Анализ фактического ассортимента игрушек в розничной торговой сети.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Состояние современного рынка игрушек, перспективы развития». - «Факторы, формирующие ассортимент и качество игрушек». - «Оценка качества игрушек».	3	
Тема 3.14. Спортивные, охотничьи и рыболовные товары		<b>Содержание</b>	4	
	78	<b>Спортивные, охотничьи и рыболовные товары</b> Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним. Спортивные товары: общие сведения, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и обзор ассортимента спортивных и охотничьих товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.	2	2
	79	<b>Практическое занятие: Ассортимент спортивных, охотничьих и рыболовных товаров</b> Изучение ассортимента спортивных, охотничьих, рыболовных товаров. Анализ фактического ассортимента спортивных (рыболовных) товаров в розничной торговой сети.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Классификация и обзор ассортимента рыболовных товаров». - «Факторы, формирующие ассортимент и качество спортивных, охотничьих и рыболовных товаров».	2	
Тема 3.15. Ювелирные товары и часы		<b>Содержание</b>	6	
	80	<b>Ювелирные товары</b> Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним. Ювелирные товары: понятие, назначение, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, конструкция, производство. Материалы для изготовления ювелирных товаров: классификация, виды, свойства. Производство ювелирных товаров. Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка (клеймение) драгоценных металлов и изделий из них.	2	2
	81	<b>Часы</b> Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним. Часы: общие сведения, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Конструкция бытовых часов. Классификация и ассортимент бытовых часов. Единая система наименований и индексации бытовых часов. Оценка качества ювелирных товаров и часов. Упаковка, транспортирование, условия хранения ювелирных товаров и часов.	2	



	82	<b>Практическое занятие: Ассортимент ювелирных товаров и часов</b> Изучение ассортимента ювелирных товаров и часов. Изучение клеймения и маркировки ювелирных товаров и часов. Анализ фактического ассортимента ювелирных товаров и часов в розничной торговой сети.	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Составление схемы: «Классификация ювелирных товаров и часов». Подготовка доклада на тему (по выбору): - «Оценка качества ювелирных товаров и часов». - «Особенности маркировки, транспортирования и хранения ювелирных товаров и часов». Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): Подготовка презентации: «Огранка камней, способы закрепления их в изделиях».	3	
Тема 3.16. Текстильные товары (ткани)		<b>Содержание</b>	6	
	83	<b>Текстильные товары (ткани)</b> Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним. Текстильные товары: понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка текстильных товаров. Текстильные волокна, пряжа и нити: понятие, классификация, химический состав, основные свойства, показатели качества. Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон. Факторы, формирующие ассортимент и качество тканей: вид и структура пряжи и нитей, переплетение (конструкция), технологические процессы производства (в т.ч. отделки). Ткацкие переплетения и отделка тканей: понятие, классификация, виды, влияние на свойства тканей. Новые виды отделки.	2	2
	84	<b>Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей</b> Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Оценка качества тканей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения тканей	2	
	85	<b>Практическое занятие: Ассортимент тканей</b> Изучение ассортимента тканей (хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых). Оценка качества тканей по стандарту. Определение сорта. Анализ фактического ассортимента тканей в розничной торговой сети.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Влияние вида волокна, пряжи и нитей на качество тканей». - «Факторы, формирующие ассортимент и качество текстильных товаров». - «Особенности маркировки, транспортирования и хранения текстильных товаров».	3	
Тема 3.17. Нетканые материалы и искусственные меха		<b>Содержание</b>	4	
	86	<b>Нетканые материалы и искусственные меха</b> Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним. Нетканые материалы и искусственные меха: понятие, применение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка и условия	2	2



		хранения нетканых материалов и искусственных мехов.		
	87	<b>Практическое занятие: Ассортимент нетканых материалов и искусственных мехов</b> Изучение ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Транспортирование нетканых материалов и искусственных мехов». - «Оценка качества нетканых материалов и искусственных мехов». - «Особенности маркировки, транспортирования и хранения нетканых материалов и искусственных мехов».	2	
Тема 3.18. Ковры и ковровые изделия		<b>Содержание</b>	2	
	88	<b>Ковры и ковровые изделия</b> Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним. Ковры и ковровые изделия: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, производство. Классификация и ассортимент. Оценка качества, показатели качества. Маркировка, упаковка, условия хранения ковров и ковровых изделий.	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Транспортирование ковров и ковровых изделий». - «Факторы, формирующие ассортимент и качество ковров и ковровых изделий».	1	3
Тема 3.19. Швейные и трикотажные товары		<b>Содержание</b>	6	
	89	<b>Швейные и трикотажные изделия</b> Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним. Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество швейных и трикотажных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства (в т.ч. особенности получения трикотажных полотен и изделий).	2	2
	90	<b>Классификация и ассортимент швейных и трикотажных изделий</b> Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним. Классификация и ассортимент швейных и трикотажных товаров. Оценка качества швейных и трикотажных товаров: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения швейных и трикотажных товаров.	2	
	91	<b>Практическое занятие: Ассортимент швейных и трикотажных товаров</b> Изучение ассортимента швейных и трикотажных товаров. Оценка качества швейных и трикотажных товаров на соответствие требованиям стандартов. Определение сорта. Анализ фактического ассортимента швейных и трикотажных товаров в розничной торговой сети.	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Составление схемы: «Классификация швейных и трикотажных товаров».	3	

