

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



СОГЛАСОВАНО  
Управляющий торговым центром  
ООО МЕТРО Кэш энд Керри  
Загорулько Д.В.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»  
Минобразования Чувашии  
Шуканов Р.А.  
приказ от 14.06.2022 г. № 318

**ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля**

ПМ.01 Управление ассортиментом товаров  
(индекс и наименование дисциплин)

для специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров  
(код и наименование специальности)

Разработано в соответствии с требованиями

ФГОС СПО по специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

код

наименование специальности

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании ЦК

Протокол от 14.06.2022 г. № 11

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ /Семенова А.А./

Разработчики:

Семенова А.А., преподаватель специализации

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

\_\_\_\_\_

Семенова А.А., методист

Внешняя экспертиза

\_\_\_\_\_

Кузьмина Т.Н., заместитель директора по учебной работе Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

## **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.01. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Управление ассортиментом 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 5.	<i>Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</i>
ОК 6.	<i>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i>
ОК 7.	<i>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</i>
ОК 8.	<i>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</i>
ОК 9.	<i>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</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 9.	<i>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</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><i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i></b>
<i>ВД 1.</i>	<i>Управление ассортиментом товаров</i>
<i>ПК 1.1.</i>	<i>Выявлять потребность в товарах.</i>
<i>ПК 1.2.</i>	<i>Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.</i>
<i>ПК 1.3.</i>	<i>Управлять товарными запасами и потоками.</i>
<i>ПК 1.4.</i>	<i>Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализа ассортиментной политики торговой организации;</li> <li>– выявления потребности в товаре (спроса);</li> <li>– участия в работе с поставщиками и потребителями;</li> <li>– приемки товаров по количеству и качеству;</li> <li>– размещения товаров;</li> <li>– контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;</li> <li>– обеспечения товародвижения в складах и магазинах;</li> <li>– эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;</li> <li>– участия в проведении инвентаризации товаров</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;</li> <li>- формировать торговой ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;</li> <li>- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;</li> <li>- рассчитывать показатели ассортимента;</li> <li>- оформлять договоры с контрагентами;</li> <li>- контролировать их выполнение, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;</li> <li>- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;</li> <li>- готовить ответы на претензии покупателей;</li> <li>- производить закупку и реализацию товаров;</li> <li>- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;</li> <li>- соблюдать условия и сроки хранения товаров;</li> <li>- рассчитывать товарные потери;</li> <li>- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров,</li> </ul>

	<p>сокращению товарных потерь;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;</li> <li>- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;</li> <li>- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;</li> <li>- виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;</li> <li>- технологические процессы товародвижения;</li> <li>- формы документального сопровождения товародвижения;</li> <li>- правила приемки товаров;</li> <li>- способы размещения товаров на складах и в магазинах;</li> <li>- условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;</li> <li>- основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;</li> <li>- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;</li> <li>- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;</li> <li>- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- причины возникновения и профилактики производственного травматизма;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможности последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).</li> </ul>

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

Всего часов 818 часа

Из них на освоение МДК 710 часов

практики, в том числе производственная 108 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 (работы)	консультации	экзамен	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>МДК.01.01. Организация коммерческой деятельности</b>												
ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ЛР 4, 9, 10	Раздел 1. Микробиология, санитария и гигиена продовольственных товаров	82	26	56	36	10	10					
	Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров	172	56	116	66	30	20					
	Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров	186	60	126	72	50	4					
	Раздел 4. Технология розничной торговли	80	26	54	26	28						
	Раздел 5. Маркетинг	68	22	46	28	18						
	Раздел 6. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда	92	30	62	44	18		20				
<b>Итого по МДК.01.01.</b>		<b>710</b>	<b>230</b>	<b>480</b>	<b>272</b>	<b>154</b>	<b>34</b>	<b>20</b>				
Экзамен по МДК.01.01		8							2	6		
ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ЛР 4, 9, 10	Производственная практика (ПП.01.01)	108										108
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт по ПП.01.01. экзамен по ПМ 01.		2 6								6		
<b>ВСЕГО</b>		<b>818</b>	<b>230</b>	<b>480</b>	<b>272</b>	<b>154</b>	<b>34</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>12</b>		<b>108</b>

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01. Управление ассортиментом товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>2 курс</i>			
<i>3 семестр</i>			
<b>Раздел 1. Микробиология, санитария и гигиена продовольственных товаров</b>		<b>82</b>	
<b>МДК.01.01. Основы управления ассортиментом товаров</b>		<b>710</b>	
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1 <b>Морфология и физиология микроорганизмов</b> Место и роль микроорганизмов в природе и деятельности человека. Значение микроорганизмов в производстве. Формирование качества и полезных свойств пищевых продуктов. Роль микроорганизмов в процессах, протекающих при хранении и реализации продовольственных товаров. Пищевые заболевания, вызываемые микроорганизмами. Роль микробиологии в подготовке специалистов-товароведов. Значение микробиологии в решении задач по улучшению качества, сокращению потерь продовольственных товаров, охране здоровья потребителя. Основные группы микроорганизмов. Особенности прокариот и эукариот. Морфология основных групп микроорганизмов: форма, размеры, строение клетки, подвижность, размножение и спорообразование. Основы систематики. Ферменты микроорганизмов. Химическая природа, свойства ферментов. Использование микробных ферментов в пищевой промышленности; их роль в ускорении технологических процессов и улучшении качества пищевых продуктов. Понятие об обмене веществ у микроорганизмов. Питание микроорганизмов. Понятие об автотрофах, гетеротрофах, сапрофитах и паразитах. Биосинтетические возможности микроорганизмов и их практическое использование.	2	2
	2 <b>Лабораторная работа. Лабораторное оборудование</b> Ознакомление с лабораторным оборудованием, устройством микроскопа, методикой микроскопии в микробиологической практике.	2	3
	3 <b>Лабораторная работа. Изучение морфологии бактерий и плесневых грибов</b> Приготовление препаратов и ознакомление с морфологией микроорганизмов, определение основных групп бактерий и плесневых грибов.	2	3
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата на одну из тем: 1. Становление микробиологии как науки.	3	3



	<p>2. Использование микроорганизмов в различных отраслях промышленности. Биографии ученых внесших вклад в развитие микробиологии.</p> <p>(групповая работа) выполнение презентации на одну из тем:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль спорообразования бактерий в процессах их жизнедеятельности.</li> <li>2. Особенности организации вирусов и фагов как объектов живой и неживой природы.</li> <li>3. Положительная и отрицательная роль дрожжей в пищевой промышленности.</li> <li>4. Особенности жизнедеятельности анаэробных микроорганизмов.</li> <li>5. Использование ферментов микроорганизмов в пищевой промышленности.</li> <li>6. Промышленное использование процессов брожения.</li> </ol>		
<p>Тема 1.2. Влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>2</b>	
	<p>4 <b>Влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов</b> Факторы окружающей среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Физические факторы: влажность, температура, концентрация растворенных веществ, излучения. Химические факторы: реакция и химический состав среды. Биологические факторы их влияние на развитие микроорганизмов. Использование химических факторов в практике хранения пищевых продуктов. <b>Основные мероприятия по предупреждению повреждений и порчи товаров.</b> Возможные пути регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при производстве и хранении пищевых продуктов в целях предохранения их от микробной порчи.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата на одну из тем:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Использование физических факторов в практике хранения пищевых продуктов.</li> <li>2. Использование химических факторов в практике хранения пищевых продуктов.</li> <li>3. Формы взаимоотношений микроорганизмов.</li> </ol>	<b>1</b>	<b>3</b>
<p>Тема 1.3. Микробиология сырья и товаров</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>12</b>	
	<p>5 <b>Микробиология продовольственных зерновых товаров, микробиология зерн</b> Микрофлора зерна, соотношение бактерий и грибов, изменение их в процессе хранения. Микробиология крупы. Микроорганизмы, вызывающие порчу крупяных товаров. Микробиология муки. Микроорганизмы, вызывающие порчу мучных товаров. Микробиология хлебопекарных дрожжей. Микробиология хлебобулочных товаров. Микроорганизмы, вызывающие порчу товаров. <b>Основные мероприятия по предупреждению порчи зерновых товаров.</b></p>	2	2
	<p>6 <b>Микробиология плодоовощных товаров</b> Факторы, препятствующие проникновению микроорганизмов в плодоовощные товары при хранении. Микроорганизмы, встречающиеся на плодоовощных товарах. Микроорганизмы, вызывающие порчу товаров. Болезни плодоовощных товаров. Режимы хранения плодоовощных товаров. Микробиология квашеных и соленых овощей. Микробиология замороженных плодоовощных товаров. Микробиология сухих плодоовощных товаров. <b>Основные мероприятия по предупреждению порчи плодоовощных товаров.</b></p>	2	2
	<p>7 <b>Микробиология продовольственных молочных товаров</b> Микробиология свежего молока, ее происхождение и изменение в процессе хранения. Микроорганизмы, вызывающие порчу молочных товаров. Микробиология пастеризованного молока. Санитарные требования к пастеризованному молоку. Микробиология кисломолочных товаров. Санитарные</p>	2	2

		требования к качеству товаров. Микроорганизмы, вызывающие порчу товаров. Микробиология сырных товаров, микробиологические процессы, протекающие в процессе созревания сыра. Микроорганизмы, вызывающие порчу сырных товаров. Микробиология сливочного масла. Микроорганизмы, вызывающие порчу товаров. <b>Основные мероприятия по предупреждению порчи молочных товаров.</b>		
	8	<b>Микробиология продовольственных мясных товаров</b> Микробиология свежего мяса, ее происхождение, влияние на качество товара. Микроорганизмы, вызывающие порчу товаров. Микробиология готовых мясных товаров, источники инфицирования. Микроорганизмы, вызывающие порчу мясных товаров. Санитарные требования к качеству мясных товаров. <b>Основные мероприятия по предупреждению порчи мясных товаров.</b> Микробиология яиц и яичных продуктов.	2	2
	9	<b>Микробиология продовольственных рыбных товаров</b> Микробиология свежей и переработанной рыбы, ее происхождение. Условия хранения свежей рыбы. Микроорганизмы, вызывающие порчу рыбных товаров. Способы переработки рыбы. Микробиология готовых рыбных товаров. Микроорганизмы, вызывающие порчу рыбных товаров. Санитарные требования к качеству и безопасности рыбных товаров. Микробиология икры. Микробиология морепродуктов, источники инфицирования. Микроорганизмы, вызывающие порчу товаров. <b>Основные мероприятия по предупреждению порчи продовольственных рыбных товаров.</b> Санитарные требования к качеству товаров.	2	2
	10	<b>Микробиология сахаристых кондитерских товаров</b> Количество и качество микроорганизмов в сахаристых кондитерских изделиях. Микробиология шоколада и шоколадных изделий типа «Ассорти». Микробиология какао-порошка. Микробиология мучных кондитерских товаров. Количество и качество микроорганизмов в мучных кондитерских изделиях. Микроорганизмы, вызывающие порчу кондитерских товаров. <b>Основные мероприятия по предупреждению порчи сахаристых кондитерских товаров.</b>	2	2
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка проекта и презентации на тему: Способы сохранения продуктов от порчи		6	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		8	
Тема 1.4. Микробиологический контроль качества товаров и пищевых продуктов	11	<b>Микробиологический контроль качества пищевых продуктов</b> Характеристика качества пищевых продуктов по микробиологическим показателям - важная часть товароведной оценки. Микробиологические критерии безопасности пищевых продуктов и методы контроля качества продуктов по микробиологическим показателям. Значение микробиологического контроля в получении доброкачественных пищевых продуктов и предотвращении их потерь на всех этапах товародвижения.	2	2
	12	<b>Практическое занятие. Микробиологический контроль качества товаров</b> Приготовление бактериальных препаратов. Выделение накопительных культур, количественное определение микроорганизмов методами культивирования и проведение микробиологического анализа важнейших продовольственных товаров.	2	3
	13	<b>Лабораторная работа. «Микробиологическое исследование пищевых продуктов»</b> Микробиологическое исследование мяса и мясопродуктов и оценка полученных результатов.	2	3
	14	<b>Лабораторная работа. «Микробиологическое исследование пищевых продуктов»</b> Микробиологическое исследование плодоовощной продукции и оценка полученных результатов.	2	3

	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся:</b> (групповая работа) Используя Интернет-ресурсы изучение нормативных документов, регулирующие микробиологический контроль пищевого производства, подготовка сообщения.	4	3
Тема 1.5. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	15 <b>Острые кишечные инфекции</b> Основные пищевые инфекции. Дизентерия. Брюшной тиф. Холера. Эпидемический гепатит. Сальмонеллёз. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Бактерионосительство. Профилактические мероприятия.	2	2
	16 <b>Зоонозные болезни</b> Бруцеллёз, туберкулёз, сибирская язва, ящур и др. Характеристика возбудителей. Источники и пути заражения продуктов. Профилактические мероприятия.	2	2
	17 <b>Пищевые отравления немикробной и микробной природы</b> Основные пищевые отравления. Микотоксикозы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Отравления, вызываемые контаминацией продуктов солями тяжелых металлов, пестицидами, радионуклидами, нитратами, нитритами, антибиотиками, гормонами, ядовитыми растениями и другими загрязнителями пищевых продуктов.	2	2
	18 <b>Практическое занятие. Изучение об инфекции, инфекционном процессе и инфекционном заболевании</b> Решение ситуационных задач на выявление источников и механизмов передачи возбудителей инфекций, форм инфекционного процесса и факторов, их определяющих.	2	3
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: - Глистные заболевания. - Изучение эпидемиологической ситуации в Чувашской Республике. - Инфекционные заболевания передающиеся воздушно-капельным путем. - Интоксикации и токсикоинфекции. - Отравление ядовитыми грибами и растениями. - Почва, вода и воздух как источники загрязнения пищевых продуктов.	3	3
Тема 1.6. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к торговым предприятиям, их персоналу, продовольственным товарам	<b>Содержание учебного материала</b>	20	
	19 <b>Санитарные требования к устройству и содержанию торгового предприятия, его территории</b> <b>Нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила).</b> Устройство территории предприятий торговли, требования организации и содержания торгового предприятия, его территории.	2	2
	20 <b>Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий торговли: помещений, оборудования, инвентаря</b> Устройство помещений предприятий торговли, требования организации и содержания помещений торгового предприятия, технологического оборудования и инвентаря..	2	2
	21 <b>Моющие и дезинфицирующие средства</b> Характеристика моющих и дезинфицирующих средств. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми.	2	2
	22 <b>Практическое занятие. Способы и средства санитарной обработки, дезинфекции</b>	2	3

		Составление инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря.		
	23	<b>Личная гигиена работников торговли</b> Профилактические медицинские обследования. Болезни, препятствующие работе с продовольственными товарами. Значение соблюдения работниками торговли правил личной гигиены и санитарных требований. Санитарная одежда и правила пользования ею.	2	2
	24	<b>Санитарные требования к хранению и транспортировке продовольственных товаров</b> Санитарные требования к хранению продовольственных товаров. Особенности санитарно-гигиенических требований к скоропортящимся продуктам. Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов покупателю. Санитарные требования к транспортным средствам, перевозки товаров, таре и упаковочным материалам для продовольственных товаров.	2	2
	25	<b>Лабораторная работа. Санитарно-микробиологический контроль предприятий торговли</b> Проведение санитарно-микробиологический контроля и анализ микробиологические показатели и нормативов, характеризующих санитарное состояние предприятий торговли, оборудования, инвентаря, спецодежды, рук персонала. <b>Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям и их персоналу.</b>	2	3
	26	<b>Практическое занятие. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды</b> Ознакомление с микробиологическими методами оценки качества товаров. Микробиология подземной и водопроводной воды, воздуха. Микробиологические критерии качества и эпидемиологической безопасности воды. Санитарно-микробиологический контроль воздуха помещений. Санитарно-гигиенические требования к воздуху закрытых помещений. <b>Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к окружающей среде.</b>	2	3
	27	<b>Практическое занятие. Санитарно – гигиенические требования организации и осуществлении хранения товаров</b> <b>Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно-гигиенических требований при организации и осуществлении хранения товаров.</b>	2	3
	28	<b>Санитарно-эпидемиологический надзор</b> Санитарное законодательство и санитарный надзор.	2	2
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся: (групповая работа)</b> Изучение и анализ нормативных документов: - регулирующих микробиологический контроль пищевого производства, - определяющих санитарно-гигиенические требования к предприятиям торговли. Выполнение реферата и подготовка презентации на тему: Современное санитарно-эпидемиологическое состояние организаций торговли региона. Индивидуальная работа – составление памятки: Личная гигиена работников ППТ.	9	3
<b>Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров</b>			172	
<b>МДК.01.01. Основы управления</b>				

<b>ассортиментом товаров</b>				
Тема 2.1. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	<b>Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров</b> Продовольственные товары: понятие, назначение. Отличие продовольственных товаров от непродовольственных. Потребности, удовлетворяемые продовольственными товарами. Значение продовольственных товаров в обеспечении здорового питания. Состояние рынка продовольственных товаров: источники насыщения (отечественное производство и импорт). Перспективы развития рынка продовольственных товаров, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной безопасности, достижение рекомендуемой доли продуктов отечественного производства, ориентация на импорт товаров, отечественное производство которых имеет объективные и субъективные ограничения. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров. <b>Товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели. Расчет показателей ассортимента.</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата на тему (по выбору): Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров.		1	3
Тема 2.2. Химический состав продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	2	<b>Химический состав</b> Свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов. Классификация продуктов по химической природе (органические и неорганические), по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), натуральные, искусственные и синтетические.	2	2
	3	<b>Значение веществ химического состава</b> Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных, красящих, ароматических веществ. Схема характеристики: представление о химической природе этих веществ, 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), значение веществ химического состава в питании, рекомендуемые нормы потребления.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: подготовка презентации на тему (по выбору): Влияние на пищевую ценность и сохраняемость углеводов, жиров, белков, витаминов и минеральных веществ. Химический состав пищевых продуктов: хлеб, картофель, сахар, мясо, молоко, рыба		2	3
Тема 2.3. Пищевая ценность	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	4	<b>Пищевая ценность</b> Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров: определение термина.	2	2

		Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность, их взаимосвязь с химическими и физическими свойствами. Обязательность информации о пищевой ценности (калорийности и содержании важнейших веществ). Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания.		
	5	<b>Практическое занятие. Энергетическая ценность продовольственных товаров</b> Выполнение расчетов по определению энергетической ценности важнейших видов продовольственных товаров (2-3 наименования по выбору преподавателей).	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата на тему (по выбору): Пищевая ценность. Энергетическая ценность; биологическая ценность и эффективность; физиологическая ценность; усвояемость. Факторы, влияющие на усвояемость.	2	3
Тема 2.4. Факторы, влияющие на качество и количество продовольственных товаров при хранении и реализации		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	6	<b>Показатели сохраняемости товаров</b> <b>Условия и сроки хранения товаров однородных групп.</b> Показатели сохраняемости товаров: потери и сроки хранения. Факторы, влияющие на качество и количество товаров: внутренние (состав, структура, 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. Нормативные документы, регламентирующие условия и сроки сохраняемости пищевых продуктов. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров, их влияние на качество и сохраняемость.	2	2
	7	<b>Практическое занятие. Потери продовольственных товаров при хранении</b> <b>Расчет товарных потерь:</b> количественных и качественных при хранении и подготовке к реализации. <b>Решение задач по сокращению товарных потерь. Решение задач по контролю условий и сроков транспортировки и хранения товаров</b>	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата на тему (по выбору): Хранение товаров и этапы хранения. Факторы, влияющие на изменение количества и качества продовольственных товаров. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров.	2	3
Тема 2.5. Вспомогательные продовольственные товары		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	8	<b>Вспомогательные продовольственные товары</b> <b>Ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства.</b> Вспомогательные продовольственные товары: понятие, назначение, классификация. Обоснование необходимости выделения в отдельную группу. Особенности использования	2	2

		вспомогательных товаров. Пищевые добавки: понятие, назначение, классификация, краткая характеристика отдельных подгрупп. Улучшители консистенции: виды, назначение. Крахмал: виды, назначение; упаковка, маркировка и хранение.		
	9	<b>Пряности. Приправы</b> Пряности: классификация, назначение, краткая характеристика отдельных видов. Упаковка, маркировка, хранение. Приправы: классификация, назначение, краткая характеристика отдельных видов. Упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	10	<b>Практическое занятие. Пряности и приправы</b> <b>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности</b> , заполнение таблиц. Разработка рекомендаций по использованию пряностей и приправ.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка проекта на тему: Влияние вспомогательных продовольственных товаров на качество и ценность пищи		3	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		8	
Тема 2.6. Зерномучные товары	11	<b>Зерномучные товары. Продукты переработки зерна. Крупа</b> Рынок зерна и продуктов его переработки: состояние и перспективы развития. Частная классификация зерномучных товаров отдельных подгрупп на виды, подвиды, номера, сорта и марки, 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. Товароведная характеристика круп по пищевой ценности, ассортименту, назначению, сырью, процессам производства, упаковке и маркировке. Новое в ассортименте зерномучных товаров определенных подгрупп. Хранение. Процессы, происходящие при хранении зерномучных товаров. Товарные потери при хранении: виды, причины возникновения и пути сокращения.	2	2
	12	<b>Товароведная характеристика макаронных изделий, муки</b> Товароведная характеристика макаронных изделий, по пищевой ценности, ассортименту, назначению, сырью, процессам производства, упаковке и маркировке. Процессы, происходящие при хранении зерномучных товаров. Товарные потери при хранении: виды, причины возникновения и пути сокращения. Товароведная характеристика муки и продуктов их переработки: хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, по пищевой ценности, ассортименту, назначению, сырью, процессам производства, упаковке и маркировке. Новое в ассортименте зерномучных товаров определенных подгрупп. Хранение разных подгрупп зерномучных товаров. Процессы, происходящие при хранении зерномучных товаров.	2	2
	13	<b>Практическое занятие. Зерномучные товары</b>	2	3



		<b>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.</b> Определение товарного сорта крупы. Работа по нормативным документам.		
	14	<b>Практическое занятие. Продукты переработки зерна</b> Изучение показателей качества одной из подгрупп зерномучных товаров по стандарту. Анализ фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети (предварительное домашнее задание с обсуждением результатов на занятии). <b>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.</b> Выявление товаров нового ассортимента.	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: подготовка презентации на тему (по выбору): «Пищевая ценность зерномучных товаров». «Товароведная характеристика: круп; муки; хлебобулочных изделий; макаронных изделий». Подготовка реферата на тему (по выбору): «Новое в ассортименте зерномучных товаров определенных подгрупп» «Условия и сроки хранения зерномучных товаров разных подгрупп».	4	3
Тема 2.7. Флодоовощные товары		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	15	<b>Флодоовощные товары</b> Рынок флодоовощных товаров: состояние и перспективы развития. Частная классификация флодоовощных товаров однородных подгрупп: свежих плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки. Потребности, удовлетворяемые флодоовощными товарами. Состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу, строению, использованию, сортаменту, их лечебные и диетические свойства. Новое в ассортименте свежих плодов и овощей. Экзотические плоды и овощи.	2	2
	16	<b>Свежие плоды.</b> Состав и пищевая ценность свежих плодов. Значение свежих плодов в питании. Товароведная характеристика свежих плодов важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу, строению, использованию, сортаменту, их лечебные и диетические свойства. Новое в ассортименте свежих плодов. Экзотические плоды: состав и пищевая ценность, значение свежих плодов в питании их лечебные и диетические свойства.	2	2
	17	<b>Свежие овощи</b> Состав и пищевая ценность свежих овощей. Значение свежих овощей в питании. Товароведная характеристика свежих овощей важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу, строению, использованию, сортаменту, их лечебные и диетические свойства. Новое в ассортименте свежих овощей. Экзотические овощи: состав и пищевая ценность, значение в питании, их лечебные и диетические свойства.	2	2
	18	<b>Лабораторная работа. Качество свежих овощей</b> Определение товарного качества свежих овощей по стандартам и натуральным образцам (определение % стандартной, нестандартной продукции и отхода).	2	3
	19	<b>Лабораторная работа. Качество свежих плодов</b> Определение товарного качества свежих плодов по стандартам и натуральным образцам (определение % стандартной, нестандартной продукции и отхода).	2	3