	<p>Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Особенности отделки швейных и трикотажных изделий».</li> <li>- «Факторы, формирующие ассортимент и качество швейных и трикотажных товаров».</li> <li>- «Оценка качества швейных и трикотажных товаров».</li> </ul>		
Тема 3.20. Обувные товары	<p><b>Содержание</b></p>	<b>6</b>	
92	<p><b>Искусственные и синтетические обувные материалы</b> Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним. Искусственные и синтетические обувные материалы: классификация, свойства. Характеристика искусственных и синтетических обувных материалов для низа, верх обуви, внутренних и промежуточных деталей. Текстильные материалы для обуви. Влияние применяемых материалов на качество обуви. Моделирование и конструирование обуви: особенности, влияние этих процессов на качество кожаной обуви. Производство кожаной обуви. Детали обуви и методы крепления низа: классификация, виды, влияние на потребительские свойства обуви. Отделка обуви.</p>	2	2
93	<p><b>Обувные товары</b> Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним. Обувные товары: общие сведения, классификация, состояние рынка обуви и перспективы его развития. Кожаная обувь: классификация и ассортимент. Размерно-полнотный ассортимент кожаной обуви. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, производство. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Валяная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Оценка качества обуви: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация обуви. Гарантийные сроки.</p>	2	
94	<p><b>Практическое занятие: Ассортимент кожаной обуви</b> Изучение ассортимента кожаной (резиновой и полимерной, валяной) обуви. Оценка качества обувных товаров по стандарту. Определение градации качества. Анализ фактического ассортимента кожаной (резиновой и полимерной, валяной) обуви в розничной торговой сети.</p>	2	3
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Резиновая и полимерная обувь: общие сведения».</li> <li>- «Факторы, формирующие ассортимент и качество обувных товаров».</li> </ul>	<b>3</b>	
Тема 3.21. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	<p><b>Содержание</b></p>	<b>6</b>	
95	<p><b>Пушно-меховые и овчинно-шубные товары</b> Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество меховых готовых изделий. Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</p>	2	2
96	<p><b>Пушно-меховое сырье</b> Пушно-меховое сырье: полуфабрикаты, меховые готовые изделия: понятие, классификация, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Особенности сортировки. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация меховых товаров</p>	2	

	97	<b>Практическое занятие: Ассортимент меховых изделий</b> Изучение ассортимента меховых товаров. Анализ фактического ассортимента меховых товаров в розничной торговой сети. Оценка качества меховых товаров.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Оценка качества меховых товаров». - «Особенности маркировки, транспортирования и хранения меховых товаров».		3	
Тема 3.22. Парфюмерно-косметические товары	<b>Содержание</b>		6	
	98	<b>Парфюмерно-косметические товары</b> Парфюмерно-косметические товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерно-косметических товаров: сырье, технология производства. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b>	2	2
	99	<b>Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров</b> Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч. безопасности). Маркировка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров.	2	
	100	<b>Лабораторная работа. Ассортимент парфюмерно-косметических товаров</b> Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Анализ фактического ассортимента парфюмерно-косметических товаров в розничной торговой сети. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Упаковка парфюмерно-косметических товаров». - «Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерно-косметических товаров».		2	
Тема 3.23. Галантерейные товары	<b>Содержание</b>		4	
	101	<b>Галантерейные товары</b> Галантерейные товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество галантерейных товаров: сырье и применяемые материалы, технология производства. Классификация и ассортимент текстильной, кожаной, металлической галантереи и галантерейных изделий из пластмасс. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b> Оценка качества: показатели, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров.	2	2
	102	<b>Практическое занятие: Ассортимент галантерейных товаров.</b> Изучение ассортимента галантерейных товаров. Анализ фактического ассортимента галантерейных товаров в розничной торговой сети.	2	3
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору):		2		