	20	<b>Практическое занятие. Приемка плодов и овощей</b> Анализ правил отбора объединенных проб и определения товарного качества натуральных образцов плодов и овощей (работа со стандартами). Соблюдение условий и сроков хранения плодов и овощей. Расчет товарных потерь.	2	3
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата на тему (по выбору): «Состояние и перспективы развития рынка плодовоовощных товаров». «Состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей». Групповая работа: подготовка презентации на тему (по выбору): «Товароведная характеристика свежих плодов и овощей разных подгрупп и видов». «Товароведная характеристика продуктов переработки плодов и овощей».		6	3
Тема 2.8. Вкусовые товары	<b>Содержание учебного материала</b>		8	
	21	<b>Вкусовые товары</b> Рынок алкогольных, безалкогольных, слабоалкогольных напитков: 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 отдельных подгрупп на организм человека. Значение вкусовых товаров в питании. Товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели вкусовых товаров однородных групп (водок, ликероводочных изделий, вин, коньяка, слабоалкогольных напитков: пива, коктейлей; безалкогольных напитков: кофе.) Новое в ассортименте вкусовых товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Ассортимент товаров однородных групп, их потребительские свойства.	2	2
	22	<b>Условия транспортировки и хранения вкусовых товаров</b> Хранение различных групп вкусовых товаров. <b>Способы размещения товаров на складах.</b> Условия и сроки транспортирования и хранения. Товарные потери. Причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Процессы, происходящие при хранении вкусовых товаров, их влияние на качество и сохраняемость.	2	2
	23	<b>Практическое занятие. Вкусовые товары</b> <b>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности,</b> определение товарного сорта чая по органолептическим показателям. Определение условий и сроков хранения товаров.	2	3
	24	<b>Практическая работа. Правила отбора проб</b> Решение ситуационных задач или деловая игра с использованием Технического регламента на соковую продукцию, стандартов на безалкогольные напитки (показатели качества безалкогольных напитков по стандарту)	2	3
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата и презентации на тему (по выбору): «Правовая база государственного регулирования рынка алкогольных напитков и пива». «Особенности состава и пищевой ценности вкусовых товаров разных подгрупп».		4	3

	«Влияние физиологически активных веществ вкусовых товаров на организм человека». «Товароведная характеристика вкусовых товаров однородных групп».		
Тема 2.9. Кондитерские товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	25 <b>Кондитерские товары</b> Рынок кондитерских товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Классификация кондитерских изделий. Признаки частных классификаций. Потребности, удовлетворяемые кондитерскими изделиями. Состав и пищевая ценность разных групп кондитерских товаров, отличительные признаки. Значение кондитерских товаров в питании.	2	2
	26 <b>Товароведная характеристика кондитерских изделий</b> Товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели: сахара, меда, фруктово-ягодных, карамельных, конфетных, шоколада, какао-порошка, халвы, драже, ириса, печенья, пряников, вафель, тортов, пирожных, кексов, рулетов восточных сладостей по ассортименту, составу, пищевой ценности, особенностям сырья и процессам производства. Потребности, удовлетворяемые кондитерскими изделиями. Жевательная резинка: понятие, назначение, классификация, факторы, формирующие качество. Ассортимент товаров однородных групп, их потребительские свойства. Правила приемки товаров. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских изделий: меда, шоколада. Новые кондитерские товары. Новое в ассортименте кондитерских товаров. Пути совершенствования ассортимента. Упаковка и маркировка кондитерских товаров. Условия и сроки транспортирования и хранения разных групп кондитерских товаров. Правила приемки товаров. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери, причины возникновения и пути сокращения. Процессы, происходящие при хранении кондитерских товаров, их влияние на качество и сохраняемость. Основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи кондитерских товаров.	2	2
	27 <b>Лабораторная работа. Оценка качества кондитерских изделий</b> Проведение оценки 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.	2	3
	28 <b>Практическое занятие. Распознавание ассортимента кондитерских изделий</b> <b>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности</b>	2	3
	29 <b>Практическое занятие. Анализ ассортимента кондитерских изделий</b> 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> Групповая работа: подготовка презентации на тему (по выбору): «Особенности состава кондитерских товаров разных подгрупп». «Товароведная характеристика сахара, мёда, сахаристых и мучных кондитерских изделий». Подготовка реферата на тему: «Способы фальсификации кондитерских изделий: шоколада».	5	3
Тема 2.10. Пищевые жиры	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	30 <b>Пищевые жиры</b>	2	2

		<p>Рынок пищевых жиров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Значение пищевых жиров в питании. Товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели.</p> <p>Классификация ассортимента животных жиров, маргарина, маргариновой продукции, спредов. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, особенности сырья, процессов производства и назначения. Идентификация и обнаружение фальсификации маргарина, маргариновой продукции, спредов.</p> <p>Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров. Условия и сроки транспортирования и хранения разных подгрупп пищевых жиров. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения. Основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров. Процессы, происходящие при хранении пищевых жиров, их влияние на качество и сохраняемость.</p>		
	31	<p><b>Растительные масла</b></p> <p>Классификация ассортимента растительных масел. Состав и пищевая ценность, особенности сырья, процессов производства и назначения. Идентификация и обнаружение фальсификации растительных масел.</p>	2	2
	32	<p><b>Практическое занятие. Технический регламент на масложировую продукцию</b></p> <p>Анализ требований Технического регламента на масложировую продукцию.</p> <p>Выявление отличительных признаков товарных сортов маргарина. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.</p> <p>Анализ показателей качества маргарина, регламентируемых ГОСТ, для целей идентификации. Анализ фактического ассортимента маргарина и спредов (или растительных масел) в розничной торговой сети (предварительное домашнее задание с обсуждением на очных занятиях).</p>	2	3
	33	<p><b>Лабораторная работа. Пищевые жиры</b></p> <p><b>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.</b> Определение товарного сорта по органолептическим и физико-химическим показателям (работа с натуральными образцами).</p>	2	3
		<p><b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовка сообщений на тему (по выбору):</p> <p>«Товароведная характеристика пищевых жиров разных подгрупп».</p> <p>«Идентифицирующие признаки и способы фальсификации пищевых жиров».</p> <p>Групповая работа: подготовка презентации на тему (по выбору):</p> <p>«Рынок пищевых жиров: состояние и перспективы развития».</p> <p>«Новое в ассортименте пищевых жиров».</p>	4	3
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
Тема 2.11. Молочные товары	34	<p><b>Молочные товары</b></p> <p>Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка.</p> <p>Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки. Структура молока, масла, сыров и мороженого.</p> <p>Товароведная характеристика отдельных подгрупп молочных товаров (молока, сливок, кисломолочных продуктов, мороженого, консервов) по ассортименту, составу, пищевой ценности, назначению, особенностям сырья, процессам производства.</p>	2	2

	35	<b>Сливочное масло</b> Товароведная характеристика сливочного масла по составу, пищевой ценности, назначению, особенностям сырья, процессам производства. Ассортимент товаров однородных групп, их потребительские свойства. Формирование качества масла сливочного в процессе производства.	2	2
	36	<b>Сыры</b> Товароведная характеристика сыров по составу, пищевой ценности, назначению, особенностям сырья, процессам производства. Ассортимент товаров однородных групп, их потребительские свойства. Формирование качества сыров в процессе производства.	2	2
	37	<b>Упаковка и хранение молочных товаров</b> Идентификация и обнаружение фальсификации питьевого молока, сливочного масла, сыров. Упаковка, маркировка и хранение молочных товаров. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Процессы, происходящие при хранении молочных товаров, их влияние на качество.	2	2
	38	<b>Практическое занятие. Ассортимент молока</b> <b>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности,</b> распознавание ассортимента молока (масла или сыров) по национальным стандартам и в розничной сети. Анализ Технического регламента на молочную продукцию	2	3
	39	<b>Лабораторная работа. Оценка качества молока</b> Оценка качества молока по органолептическим и физико-химическим показателям.	2	3
	40	<b>Лабораторная работа. Оценка качества сыра</b> Определение товарного сорта сыра по балльной системе. Принцип деления сыра на сорта. Расчет товарных потерь.	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка проекта презентации на тему (по выбору): Состав и пищевая ценность молочных товаров разных подгрупп. Товароведная характеристика молочных товаров разных подгрупп. Условия и сроки сохраняемости молочных товаров разных групп, критерии окончания сроков хранения. Значение молочных товаров в питании.	7	3
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
Тема 2.12. Продукты детского питания и пищевые концентраты	41	<b>Продукты детского питания</b> Рынок продуктов детского питания, пищевых концентратов и снеков: состояние и перспективы развития. Продукты детского питания (ПДП): понятие, назначение, классификация. Товароведная характеристика ПДП на зерновой, плодоовощной, молочной, мясной, рыбной основах по назначению, особенностям состава, производства. Упаковка, маркировка и хранение. Условия и сроки хранения.	2	2
	42	<b>Пищевые концентраты</b> Классификация пищевых концентратов и снеков по сырью, назначению и срокам хранения. Отличительные признаки концентратов от других групп продовольственных товаров. Пищевая ценность отдельных групп. Товароведная характеристика важнейших подгрупп концентратов.	2	2

		Упаковка, маркировка. Условия и сроки. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, меры по сокращению.		
	43	<b>Лабораторная работа. Пищевые концентраты</b> Оценка качества пищевых концентратов по стандарту. Оценка качества продуктов детского питания по органолептическим показателям. Анализ ассортимента пищевых концентратов в магазине.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата на тему (по выбору): Состояние и перспективы развития рынка продуктов детского питания и пищевых концентратов. Товароведная характеристика продуктов детского питания и пищевых концентратов разных подгрупп.	3	3
Тема 2.13. Яичные товары		<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	44	<b>Яичные товары</b> Рынок яйца и продуктов его переработки: состояние и перспективы. Классификация яйца и продуктов его переработки. Признаки классификации. Состав, пищевая ценность и строение яйца, влияние на виды и категории. Новое в ассортименте яйца (перепелиные яйца и др. птиц). Упаковка. Условия и сроки хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Процессы, происходящие при хранении яиц, их влияние на качество и категорию яиц.	2	2
	45	<b>Лабораторная работа. Оценка качества яиц</b> Анализ принципов деления яйца на виды и категории. Определение вида и категории яйца (по массе, высоте воздушной камеры, состоянию желтка и белка, а также по маркировке). Определение дефектов яйца.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата на тему (по выбору): Состояние и перспективы развития рынка яичных товаров. Значение яичных товаров в питании. Товароведная характеристика яичных товаров разных подгрупп.	1	3
<b>Итого за 3 семестр, часов:</b> максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, в том числе практических занятий, лабораторных работ, консультаций и самостоятельной работы обучающегося			216 146 34 26 70	
<b>4 семестр</b>				
Тема 2.14. Мясные товары		<b>Содержание учебного материала</b>	12	
	46	<b>Мясные товары</b> Рынок мясных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров. Проблемы российского рынка. Биологическая безопасность отечественных и импортных мясных товаров. Государственная поддержка отечественного животноводства, в том числе путем введения квот на импорт мяса птицы, говядины, свинины. Классификация мяса и продуктов его переработки. Признаки классификаций. Тканевый и химический состав, пищевая ценность разных	2	2

		подгрупп мясных товаров, их отличительные признаки. Значение мясных товаров в питании.		
	47	<b>Товароведная характеристика мясных товаров. Идентификация и фальсификация мясных товаров</b> Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров: мяса, птицы, субпродуктов, мяскопченостей, полуфабрикатов, консервов по ассортименту, составу, сырью, процессам производства. Новое в ассортименте мясных и мясорастительных товаров. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров.	2	2
	48	<b>Товароведная характеристика колбасных изделий</b> Товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели колбасных изделий: по ассортименту, составу, сырью, процессам производства. Новое в ассортименте мясных и мясорастительных товаров.	2	2
	49	<b>Упаковка и хранение</b> Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Процессы, происходящие при хранении мясных товаров, их влияние на качество и сохраняемость.	2	2
	50	<b>Лабораторная работа. Вареные колбасы</b> Оценка качества вареных колбас по органолептическим и физико-химическим показателям. Работа по ГОСТ и натуральным образцам. Решение задач по соблюдению условий и сроков хранения товаров.	2	3
	51	<b>Практическое занятие. Мясные товары</b> <b>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.</b> Анализ сортовой разделки туш говядины, свинины, баранины, принципов деления мяса на сорта	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: подготовка презентации на тему (по выбору): «Состояние и перспективы развития рынка мясных товаров». «Тканевый, химический состав и пищевая ценность мясных товаров разных подгрупп». Подготовка сообщений на тему (по выбору): «Товароведная характеристика мясных товаров разных подгрупп». «Новое в ассортименте мясных и мясорастительных товаров».	6	3
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
Тема 2.15. Рыбные товары	52	<b>Рыбные товары</b> Рынок рыбы и продуктов ее переработки. Состояние и перспективы развития. Районы лова и разведения рыбы. Проблемы рыбоводства и рыболовства: экологические и экономические. Государственное регулирование вылова рыбы и морепродуктов отдельных видов. Значение рыбных товаров в питании. Классификация рыбы и продуктов ее переработки. Признаки классификаций. Тканевый и химический состав, пищевая ценность рыбы. Общие и отличительные признаки мяса рыбы от мяса теплокровных животных. Разделка и обработка рыбы. Важнейшие семейства промысловых рыб, их краткая характеристика.	2	2
	53	<b>Характеристика отдельных подгрупп рыбных товаров</b> Товароведная характеристика отдельных подгрупп рыбных товаров. Факторы, формирующие качество рыбных товаров. Упаковка, маркировка и хранение рыбных товаров. Условия и сроки хранения разных групп. Критерии	2	2

		окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Процессы, происходящие при хранении рыбных товаров, их влияние на качество и сохраняемость. Основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров. Новое в ассортименте рыбы и продуктов её переработки.		
	54	<b>Морепродукты</b> Морепродукты (гидробионты) животного и растительного происхождения: назначение, классификация, товароведная характеристика по строению, составу, пищевой ценности, использованию. Новое в ассортименте морепродуктов. Упаковка, маркировка и хранение. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения.	2	2
	55	<b>Лабораторная работа. Рыбные товары</b> Оценка качества рыбных консервов (возможна замена на другие подгруппы и виды рыбных товаров). Анализ идентифицирующих признаков важнейших промысловых семейств рыб.	2	3
	56	<b>Практическое занятие. Ассортимент рыбных товаров</b> <b>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.</b> Распознавание ассортимента рыбных товаров отдельных подгрупп и видов по стандарту и в розничной торговой сети (сопоставление, анализ и оценка). Решение ситуационных задач применением правил отбора проб из товарной партии консервов (ситуационные задачи). Расшифровка маркировки на банке рыбных консервов и проверка соответствия маркировки на этикетке и доньшке банки (работа со стандартами).	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений на тему (по выбору): «Состояние и перспективы развития рынка рыбных товаров». «Тканевый, химический состав и пищевая ценность рыбных товаров разных подгрупп». Групповая работа: подготовка презентации на тему (по выбору): «Товароведная характеристика: рыбы и продуктов её переработки; морепродуктов животного и растительного происхождения». «Воспроизводство биоресурсов моря».	5	3
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Тема 2.16. Табачные изделия	57	<b>Табачные изделия</b> Табачные изделия: понятие, назначение, их особенности. Состояние и перспективы развития рынка табачных изделий. Государственное регулирование оборота табачных изделий. Классификация табачных изделий. Товароведная характеристика изделий. Товароведная характеристика табака и табачных изделий: состав, упаковка, маркировка, хранение и реализация.	2	2
	58	<b>Практическое занятие. Ассортимент табачных изделий</b> Анализ ассортимента табачных изделий. Анализ положений Технического регламента на табачные изделия.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: подготовка презентации на тему (по выбору): «Состояние и перспективы развития рынка табачных изделий».	1	3

	«Государственное регулирование оборота табачных изделий».			
<b>Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров</b>			<b>186</b>	
<b>МДК.01.01. Основы управления ассортиментом товаров</b>			<b>710</b>	
Тема 3.1. Основы товароведения непродовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
1	<b>Основы товароведения непродовольственных товаров</b> Непродовольственные товары: понятие, назначение. Факторы, формирующие ассортимент и качество непродовольственных товаров: проектирование и разработка, сырье, материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия, конструкция, технология производства. <b>Товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели.</b> Особенности потребительских свойств (назначения, эргономические, эстетические, надежность, безопасность) и показателей качества непродовольственных товаров. Расчет показателей ассортимента.		2	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы: «Классификация непродовольственных товаров по разным признакам».			<b>1</b>	<b>3</b>
Тема 3.2. Товары из пластмасс	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
2	<b>Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация</b> Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация. Состояние и перспективы развития рынка товаров из пластмасс. 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.		2	2
3	<b>Классификация и ассортимент товаров из пластмасс, их распознавание</b> Ассортимент и товароведная характеристика товаров из пластмасс, их потребительские свойства и показатели. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения товаров из пластмасс: условия и сроки службы, меры предосторожности при хранении и использовании. Процессы старения пластмасс.		2	2
4	<b>Практическое занятие. Ассортимент товаров из пластмасс</b> <b>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности</b> , расчет показателей ассортимента. Составление аналитического отчета по фактическому ассортименту товаров из пластмасс в розничной торговой сети города.		2	3
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			<b>3</b>	<b>3</b>



	<p>Написание реферата: «Методы переработки пластмасс в изделия».</p> <p>Групповая работа - подготовка презентации на одну из тем по выбору:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Общие свойства и состав пластмасс».</li> <li>- «Состояние и перспективы рынка товаров из пластмасс».</li> <li>- «Товароведная характеристика пластмасс разных групп и видов».</li> <li>- «Особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товаров из пластмасс».</li> </ul>		
<p>Тема 3.3. Товары бытовой химии</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>6</b>	
	<p>5 <b>Товары бытовой химии</b></p> <p>Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Состояние, перспективы развития рынка товаров бытовой химии. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров бытовой химии: сырье, процессы производства. Моющие средства: синтетические моющие средства, хозяйственное мыло, вспомогательные средства (отбеливатели, умягчители воды, подсинивающие, антистатические, дезинфицирующие и др.): понятие, состав, классификация и характеристика ассортимента, идентифицирующие признаки. Частная характеристика ассортимента пятновыводящих, чистящих и полирующих средств, удобрений и средств для профилактики болезней растений, ядохимикатов и др., идентифицирующие признаки.</p>	2	2
	<p>6 <b>Ассортимент товаров бытовой химии</b></p> <p>Ассортимент и товароведная характеристика товаров бытовой химии, их потребительские свойства и показатели. Клеи: понятие, назначение, состав, свойства, классификация. Характеристика ассортимента, идентифицирующие признаки. Лакокрасочные товары: понятие, назначение, классификация. Характеристика ассортимента пигментов, растворителей (разбавителей), олиф, лаков, красок, шпатлевок, идентифицирующие признаки.</p>	2	2
	<p>7 <b>Лабораторная работа. Ассортимент товаров бытовой химии</b></p> <p>Распознавание ассортимента и оценка качества товаров бытовой химии. Расшифровка маркировки. Анализ фактического ассортимента товаров бытовой химии в розничной торговой сети, проверка товаров по ассортиментной принадлежности и проверка соблюдения условий и сроков хранения товаров.</p>	2	3
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Составление схемы: «Классификация товаров бытовой химии». Подготовка доклада на одну из тем по выбору:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров бытовой химии».</li> <li>- «Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии».</li> <li>- «Меры предосторожности при хранении и использовании товаров бытовой химии».</li> </ul>	3	3
<p>Тема 3.4. Силикатные товары</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>4</b>	
	<p>8 <b>Силикатные товары</b></p> <p>Силикатные товары: понятие, частная классификация. Классификация и ассортимент стеклянной и керамической посуды и художественных изделий, их потребительские свойства и показатели. Особенности изделий из ситаллов (пирокерамов). Товарные потери от боя. Пересортица посуда. Процессы, происходящие при хранении и</p>	2	2

		эксплуатации, их влияние на качество.		
	9	<b>Практическое занятие. Ассортимент стеклянных и керамических товаров</b> <b>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.</b> Анализ фактического ассортимента стеклянных и керамических товаров в розничной торговой сети.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентации на одну из тем по выбору: - «История возникновения и развития на рынке силикатных товаров». - «Факторы, формирующие ассортимент и качество силикатных товаров». - «Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных и керамических товаров: условия, сроки службы». - «Меры предосторожности при транспортировании, хранении и использовании».	2	3
Тема 3.5. Металлохозяйственные товары		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	10	<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.	2	2
	11	<b>Ассортимент металлохозяйственных товаров</b> Ассортимент и товароведная характеристика металлохозяйственных товаров, их потребительские свойства и показатели. Металлическая посуда: классификация и видовой ассортимент. Условное обозначение посуды. Идентификация посуды разных видов. Металлоинструменты: классификация и видовой ассортимент. Ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности для сервировки стола: классификация и ассортимент. Приборы и приспособления для кухни, товары ремонтно-строительного назначения, садово-огородный инвентарь и оборудование: общая характеристика ассортимента.	2	2
	12	<b>Практическое занятие. Ассортимент металлохозяйственных товаров</b> Анализ фактического ассортимента металлохозяйственных товаров в розничной торговой сети и <b>распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.</b> Решение ситуационных задач.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка проекта на одну из тем по выбору: - «Возможные дефекты, возникающие при хранении и эксплуатации металлохозяйственных товаров, способы предупреждения и устранения». - «Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество».	3	3
Тема 3.6. Мебельные товары		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	13	<b>Мебельные товары. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели</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,	2	2

		пропильно-гнутоклееной и плетеной мебели; мебели на металлическом каркасе и пластмассовой, их идентифицирующие признаки. Потребительские свойства и показатели мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели: условия и сроки службы. Уход за ней при хранении. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.		
	14	<b>Практическое занятие. Ассортимент мебельных товаров</b> <b>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.</b> Анализ фактического ассортимента мебели в розничной торговой сети и распознавание мебельных товаров по ассортиментной принадлежности. Расчет показателей полноты, устойчивости, новизны. Расшифровка маркировку мебели (по заданию преподавателя)..	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы: «Классификация мебельных товаров».	2	3
Тема 3.7. Строительные товары		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	15	<b>Строительные товары</b> Строительные товары: понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка строительных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество строительных товаров; сырье, конструкция, производство. Классификация строительных товаров. Идентифицирующие признаки строительных материалов разных подгрупп и видов. 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. Потребительские свойства и показатели строительных товаров.	2	2
	16	<b>Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение строительных товаров</b> Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение строительных товаров: условия и сроки службы. Меры предосторожности при хранении и эксплуатации. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.	2	2
	17	<b>Практическое занятие. Ассортимент строительных товаров</b> Распознавание ассортимента строительных товаров по принадлежности. Расшифровка маркировки. Анализ фактического ассортимента строительных товаров в розничной торговой сети и распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. Решение ситуационных задач.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Написание реферата: «Товароведная характеристика важнейших подгрупп строительных товаров».	2	3
Тема 3.8. Электробытовые товары		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	18	<b>Электробытовые товары. Рынок электробытовых товаров</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, климатическое исполнение и др. Факторы, формирующие ассортимент и качество электробытовых товаров: применяемые материалы, производство, конструкция. Проводниковые изделия (провода, шнуры, кабели): понятие, классификация, ассортимент, маркировка. Электрические установочные изделия (ЭУИ): понятие, назначение, классификация, виды, особенности конструкции. Современные виды ЭУИ.	2	2

	19	<b>Ассортимент электробытовых товаров</b> 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. Особенности конструкции и показатели качества осветительной арматуры. Классификация и характеристика ассортимента бытовых светильников. Электронагревательные приборы (ЭНП): способы нагрева, виды нагревателей, классификация и характеристика ассортимента ЭНП, особенности конструкции. Электрические двигатели: назначение, принцип действия, конструкция, классификация, ассортимент, технико-экономические показатели. Коммутационно-защитная аппаратура (оборудование для включения и отключения 2пусковых устройств электродвигателя, защитные устройства, оборудование для включения и отключения бытовых машин): виды, назначение.	2	2
	20	<b>Системы управления бытовыми приборами</b> 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. Ассортимент систем управления бытовыми приборами	2	2
	21	<b>Практическое занятие. Ассортимент электробытовых товаров</b> Распознавание ассортимента электробытовых товаров: <b>проведение сравнительного анализа и оформление отчета в виде таблицы.</b>	2	3
	22	<b>Практическое занятие. Расшифровка маркировки</b> Анализ особенностей информации, содержащейся в маркировке и эксплуатационных документах на электробытовые товары. Расшифровка маркировки. Выявление экологической маркировки.	2	3
	23	<b>Практическое занятие. Анализ ассортимента электробытовых товаров</b> Анализ фактического ассортимента электробытовых товаров в розничной торговой сети и распознавание товаров по ассортиментной принадлежности	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы: «Классификация электробытовых товаров». Групповая работа - подготовка презентации на одну из тем по выбору: - «Факторы, формирующие ассортимент и качество электробытовых товаров». - «Товароведная характеристика важнейших подгрупп электробытовых товаров». - «Особенности маркировки, транспортирования и хранения электробытовых товаров». - «Бытовые уборочные машины: пылесосы, полотеры и др. машины (поломоечные, оконномоечные и др.). Особенности конструкции, принцип действия, классификация, технико-экономические параметры, характеристика ассортимента».	5	3
Тема 3.9. Школьно-письменные и канцелярские товары		<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	24	<b>Школьно-письменные и канцелярские товары</b> Рынок школьно-письменных и канцелярских товаров: состояние и перспективы развития.	2	2