	- «Щеточные изделия и зеркала: классификация и ассортимент». - «Факторы, формирующие ассортимент и качество галантерейных товаров».		
Тема 3.24. Изделия народных художественных промыслов и сувениры (художественные изделия)	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	103 <b>Изделия народных художественных промыслов и сувениры</b> Художественные изделия: понятие, состояние рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, конструкция, производство. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b>	2	2
	104 <b>Классификация ассортимента художественных товаров</b> Классификация и обзор ассортимента художественных товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение художественных товаров. <b>Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров, оценка качества, маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемио-логические требования к ним.</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка презентации на тему (по выбору): - «Художественные промыслы: виды, краткая характеристика, районы производства». - «Факторы, формирующие ассортимент и качество художественных изделий».	2	3
<b>Итого за 6 семестр, часов</b>		<b>176</b>	
Консультации и самостоятельная работа обучающегося		58	
Обязательная учебная нагрузка обучающихся в том числе практических занятий, лабораторных работ		118	
		38	
		6	
<b>Итого по МДК.03.02</b>		<b>309</b>	
Консультации и самостоятельная работа обучающегося		101	
Обязательная учебная нагрузка обучающихся в том числе практических занятий, лабораторных работ		208	
		54	
		26	
<b>Промежуточная аттестация по МДК.03.02 в форме экзамена</b>		-	
<b>Производственная практика ПП.03.01</b>		<b>72</b>	
<b>Виды работ:</b> - определение показателей ассортимента; - распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; - оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; - установление градаций качества; - расшифровка маркировки; - контроль режима и сроков хранения товаров; - соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения; - применение методов товароведения; - формирование и анализ торгового (или промышленного) ассортимента; - расчет товарных потерь и их списание; - идентификация товаров.			

Промежуточная аттестация по ПП.03.01 в форме дифференцированного зачета		
<b>ВСЕГО по ПМ.03</b>	<b>503</b>	
Промежуточная аттестация по ПМ.03 в форме экзамена квалификационного	-	

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)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы требует наличия учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров», лаборатории «Товароведения»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы

*Основные источники:*

1. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 208 с.

2. Карташова, Л. В. Управление ассортиментом товаров в 2 ч. Ч 1. [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. В. Карташова, Н. И. Сергеева, Л. А. Колесникова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 288 с.

3. Карташова, Л. В. Управление ассортиментом товаров в 2 ч. Ч 2. [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. В. Карташова, Н. И. Сергеева, Л. А. Колесникова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 304 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего и промежуточного контроля, практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальными и групповыми внеаудиторными самостоятельными работ (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1. Темы 1.1-1.4	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 12. ПК 3.1.-3.8.	Текущий	Устный и письменный контроль. Выполнение практической работы и ВСР .	Задание устного и письменного контроля. Здание для выполнения практической работы и ВСР	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 1. Темы 2.1-2.4	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 12. ПК 3.1.-3.8.	Текущий	Устный и письменный контроль. Выполнение практической работы и ВСР .	Задание устного и письменного контроля. Здание для выполнения практической работы и ВСР	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Темы 3.1-3.4	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 12. ПК 3.1.-3.8.	Текущий	Устный и письменный контроль. Выполнение практической работы и ВСР .	Задание устного и письменного контроля. Здание для выполнения практической работы и ВСР	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК.03.01	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 12. ПК 3.1.-3.8.	Промежуточная	Экзамен	Экзаменационные задания	Ведомости Экзаменационная и оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 1. Темы 1.1-1.5	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 12. ПК 3.1.-3.8.	Текущий	Устный и письменный контроль. Выполнение практической, лабораторной работы и ВСР.	Задание устного и письменного контроля. Здание для выполнения практической, лабораторной работы и	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

					ВСР		
Раздел 2. Темы 2.1- 2.13	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 12. ПК 3.1.- 3.8.	Текущий	Устный и письменный контроль. Выполнение практической, лабораторной работы и ВСР.	Задание устного и письменного контроля. Задание для выполнения практической, лабораторной работы и ВСР	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Темы 3.1- 3.24	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 12. ПК 3.1.- 3.8.	Текущий	Устный и письменный контроль. Выполнение практической, лабораторной работы и ВСР.	Задание устного и письменного контроля. Задание для выполнения практической, лабораторной работы и ВСР	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК 03.02	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 12. ПК 3.1.- 3.8.	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационные задания	Ведомости Экзаменационная и оценки ОК,ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК,ПК
ПП.03.01	1,2,3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 12 ПК 3.1- 3.8	Текущий контроль  Промежуточный	Практический - выполнение заданий  Дифференцированный зачет	Задания на практику  Задания для зачета	Дневник практики. Отчет. Характеристика  Ведомость промежуточной аттестации. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК  Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ПМ.03	1,2,3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 12 ПК 3.1- 3.8	Промежуточный	Экзамен квалификационный	Задания для экзамена	Экзаменационная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН \*

1 – знания  
2 - умения  
3 - навыки

Оценка результатов \*\*

1) в баллах (2-5)  
2) дихотомическая оценка:  
1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы  
0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы



## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Экзамен Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Экзамен Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Экзамен Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Экзамен Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров,	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Экзамен Экспертная оценка решения ситуационных задач

обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Экзамен Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Экзамен Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Экзамен Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 3. Принимать ре-	Оценка результата	Тестирование

шения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра

### ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в во-	Анкетирования Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)

	лонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	
ЛР 3	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида
ЛР 4	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы
ЛР 7	Оценка собственного продвижения, личностного развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Индивидуальные беседы Тестирования различного вида Наблюдение за поведением студентов
ЛР 10	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии. Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности	Анкетирование Опросы Беседы Акции Участие в мероприятиях сайта Се-тевичок.рф