		Школьно-письменные и канцелярские товары: общие особенности этой группы товаров, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, производство, конструкция. Бумага и картон: понятие, классификация, свойства. Изделия из бумаги и картона: классификация, виды, характеристика ассортимента. Товары для письма, черчения, рисования. Канцелярские товары. Виды, характеристика ассортимента. Идентифицирующие признаки канцелярских товаров разных видов.		
	25	<b>Практическое занятие. Ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров</b> Распознавание 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 проекта на одну из тем по выбору: «Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации школьно-письменных и канцелярских товаров, их влияние на качество».	2	3
Тема 3.10. Музыкальные товары		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	26	<b>Музыкальные товары. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов</b> Музыкальные товары: понятие, назначение. Состояние перспективы развития рынка музыкальных товаров. Основные сведения об акустике. Частная классификация и характеристика ассортимента (струнных, язычковых, духовых, ударных и электромузыкальных инструментов). Идентифицирующие признаки музыкальных товаров разных видов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.	2	2
	27	<b>Практическое занятие. Ассортимент музыкальных инструментов</b> Анализ фактического ассортимента музыкальных инструментов в розничной торговой сети и распознавание их по ассортиментной принадлежности	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка доклада на одну из тем по выбору: - «Факторы, формирующие ассортимент и качество музыкальных товаров». - «Товароведная характеристика важнейших подгрупп музыкальных товаров».	2	3
Тема 3.11. Фототовары		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	28	<b>Фототовары</b> Фототовары: общие сведения, классификация, значение в современных условиях. Состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Фотохимические материалы: назначение, классификация, обзор ассортимента. 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 Классификация и ассортимент фотоаппаратов. Цифровые фотоаппараты. Принадлежности и лабораторный фотоинвентарь: назначение, обзор ассортимента.	2	2

		Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение фототоваров. Эксплуатационные документы. Гарантийные сроки, сроки годности (службы). Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.		
	29	<b>Практическое занятие. Анализ фототоваров</b> Анализ фактического ассортимента фототоваров в розничной торговой сети и распознавание товаров по ассортиментной принадлежности	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Написание реферата на одну из тем по выбору: «Товароведная характеристика важнейших подгрупп фототоваров». «Факторы, формирующие ассортимент и качество фототоваров». «Светочувствительные материалы: понятие, назначение, строение, свойства, показатели качества, классификация».	2	3
Тема 3.12. Бытовые электронные товары		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	30	<b>Бытовые электронные товары</b> Бытовые электронные товары: общие сведения, роль в жизни общества и бизнесе, состояние рынка и перспективы развития, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Комплекующие элементы и изделия (радиодетали, электровакуумные и полупроводниковые приборы, интегральные микросхемы, микропроцессоры, коммутирующие устройства): понятие, классификация, технические показатели, назначение, характеристика ассортимента. Маркировка и обозначение комплекующих элементов.	2	2
	31	<b>Принадлежности электронной аппаратуры. Обзор ассортимента</b> Электроакустическая аппаратура (микрофоны, громкоговорители, акустические системы, абонентские громкоговорители, усилители звуковой частоты): назначение, параметры, общая характеристика ассортимента. Бытовая аудиотехника: классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента. Цифровая аудиотехника. Бытовая видеотехника: классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента. Цифровая аудиотехника. Средства оргтехники: классификация и обзор ассортимента.	2	2
	32	<b>Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения бытовых электронных товаров</b> Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения бытовых электронных товаров. Гарантийные сроки эксплуатации и сроки службы бытовых электронных товаров. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.	2	2
	33	<b>Практическое занятие. Ассортимент бытовых электронных товаров</b> Распознавание ассортимента, определение параметров бытовой электронной аппаратуры. Анализ информации в сопроводительных документах.	2	3
	34	<b>Практическое занятие. Анализ фактического ассортимента бытовой электронной аппаратуры</b> Анализ фактического ассортимента бытовой электронной аппаратуры в розничной торговой сети и распознавание товаров по ассортиментной принадлежности	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы: «Классификация бытовых электронных товаров».	<b>4</b>	<b>3</b>

	Групповая работа - подготовка доклада на одну из тем по выбору: - «Комплекующие элементы и изделия бытовых электронных товаров». - «Товароведная характеристика важнейших подгрупп бытовых электронных товаров». - «Носители информации: аудио- и видеоманитные ленты, компакт - кассеты, компакт-диски».		
Тема 3.13. Игрушки	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	35 <b>Игрушки</b> Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей, состояние современного рынка, перспективы развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Характеристика ассортимента игрушек. Показатели безопасности. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения игрушек. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.	2	2
	36 <b>Практическое занятие. Ассортимент игрушек</b> Распознавание ассортимента игрушек. Анализ фактического ассортимента игрушек в розничной торговой сети и распознавание его по ассортиментной принадлежности	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка доклада на одну из тем по выбору: - «Факторы, формирующие ассортимент и качество игрушек». - «Товароведная характеристика важнейших подгрупп игрушек».	2	3
Тема 3.14. Спортивные, охотничьи и рыболовные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	37 <b>Спортивные, охотничьи и рыболовные товары</b> Спортивные товары: общие сведения, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и обзор ассортимента спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.	2	2
	38 <b>Практическое занятие. Ассортимент спортивных, охотничьих и рыболовных товаров</b> Распознавание спортивных, охотничьих и рыболовных товаров по ассортиментной принадлежности Анализ фактического ассортимента спортивных (рыболовных) товаров в розничной торговой сети.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы: «Классификация спортивных, охотничьих и рыболовных товаров».	2	3
Тема 3.15. Ювелирные товары и часы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	39 <b>Ювелирные товары</b> Ювелирные товары: 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. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях. Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка(клеймение) драгоценных металлов и изделий из них.	2	2
	40 <b>Часы</b> 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.	2	2

	41	<b>Практическое занятие. Ассортимент ювелирных товаров и часов</b> Распознавание ассортимента ювелирных товаров и часов. Изучение клеймения и маркировки ювелирных товаров и часов. Анализ фактического ассортимента ювелирных товаров и часов в розничной торговой сети и распознавание их по ассортиментной принадлежности	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Написание реферата и/ или презентации на одну из тем: «Товароведная характеристика важнейших подгрупп ювелирных товаров и часов». «Факторы, формирующие ассортимент и качество ювелирных товаров и часов». «Упаковка, транспортирование, условия хранения ювелирных товаров и часов. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество».	3	3
Тема 3.16. Текстильные товары (ткани)		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	42	<b>Текстильные товары (ткани)</b> 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. Влияние вида волокна, пряжи и нитей на качество тканей. Ткацкие переплетения и отделка тканей: понятие, классификация, виды, влияние на свойства тканей. Новые виды отделки.	2	2
	43	<b>Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей</b> Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения тканей. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество. Уход при хранении и эксплуатации.	2	2
	44	<b>Практическое занятие. Анализ ассортимента тканей</b> Анализ фактического ассортимента тканей в розничной торговой сети и распознавание по ассортиментной принадлежности.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы: «Классификация текстильных товаров». Групповая работа - подготовка доклада на одну из тем по выбору: - «Особенности маркировки, транспортирования и хранения текстильных товаров». - «Товароведная характеристика важнейших подгрупп текстильных товаров». - «Факторы, формирующие ассортимент и качество тканей: вид и структура пряжи и нитей, переплетение (конструкция), технологические процессы производства (в т.ч. отделки)».	3	3
Тема 3.17. Нетканые материалы и искусственные меха		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	45	<b>Нетканые материалы и искусственные меха</b> Нетканые материалы и искусственные меха: понятие, применение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество. Уход при хранении и эксплуатации.	2	2



	46	<b>Практическое занятие. Ассортимент нетканых материалов и искусственных мехов</b> Распознавание нетканых материалов и искусственных мехов по ассортиментной принадлежности.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа - подготовка доклада на одну из тем по выбору: - «Факторы, формирующие ассортимент и качество нетканых материалов и искусственных мехов». - «Товароведная характеристика важнейших подгрупп нетканых материалов и искусственных мехов». - «Особенности маркировки, транспортирования и хранения нетканых материалов и искусственных мехов».	2	3
Тема 3.18. Ковры и ковровые изделия		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	47	<b>Ковры и ковровые изделия</b> Ковры и ковровые изделия: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, производство. Классификация и ассортимент. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения ковров и ковровых изделий. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество. Уход при хранении и эксплуатации.	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы: «Классификация ковров и ковровых изделий».	1	3
Тема 3.19. Швейные и трикотажные товары		<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	48	<b>Швейные и трикотажные товары</b> Швейные и трикотажные товары: состояние рынка и перспективы его развития. Особенности отделки швейных и трикотажных изделий. Классификация и ассортимент швейных и трикотажных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения швейных и трикотажных товаров, сроки службы. Уход при хранении и эксплуатации. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.	2	2
	49	<b>Практическое занятие. Ассортимент швейных товаров</b> Анализ фактического ассортимента швейных и трикотажных товаров в розничной торговой сети. Распознавание швейных товаров по ассортиментной принадлежности.	2	3
	50	<b>Практическое занятие. Ассортимент трикотажных товаров</b> Распознавание трикотажных товаров по ассортиментной принадлежности. <b>Расчет показателей ассортимента.</b>	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы: «Классификация швейных и трикотажных товаров». Написание реферата на одну из тем: «Факторы, формирующие ассортимент и качество швейных и трикотажных товаров». «Товароведная характеристика важнейших подгрупп швейных и трикотажных товаров».	3	3
Тема 3.20. Обувные товары		<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	51	<b>Обувные товары</b> Обувные товары: общие сведения, классификация, состояние рынка обуви и перспективы его развития. Кожаная обувь. Факторы, формирующие ассортимент и качество: исходные материалы, моделирование и конструирование, технологические процессы производства.	2	2

		Обувные материалы. Обувные кожи: классификация, виды, показатели качества, обзор ассортимента. Искусственные и синтетические обувные материалы: классификация, свойства. Характеристика искусственных и синтетических обувных материалов для низа, верха обуви, внутренних и промежуточных деталей. Текстильные материалы для обуви. Влияние применяемых материалов на качество обуви. Моделирование и конструирование обуви: особенности, влияние этих процессов на качество кожаной обуви. Производство кожаной обуви. Детали обуви и методы крепления низа: классификация, виды, влияние на потребительские свойства обуви. Отделка обуви.		
	52	<b>Классификация обувных товаров</b> Кожаная обувь: классификация и ассортимент. Размерно-полнотный ассортимент кожаной обуви. Резиновая и полимерная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, производство Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Валяная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация обуви. Гарантийные сроки и сроки службы. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.	2	2
	53	<b>Практическое занятие. Ассортимент обувных товаров</b> Анализ фактического ассортимента кожаной (резиновой и полимерной, валяной) обуви в розничной торговой сети, распознавание по ассортиментной принадлежности Распознавание ассортимента обувных товаров. <b>Расчет показателей ассортимента.</b>	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы: «Классификация обувных товаров». Написание реферата: «Товароведная характеристика важнейших подгрупп обувных товаров».	3	3
		<b>Содержание учебного материала</b>	4	
Тема 3.21. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	54	<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. Пушно-меховое сырье, полуфабрикаты, меховые готовые изделия: понятие, классификация, характеристика ассортимента. Сроки службы. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.	2	2
	55	<b>Практическое занятие. Анализ фактического ассортимента меховых товаров</b> Анализ фактического ассортимента меховых товаров в розничной торговой сети, распознавание по ассортиментной принадлежности.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа - подготовка доклада на одну из тем по выбору: - «Факторы, формирующие ассортимент и качество меховых товаров». - «Товароведная характеристика важнейших подгрупп меховых товаров».	2	3

	- «Особенности маркировки, транспортирования и хранения меховых товаров».			
Тема 3.22. Парфюмерно-косметические товары	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	56	<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.	2	2
	57	<b>Ассортимент парфюмерно-косметических товаров</b> Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров: условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.	2	2
	58	<b>Практическое занятие. Распознавание ассортимента парфюмерно-косметических товаров</b> Распознавание парфюмерно-косметических товаров по ассортиментной принадлежности. <b>Расчет показателей ассортимента.</b>	2	3
	59	<b>Лабораторная работа. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров</b> Оценка качества парфюмерно-косметических товаров, проверка соблюдения условий и сроков хранения.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы: «Классификация парфюмерно-косметических товаров». Подготовка доклада на одну из тем по выбору: - «Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерно-косметических товаров». - «Товароведная характеристика важнейших подгрупп парфюмерно-косметических товаров».		<b>4</b>	<b>3</b>
Тема 3.23. Галантерейные товары	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	60	<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. Щеточные изделия и зеркала: классификация и ассортимент. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров.	2	2
	61	<b>Практическое занятие. Распознавание ассортимента галантерейных товаров</b> Распознавание галантерейных товаров по ассортиментной принадлежности. <b>Расчет показателей ассортимента.</b>	2	3
	62	<b>Практическое занятие. Анализ ассортимента галантерейных товаров</b> Анализ фактического ассортимента галантерейных товаров в розничной торговой сети.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы: «Классификация галантерейных товаров». Групповая работа - подготовка доклада на одну из тем по выбору: - «Факторы, формирующие ассортимент и качество галантерейных товаров». - «Товароведная характеристика важнейших подгрупп галантерейных товаров».		<b>3</b>	<b>3</b>

		- «Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации галантерейных товаров, их влияние на качество».		
Тема 3.24. Изделия народных художественных промыслов и сувениры	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	63	<b>Художественные изделия и промыслы</b> Художественные изделия: понятие, состояние рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, конструкция, производство. Художественные промыслы: виды, краткая характеристика, районы производства. Классификация и обзор ассортимента художественных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение художественных товаров. Процессы, происходящие при хранении эксплуатации	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы: «Классификация художественных изделий». Написание реферата: «Товароведная характеристика важнейших подгрупп художественных изделий». Подготовка доклада на одну из тем по выбору: - «Влияние процессов, происходящих при хранении и эксплуатации художественных изделий на их качество». - «Факторы, формирующие ассортимент и качество художественных изделий».		<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 4.</b> <b>Технология розничной</b> <b>торговли</b>			<b>80</b>	
<b>МДК.01.01.</b> <b>Основы</b> <b>управления</b> <b>ассортиментом товаров</b>				
Тема 4.1. Организация розничной торговли	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1	<b>Организация розничной торговли</b> Торговля: понятие, виды, роль, задачи и функции в условиях рыночной экономики. Основные понятия: технология торговли, технологические процессы, технологические операции. Состояние и перспективы развития розничной торговли. Структура предприятий розничной торговли. Специфика работы торговых (коммерческих) отделов, их взаимосвязь с другими структурными подразделениями магазинов.	2	2
	2	<b>Ассортиментная политика торговой организации</b> <b>Ассортиментная политика торговой организации.</b>	2	2
	3	<b>Практическое занятие. Анализ ассортиментной политики торговой организации</b> <b>Анализ ассортиментной политики торговой организации</b> , выявление преимуществ и недостатков. Изучение ассортимента однородных групп товаров, реализуемых в торговой организации. Предложение рекомендаций.	2	<b>3</b>
	4	<b>Организация труда в розничной торговле</b> Основные формы организации труда в розничной торговле. Функциональное разделение труда. Требования. Нормативно-правовая база организации труда. Требования к обслуживающему персоналу предприятий розничной торговли.	2	2
	5	<b>Практическое занятие. Требования к обслуживающему персоналу</b> Решение ситуационных задач, связанных с требованиями к обслуживающему персоналу	2	<b>3</b>

	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка проекта и презентации на тему по выбору: -«Направления развития торговли на современном этапе в России и регионе». -«Требования к обслуживающему персоналу в России и за рубежом».	5	3
Тема 4.2. Технологические решения магазинов	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	6 <b>Технологические решения магазинов</b> Помещения магазина: состав, их взаимосвязь, устройство, соответствие требованиям организации торгово-технологического процесса. Требования к технологическому оснащению торговых помещений. Планировка торгового зала: виды, принципы рационального размещения оборудования. Показатели использования площади магазина.	2	2
	7 <b>Практическое занятие. Помещения магазина, их взаимосвязь</b> Решение торговых ситуаций, связанных с определением состава функциональных групп помещений магазина, их взаимосвязи.	2	3
	8 <b>Практическое занятие. Принципы рационального размещения оборудования</b> Решение торговых ситуаций, связанных с принципами рационального размещения оборудования	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение и анализ нормативной документации по требованиям к планировке торговых организаций. Подготовка сообщения на тему по выбору: «Классификации торговых зданий и основные требования, предъявляемых к ним». «Требования к организации торгово-технологического процесса».	3	3
Тема 4.3. Технология товародвижения в розничной торговле	<b>Содержание учебного материала</b>	14	
	9 <b>Технология товародвижения в розничной торговле.</b> Технология товародвижения в магазине: понятие, назначение. <b>Управление товарными запасами и потоками. Технологические процессы товародвижения. Формы документального сопровождения товародвижения.</b> Торгово-технологический процесс в предприятиях розничной торговли: понятие, назначение, структура, содержание, их специфика в магазинах разных типов. Основные пути совершенствования торгово-технологического процесса. <b>Условия и сроки транспортирования товаров однородных групп.</b> Организация и технология хранения и <b>способы размещения товаров в магазине.</b> Особенности кратковременного хранения отдельных групп товаров в магазине.	2	2
	10 <b>Практическое занятие. Управление товарными запасами и потоками</b> Решение ситуационных задач по управлению товарными запасами и потоками	2	3
	11 <b>Практическое занятие. Хранения отдельных групп товаров в магазине</b> Решение ситуационных задач по особенностям кратковременного хранения отдельных групп товаров в магазине.	2	3
	12 <b>Приемка товаров и тары</b> <b>Правила приемки товаров.</b> Приемка товаров и тары: нормативные документы, ее регламентирующие. Организация и порядок приемки товаров и тары по количеству и качеству, документальное оформление приемки товаров.	2	2
	13 <b>Практическое занятие. Закупка и реализация товаров</b>	2	3

		Решение ситуационных задач по <b>произведению закупок и реализации товаров, планированию мер по ускорению оборачиваемости товаров. Обеспечение товародвижения в магазинах.</b>		
	14	<b>Практическое занятие. Приемка товаров по количеству и качеству</b> Решение ситуационных задач по приемке товаров по количеству и качеству, размещению товаров на хранение, по участию в проведении инвентаризации товаров. Оформление документации на реализацию товаров.	2	3
	15	<b>Практическое занятие. Подготовка товаров к продаже</b> Решение торговых ситуаций, связанных с подготовкой товаров к продаже с <b>учетом факторов, влияющих на ассортимент и качество при организации товародвижения.</b>	2	3
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Индивидуальная работа: Подготовка проекта и презентации на тему: «Совершенствование системы товародвижения в организациях торговли с учетом лучших международных практик».		7	3
Тема 4.4. Товароснабжение	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	16	<b>Товароснабжение</b> Товароснабжение: понятие, цели и задачи. Договорная работа: назначение, основные этапы и операции. <b>Виды, назначение, структура договоров с поставщиками и потребителями.</b>	2	2
	17	<b>Практическое занятие. Договорная работа с контрагентами</b> <b>Оформление документации на поставку товаров: договоров с контрагентами (поставщиками), контроль их выполнения, в т.ч. поступления товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству.</b>	2	3
	18	<b>Практическое занятие. Оформление претензии</b> Решение ситуационных задач по <b>предъявлению претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств; Участие в работе с потребителями - подготовка ответов на претензии покупателей.</b>	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа: Подготовка реферата и презентации на тему: «Технология товароснабжение».		3	3
Тема 4.5. Товарные склады в торговле, их устройство и планировка	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	19	<b>Товарные склады в торговле, их устройство и планировка</b> Товарные склады: роль складов в процессе товародвижения, назначение, функции. Классификация складов, их характеристика. Размещение складов; факторы, влияющие на выбор места расположения склада. Складское хозяйство, план-схема складского хозяйства. Складские здания и сооружения: виды, конструктивные элементы, требования, предъявляемые к ним. Виды складских помещений, их взаимосвязь. Технологическая планировка склада. Особенности устройства и планировки специальных складов. Определение потребности в складской площади и емкости склада, технико-экономические показатели работы склада, эффективность использования складов.	2	2
	20	<b>Практическое занятие. Определение потребности в складской площади и емкости склада</b> Решение ситуационных задач на определение потребности в складской площади и емкости склада, технико-экономические показатели работы склада, эффективность использования складов.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата на тему по выбору:		2	3

		-«Технологическая планировка склада». -«Особенности устройства и планировки специальных складов».		
Тема 4.6. Технология складского товародвижения в торговле	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	21	<b>Технология складского товародвижения в торговле</b> Технология товародвижения на складе: понятие, назначение, основные операции. Складской технологический процесс и его составные части. Требования к организации складского технологического процесса.	2	2
	22	<b>Организация и технология операций по поступлению и приемке товаров на склад</b> Организация и технология операций по поступлению и приемке товаров на склад: нормативная база, последовательность операций, документальное оформление. Технология процесса складирования товаров <b>на складе</b> : общие принципы, правила и <b>способы размещения товаров</b> . Штрих-кодовая технология учета и идентификации товаров при хранении, приемке и реализации: понятие, назначение, преимущества и недостатки.	2	2
	23	<b>Практическое занятие. Товародвижение в складах</b> Решение <b>ситуационных задач по обеспечению товародвижения в складах торговых организаций</b>	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы на одну из тем: - «Складской технологический процесс». -«Организация и технология приемки, хранения и отпуска товаров на складе». -«Технология процессов комплектации товаров и их отправки с указанием основных этапов и операций».		2	3
Тема 4.7. Распределение площади торгового зала и регулирование покупательских потоков	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	24	<b>Распределение площади торгового зала и регулирование покупательских потоков</b> Значение рационального распределения торгового зала и правильного размещения оборудования, товаров, узлов расчета для формирования маршрутов движения. Основные факторы природной системы человека, влияющие на распределение торгового зала на зоны по посещаемости посетителей. Зоны торгового зала: холодная, горячая, их краткая характеристика. Причины возникновения «холодных зон», методы предупреждения их образования. Изучение поведения посетителей торгового зала и формирование маршрутов их движения на основе технологий мерчендайзинга.	2	2
	25	<b>Практическое занятие. Зоны торгового зала</b> Решение ситуационных задач по размещению различных групп товаров в торговом зале с использованием технологий мерчендайзинга	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составление схемы «Зоны торгового зала и их краткая характеристика».		2	3
Тема 4.8. Метод импульсивных покупок	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	26	<b>Метод импульсивных покупок</b> Поведенческие составляющие метода импульсивных покупок. Классификация товаров на основе потребительского мотива. Формирование секций (отделов) адекватно поведению посетителя торгового зала. Размещение товаров адекватно потребительскому мотиву и характеристик состояний поведения при движении по торговому залу. Оценка степени и динамики импульсивности товаров: коэффициент импульсивности марки; сила импульса марки. Применение метода «До и после» при определении доли	2	2

		импульсивных покупок в общем объеме продаж.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферат на тему: «Факторы, влияющие на импульсивность марки».	1	3
Тема 4.9. Анализ привлекательности и выбор оптимального варианта размещения отдела		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	27	<b>Выкладка товаров в торговом зале магазина</b> Значение анализа привлекательности и места размещения отдела. Показатели анализа эффективности размещения отдела: коэффициент подхода к отделу; коэффициент покупки; коэффициент привлекательности. Выбор наиболее оптимального размещения отдела. Понятие, назначение. Основные принципы и требования мерчендайзинга к выкладке товаров в торговом зале. Выкладка с учетом психологических особенностей посетителя торгового зала и адекватно распределению познавательного ресурса посетителя по мере движения по торговому залу и ознакомления с товарами. Влияние поведенческих, психофизиологических, антропологических и других свойств природной системы человека, на мерчендайзинговые подходы к выкладке. Влияние функциональных, эргономических, эстетических свойств торгового-технологического оборудования и товаров на распределение познавательного ресурса посетителя торгового зала по горизонтали и вертикали прилавка. Разработка плана-карты для прилавков в зависимости от их конфигурации и размеров.	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа - подготовка презентации на тему: «Особенности выкладки с учетом психологических особенностей посетителя торгового зала».	1	3
<b>Раздел 5. Маркетинг</b>			68	
<b>МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров</b>				
Тема 5.1. Концепция развития рыночных отношений		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1	<b>Концепция развития рыночных отношений</b> Понятия: маркетинг, рынок, конъюнктура рынка. Маркетинг, его цели и задачи. Состояние и поддержание конкурентной среды, состояние источников наполнения рынка товарами. Насыщенность рынка потребительскими товарами и услугами. Маркетинговая классификация рынков: рынок покупателя и рынок продавца. Основные концепции развития рыночных отношений. Домаркетинговые концепции: совершенствование производства, совершенствование товара, интенсификация коммерческих усилий. Маркетинговые концепции: классический маркетинг, социальный (социально-этичный маркетинг), маркетинг отношений. Сущность и характерные признаки этих концепций	2	2
Тема 5.2. Сегментирование рынка		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	2	<b>Сегментирование рынка</b> Основные понятия: сегментирование, сегмент и ниша рынка. Назначение сегментирования. Признаки сегментирования потребительского рынка: географические, демографические,	2	2



		социально-экономические, психографические, поведенческие. Критерии выбора сегмента рынка: количественные параметры, доступность сегмента для предприятия. Анализ возможностей освоения сегмента рынка и последовательность маркетинговых мероприятий при его освоении. Выбор стратегии охвата рынка характеристика недифференцированного (массового), дифференцированного и концентрированного маркетинга, их преимущества и недостатки.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение реферата на тему: «Сегментация рынка – основной принцип маркетинговых исследований»	<b>1</b>	<b>3</b>
Тема 5.3. Объекты маркетинговой деятельности		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	3	<b>Объекты маркетинговой деятельности</b> Потребности как объекты маркетинга. Понятие. Уровни потребностей: запрос, спрос, нужда. Определение понятий, их общность и различия. Классификация потребностей: физиологические, социальные, психические, интеллектуальные и духовные; приоритетность потребностей. Краткая характеристика отдельных видов потребностей. Виды спроса, их краткая характеристика. Маркетинговые мероприятия при разных видах спроса. Типы маркетинга в зависимости от вида спроса: конверсионный; стимулирующий, развивающий, ремаркетинг, синхромаркетинг, поддерживающий, противодействующий, демаркетинг.	2	2
	4	<b>Практическое занятие. Объекты маркетинговой деятельности.</b> <b>Решение задач по выявлению, формированию и удовлетворению потребностей покупателей</b> в товарах и услугах в рамках торговой организации. Выявление спроса.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы: «Матрица потребностей»	2	3
Тема 5.4. Субъекты маркетинговой деятельности		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	5	<b>Субъекты маркетинговой деятельности</b> Классификация участников маркетинговой деятельности на две группы: 1. выполняющих маркетинговую деятельность и 2. контактирующих с маркетологами при выполнении маркетинговой деятельности. Первая группа субъектов: юридические и физические лица, осуществляющие маркетинговую деятельность. Службы и отделы маркетинга в организациях, специализированные маркетинговые организации (фирмы). Положение об отделе маркетинга. Требования к специалисту по маркетингу. Организационная структура управления маркетингом: функциональная, товарно-функциональная, рыночно-функциональная и др. Взаимосвязь отдела маркетинга с руководством, другими структурными подразделениями организации. Вторая группа субъектов: потребители, поставщики, конкуренты, СМИ, органы государственного, регионального управления и местного самоуправления. Необходимость контактов маркетологов с указанными субъектами. Потребители: понятия, различие понятий в российских и международных нормативных документах. Классификация потребителей по разным признакам. Модели потребительского поведения.	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентации на тему: «Потребители и их поведение»	<b>1</b>	<b>3</b>
Тема 5.5.		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

Окружающая среда маркетинга	6	<b>Микросреда и макросреда маркетинга</b> Окружающая среда маркетинга: понятие; виды; факторы, формирующие окружающую среду. Микросреда маркетинга: понятие. Субъекты и контролируемые факторы, формирующие микросреду организации. Макросреда маркетинга: понятие. Субъекты и неконтролируемые факторы, формирующие макросреду организации. Разновидности макросреды: демографическая, социальная, экономическая, природная, конкурентная, правовая, научно-техническая, культурная. Краткая характеристика разных сред.	2	2
	7	<b>Практическое занятие. Исследование маркетинговой среды</b> Анализ окружающей среды торговой (микросреды, макросреды) организации (по заданию преподавателя)	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (групповая)</b> Выполнение реферата на тему: «Факторы, формирующие окружающую среду»		2	3
Тема 5.6. Конкурентная среда	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	8	<b>Конкурентная среда</b> Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров, конкурентные преимущества. Конкурентная среда: характерные черты, условия возникновения, способы создания и поддержания. Конкурентоспособность организаций и товаров: критерии оценки, их конкурентные преимущества, методы обеспечения.	2	2
	9	<b>Практическое занятие. Конкурентоспособность организации</b> Оценка конкурентоспособности организации и установление ее конкурентных преимуществ. Решение ситуационных задач.	2	3
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение реферата на тему: «Конкурентоспособность»;		2	3	
Тема 5.7. Средства маркетинга	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	10	<b>Комплекс маркетинга</b> Комплекс маркетинга как совокупность средств маркетинговой деятельности. Классический комплекс маркетинга. Ключевые элементы: товар, цена, распространение (сбыт), стимулирование (продвижение товара): понятие, назначение.	2	2
	11	<b>Средства маркетинга</b> Классификация средств маркетинга: средства удовлетворения потребностей; средства распределения; средства стимулирования. Средства удовлетворения потребностей - товары, их роды и краткая характеристика. Маркетинговое понятие товара. Рыночный жизненный цикл товаров (РЖЦТ): понятие, основные этапы, их характерные признаки. Особенности маркетинговых решений на каждом этапе. Типы РЖЦТ.	2	2
	12	<b>Практическое занятие. Этап жизненного цикла товара</b> Решение ситуационных задач по формированию торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах. Определение этапов жизненного цикла продукции и разработка программ маркетинговых мероприятий для выбранного товара	2	3
	<b>Консультация и самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение реферата на тему: «Стратегия маркетинга на этапах жизненного цикла товаров»		3	3

	Подготовка презентации по теме: «Средства маркетинга»			
Тема 5.8. Средства распространения товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	13	<b>Средства распространения товаров. Торговые посредники</b> Основные понятия: сбыт, реализация и распределение товаров, сбытовая политика. Цели, задачи и основные направления сбытовой политики. Виды распределения. Средства распределения: каналы распределения: виды (прямые, косвенные, смешанные), ширина, функции, уровни, их возможности. Критерии выбора каналов сбыта. Торговые посредники: виды и типы. Краткая характеристика посредников разных типов.	2	2
	14	<b>Практическое занятие. Средства формирования спроса и стимулирования сбыта</b> Решение ситуационных задач с применением различных средств и методов маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта товаров.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентации по теме: «Средство распространение товаров»		2	3
Тема 5.9. Ценовая политика	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	15	<b>Ценовая политика</b> Основные понятия: цена, ценовая политика и стратегия ценообразования. Цели, задачи и направления формирования цен. Назначение цен в маркетинге. Классификация цен по месту их установления, степени развития конкурентной среды. Факторы, влияющие на формирование цен. Информационное обеспечение политики ценообразования: источники информации, работа с ними.	2	2
	16	<b>Практическое занятие. Ценовая политика</b> Анализ ценовой политики организации (по заданию преподавателя).	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение реферата на тему: «Факторы влияющие на формирование цен»		2	3
Тема 5.10. Маркетинговые коммуникации	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	17	<b>Маркетинговые коммуникации</b> Маркетинговые коммуникации: понятие, назначение, виды. Паблик-релейшн: понятие, назначение, отличие от рекламы, формы. Выставки и ярмарки: понятие, цели и задачи, виды, их краткая характеристика. Прямой маркетинг: понятие, назначение, виды, достоинства и недостатки разных видов.	2	2
	18	<b>Практическое занятие. Изучение маркетинговых коммуникаций</b> Решение ситуационных задач, связанные с использованием в организации видов маркетинговых коммуникаций	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение реферата на тему «Реклама в маркетинге» Подготовка презентации на тему: «Составляющие фирменного стиля в рекламе»(групповая)		2	3
Тема 5.11. Маркетинговые исследования	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	19	<b>Маркетинговые исследования</b> Маркетинговые исследования: понятие, цели, задачи и сущность. Основные направления исследований: изучение потребностей и спроса на товары, сегментация рынка, анализ конъюнктуры и емкости рынка, способы стимулирования сбыта и др. Типы исследований: разведочное,	2	2

		описательное, казуальное. Процесс маркетинговых исследований: этапы и процедуры, их краткая характеристика. Объекты исследования: потребности, спрос, товары и услуги, поведение потребителей, маркетинговая среда организации, каналы распределения товаров, цены; их краткая характеристика, основания для выбора. Обоснование целесообразности выбора объектов исследования.		
	20	<b>Практическое занятие. Маркетинговые исследования</b> Проведение маркетинговых исследований рынка. Проведение анализа данных, полученных в результате маркетингового исследования	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Заполнение таблицы: Виды маркетинговых исследований и их классификация	2	3
Тема 5.12. Маркетинговая информация		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	21	<b>Маркетинговая информация</b> Маркетинговая информация: понятие, назначение, информационные системы. Субъекты, участвующие в информационных процессах. Источники получения маркетинговой информации (информационные ресурсы): внутренние и внешние; персональные, коммерческие, публичные, эмпирические. Критерии выбора источников информации: достоверность, актуальность, достаточность, доступность, целенаправленность, обеспечение информационного единства. Типы маркетинговой информации: по форме планирования маркетинга (оперативная, стратегическая); виды по месту сбора (внутренняя и внешняя), по характеру информации (первичная, вторичная), по доступности (доступная и недоступная), по достоверности (достоверная, ложная, искаженная умышленно или неумышленно).	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентации на тему: «Источники маркетинговой информации» (групповая)	1	3
Тема 5.13. Методы маркетинга		<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	22	<b>Классификация методов маркетинга</b> Классификация методов маркетинговых исследований: признаки, назначение. Методы сбора информации: социологический, наблюдения, экспериментальный, их краткая характеристика, достоинства и недостатки. Методика проведения опроса: виды, техника составления анкет и опроса. Панельные обследования: понятие панели.	2	2
	23	<b>Практическое занятие. Составление анкет</b> Составление анкет и опросных листов	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентации на тему: «Анкетирование в системе маркетингового исследования»	2	3
<b>Раздел 6. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда</b>			<b>92</b>	
<b>МДК.01.01. Основы управления ассортиментом товаров</b>				
Тема 6.1.		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

Нормативно-правовая база охраны труда	1	<b>Нормативно-правовая база охраны труда</b> Основные понятия в области охраны труда. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. <b>Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации.</b> Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, Трудовой Кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда: назначение, содержание, порядок действия.	2	2
	2	<b>Практическое занятие. Государственная политика в области охраны труда</b> Изучение ФЗ в области охраны труда, оформление информации в таблицу. Решение ситуационных задач.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка реферата на тему «Основные направления государственной политики в области охраны труда.»		2	3
Тема 6.2. Обеспечение охраны труда на предприятии	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	3	<b>Обеспечение охраны труда на предприятии. Организация охраны труда в магазине</b> Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда: назначение. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция. Служба охраны труда в организациях: назначение, основание для создания или заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. <b>Обязанности работников в области охраны труда:</b> по соблюдению норм и правил по охране труда. Фактические и потенциальные последствия действий (или бездействий) работников организации и их влияние на уровень безопасности труда. Санитарно-гигиеническое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда: задачи и порядок проведения.	2	2
Тема 6.3. Условия труда и их влияние на организм человека	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	4	<b>Условия труда и их влияние на организм человека</b> Основные понятия: условия труда, производственная санитария. Правовая база: ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ст. 14, 20, 22,	2	2

		24-27). Факторы, влияющие на условия труда в организациях. Санитарные нормы условий труда. Влияние условий труда на организм человека. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству, содержанию территории и к помещениям предприятия. Требования производственной санитарии, предъявляемые к микроклимату (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению) помещений предприятий. Санитарно-гигиенические условия и особенности труда работников на торговом предприятии.		
	5	<b>Вредные производственные факторы</b> Основные понятия: вредный производственный фактор, предельно допустимый уровень вредного производственного фактора. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, электромагнитные излучения), их влияние на организм человека, требования санитарных правил и норм. Приборы для контроля и средства защиты (индивидуальный и коллективные) от вредных производственных факторов, их виды. Требования к охране окружающей среды и мероприятия по их выполнению. Требования к организации рабочих мест в организациях торговли.	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Выполнение схемы «Классификация вредных производственных факторов». Групповая работа. Выполнение презентации на тему «Влияние условий труда на организм человека».	3	3
		<b>Содержание учебного материала</b>	6	
Тема 6.4. Несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания торговых работников	6	<b>Виды инструктажей по охране труда</b> Виды инструктажей по охране труда: вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой. Требования к их проведению и оформлению. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом магазина.	2	2
	7	<b>Профессиональные заболевания и производственный травматизм торговых работников</b> Производственный травматизм: понятие. <b>Причины возникновения и профилактика производственного травматизма. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).</b> Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника, в связи с несчастным случаем. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при термических поражениях (холодильными агентами, ожогах) и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма <b>торговых работников</b> Профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника. <b>Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.</b> Основные мероприятия по предупреждению профессиональных заболеваний.	2	2
	8	<b>Практическое занятие. Обеспечение охраны труда в магазине</b> Решение <b>ситуационных задач по соблюдению требований техники безопасности и охраны труда.</b>	2	3

		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся:</b> Групповая работа. Выполнение презентации на тему (по выбору): «Производственный травматизм. Причины возникновения и профилактика производственного травматизма.» «Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при термических поражениях (холодильными агентами, ожогах) и др.» Групповая работа. Подготовка памяток-инструкций на тему «Профессиональные заболевания торговых работников. Профилактика профзаболеваний», «Несчастные случаи на производстве»,	3	3
Тема 6.5. Электробезопасность	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	9	<b>Электробезопасность</b> Электробезопасность: понятие, последствия поражения электрическим током. Общие требования и номенклатура видов защиты. Классификация помещений предприятий по степени электроопасности. Организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности. Технические средства защиты человека от поражения электрическим током: защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей, понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств и сопротивления изоляции. Особенности заземления переносных токоприемников. Индивидуальные и коллективные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила хранения и эксплуатации. Статическое электричество и способы защиты от его воздействия. Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Групповая работа. Выполнение презентации на тему (по выбору) «Электробезопасность и последствия нарушения требований к ней», «Оказание первой помощи при поражении человека электрическим током».		1	3
Тема 6.6. Пожарная безопасность	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	10	<b>Пожарная безопасность. Средства тушения пожара.</b> Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", Технический регламент о пожарной безопасности, стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях торговли. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях торговли. Способы тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь: понятие, виды. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства предупреждения пожаров: пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение. Установка этих средств в предприятиях торговли, способы оповещения	2	2

		пожара: назначение, виды.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Групповая работа. Выполнение презентации на тему (по выбору) «Типы огнетушителей» «Противопожарного инвентарь» .	1	3
Тема 6.7. Требования безопасности при эксплуатации оборудования в магазине		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	11	<b>Требования безопасности при эксплуатации оборудования в магазине</b> Опасные зоны торгового оборудования: понятие, средства индивидуальной и коллективной защиты. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: измерительного, механического, холодильного, фасовочно-упаковочного, подъемно-транспортного, контрольно-кассовой техники и др. в организациях торговли. Инструкции по охране труда при работе с различными видами технологического оборудования: регламентируемые ими требования к безопасности оборудования.	2	2
Тема 6.8. Немеханическое оборудование торговых организаций.		<b>Содержание учебной дисциплины</b>	8	
	12	<b>Мебель торговых предприятий</b> Классификация торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство. Значение применения, требования к условиям и правила эксплуатации торговой мебели. Новые перспективные направления совершенствования торговой мебели по конструкции, дизайну, функциональному назначению.	2	2
	13	<b>Виды торговой мебели. Тара-оборудование. Торговый инвентарь</b> Мебель торгового зала, подсобных помещений: классификация, назначение, конструктивные особенности; оборудование для хранения, размещения и транспортирования товаров. Торговый инвентарь: классификация, назначение.	2	2
	14	<b>Практическое занятие. Расчет потребности в оборудовании для хранения товаров на складе</b> Решение ситуационных задач. Рассчитывают потребность в стеллажах и поддонах.	2	3
	15	<b>Практическое занятие. Выбор торговой мебели</b> Решение ситуационных задач. Расчет эффективности использования площади магазина, расчет установочной площади торгового зала, анализируют результаты расчетов.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата на тему «Основные направления научно-технического прогресса в области технического оснащения торговых организаций». Выполнение презентации на тему: «Виды торговой мебели», «Торговый инвентарь».	4	3
Тема 6.9. Торговое измерительное оборудование		<b>Содержание учебного материала</b>	12	
	16	<b>Измерительное оборудование</b> Классификация торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство Измерительное оборудование: значение. Меры массы, длины и объема. Перспективные направления совершенствования измерительного оборудования. Обеспечение безопасности оборудования, в том числе экологической (снижение уровня шума, загрязненности и др.), комплексность автоматизации торгово-технологического процесса. Общие требования, предъявляемые к весоизмерительному	2	2



		оборудованию: <b>требования к условиям и правила эксплуатации торгового измерительного оборудования</b>		
	17	<b>Устройство весов. Требования безопасности при эксплуатации весов</b> Электронные и механические настольные и платформенные (товарные) весы. Выбор типов и рекомендованные нормы оснащения торговых организаций весоизмерительным оборудованием. Порядок и правила эксплуатации.	2	2
	18	<b>Практическое занятие. Устройство торгового измерительного оборудования</b> Анализ устройств имеющихся типов торговых весов, оформление результатов в виде таблицы. Выработка навыков по установке весов на рабочем месте.	2	3
	19	<b>Практическое занятие. Эксплуатация измерительного оборудования</b> Выработка навыков по <b>эксплуатации измерительного оборудования: весов.</b>	2	3
	20	<b>Практическое занятие. Выбор весов и определение потребности в них для торгового предприятия</b> Решение ситуационных задач. Расчет необходимого количества весов для магазина. (по заданию преподавателя).	2	3
	21	<b>Надзор и контроль за измерительными приборами торговых предприятий</b> Правовая база метрологического обеспечения измерительного оборудования. Государственный метрологический контроль за средствами измерений: сфера применения, правовая база, порядок проведения. Поверка измерительного оборудования: способы подтверждения соответствия. Техническое обслуживание весоизмерительного оборудования: назначение, порядок проведения..	2	2
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение реферата «Правовая база метрологического обеспечения измерительного оборудования». Групповая работа. Выполнение презентации на тему (по выбору)«История весов»,«Мера массы, длины и объема в жизнедеятельности человека, общества».	6	3
Тема 6.10 Измельчительно-режущее, упаковочное и тепловое оборудование		<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	22	<b>Измельчительно-режущее оборудование</b> <b>Классификация торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство</b> Значение, виды измельчительно-режущего оборудования. <b>Требования к условиям и правилам безопасной эксплуатации.</b>	2	2
	23	<b>Фасовочное и упаковочное оборудование</b> Значение, классификация; виды и устройство. <b>Требования к условиям и правилам безопасной эксплуатации.</b>	2	2
	24	<b>Тепловое оборудование</b> Значение, классификация; виды и устройство измельчительно-режущего оборудования. Требования к условиям и правилам безопасной эксплуатации.	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа. Выполнение презентаций на тему «Измельчительное и режущие оборудование розничных предприятий», «Виды теплового оборудования, применяемого на торговых предприятиях»	3	3
Тема 6.11. Подъемно-транспортное оборудование		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	25	<b>Подъемно-транспортное оборудование</b> Назначение, классификация, характеристика подъемно-транспортного оборудования, применяемого в	2	2

		торговых организациях. <b>Требования к условиям и правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.</b> Требования по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах. Опасности и риски, возникающие при работе с этим оборудованием.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата на тему «Правила эксплуатации и требования по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах на розничном торговом предприятии»	1	3
Тема 6.12. Торговые автоматы	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	26	<b>Торгово-технологическое оборудование для приготовления и продажи напитков и штучных товаров</b> Назначение, перспективы развития продажи товаров через автоматы. Классификация торговых автоматов; виды, устройство, техническая характеристика, требования к условиям и правила эксплуатации торговых автоматов.	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа. Выполнение презентации на тему «История возникновения и развития торговых автоматов»	1	3
Тема 6.13. Холодильное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	27	<b>Применение низких температур в торговле</b> <b>Классификация торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство</b> Значение ХО, способы получения холода и характеристика источников охлаждения. Устройство холодильной машины. Перспективные совершенствования торгового холодильного оборудования.	2	2
	28	<b>Торговое холодильное оборудование</b> <b>Классификация торгового ХО, виды, назначение. Требования к условиям и правила эксплуатации торгового холодильного оборудования.</b>	2	2
	29	<b>Практическое занятие. Выбор холодильного оборудования для торгового предприятия</b> Решение ситуационных задач. Выбор и расчет количества холодильного оборудования для торговой организации.	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение реферата на тему «Способы охлаждения. Источники холода». Групповая работа. Выполнение презентации на тему: «Холод в жизнедеятельности человека. История использования низких температур в жизнедеятельности человека», «Виды и назначение торгового холодильного оборудования»	3	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
Тема 6.14. Контрольно – кассовые машины	30	<b>Контрольно-кассовая техника торговых предприятий</b> Контрольно-кассовая техника: понятие, назначение, правовое регулирование порядка их регистрации и эксплуатации. <b>Требования к условиям и правила эксплуатации контрольно-кассовой техники в торговых организациях.</b> Техобслуживание ККТ. Принтеры, сканеры штрих-кодов. Пластиковые карты. Система защиты товаров в торговых организациях	2	2
	31	<b>Практическое занятие. Работа на ККМ</b> <b>Эксплуатация контрольно-кассовых машин: работа на ККМ «АМС-100», «АМС-110» и на фискальном регистре.</b>	2	3

	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Групповая работа. Выполнение презентации на тему «Виды сканеров», «Системы защиты товаров в магазине, эффективность их применения».	2	3
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) МДК.01.01. Основы управления ассортиментом товаров</b>		20	3
<b>Тематический план курсовой работы по МДК.01.01. Основы управления ассортиментом товаров.</b>		2	
1. Введение в курсовое проектирование (работу)		2	
2. Разработка содержания курсовой работы		2	
3. Выполнение раздела «введение»		2	
4. Выполнение первой главы курсовой работы		2	
5. Товароведная характеристика продовольственных/непродовольственных товаров		2	
6. Выполнение второй главы (выполнение практической части)		2	
7. Организационно-экономическая характеристика магазина		2	
8. Выводы и предложения по разрабатываемой теме		2	
9. Выполнение и оформление презентации		2	
10. Защита курсовой работы		2	
<b>Тематика курсовых работ:</b>			
1. Управление ассортиментом макаронных изделий.			
2. Управление ассортиментом муки.			
3. Управление ассортиментом крупы.			
4. Управление ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий.			
5. Управление ассортиментом сухарных изделий.			
6. Управление ассортиментом бараночных изделий.			
7. Управление ассортиментом свежих плодов.			
8. Управление ассортиментом свежих овощей.			
9. Управление ассортиментом чая.			
10. Управление ассортиментом кофе.			
11. Управление ассортиментом пряностей.			
12. Управление ассортиментом приправ.			
13. Управление ассортиментом газированных безалкогольных напитков.			
14. Управление ассортиментом минеральных вод.			
15. Управление ассортиментом соков.			
16. Управление ассортиментом сахара.			
17. Управление ассортиментом меда.			
18. Управление ассортиментом фруктово-ягодных кондитерских изделий.			
19. Управление ассортиментом зефирно-пастильных изделий.			
20. Управление ассортиментом мармелада.			
21. Управление ассортиментом шоколада.			
22. Управление ассортиментом какао-порошка.			
23. Управление ассортиментом конфет.			
24. Управление ассортиментом карамели.			

<p>25. Управление ассортиментом халвы.  26. Управление ассортиментом печенья.  27. Управление ассортиментом пряничных изделий.  28. Управление ассортиментом вафель.  29. Управление ассортиментом тортов и пирожных.  30. Управление ассортиментом молока.  31. Управление ассортиментом молочных консервов.  32. Управление ассортиментом кисломолочных продуктов.  33. Управление ассортиментом кисломолочных напитков.  34. Управление ассортиментом мороженого.  35. Управление ассортиментом сливочного масла.  36. Управление ассортиментом сыров.  37. Управление ассортиментом маргарина.  38. Управление ассортиментом растительных масел.  39. Управление ассортиментом мяса.  40. Управление ассортиментом мясных полуфабрикатов.  41. Управление ассортиментом колбасных изделий.  42. Управление ассортиментом мясных консервов.  43. Управление ассортиментом яиц и яичных товаров.  44. Управление ассортиментом продуктов детского питания.  45. Управление ассортиментом пищевых концентратов.  46. Управление ассортиментом рыбы.  47. Управление ассортиментом морепродуктов.  48. Управление ассортиментом икры.  49. Управление ассортиментом рыбных консервов.  50. Управление ассортиментом тканей.  51. Управление ассортиментом швейных товаров.  52. Управление ассортиментом трикотажных товаров.  53. Управление ассортиментом обуви.  54. Управление ассортиментом пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.  55. Управление ассортиментом текстильных галантерейных товаров.  56. Управление ассортиментом ковровых изделий.  57. Управление ассортиментом кожаной галантереи.  58. Управление ассортиментом металлических галантерейных товаров.  59. Управление ассортиментом галантерейных товаров из пластмасс.  60. Управление ассортиментом парфюмерных товаров.  61. Управление ассортиментом косметических товаров.  62. Управление ассортиментом товаров из пластмасс.  63. Управление ассортиментом товаров бытовой химии.  64. Управление ассортиментом стеклянной посуды.  65. Управление ассортиментом керамической посуды.</p>		
---	--	--

66. Управление ассортиментом металлохозяйственных товаров. 67. Управление ассортиментом строительных товаров. 68. Управление ассортиментом мебели. 69. Управление ассортиментом бытовых световых приборов. 70. Управление ассортиментом электроприборов для приготовления пищи. 71. Управление ассортиментом стиральных машин. 72. Управление ассортиментом утюгов. 73. Управление ассортиментом пылесосов. 74. Управление ассортиментом холодильников и морозильников. 75. Управление ассортиментом школьно-письменных и канцелярских товаров. 76. Управление ассортиментом музыкальных товаров. 77. Управление ассортиментом фотоаппаратов. 78. Управление ассортиментом игрушек. 79. Управление ассортиментом спортивных товаров. 80. Управление ассортиментом рыболовных товаров. 81. Управление ассортиментом ювелирных товаров. 82. Управление ассортиментом часов. 83. Управление ассортиментом сувениров.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся по курсовой работе (проекту)</b>	<b>10</b>	<b>3</b>
<b>Итого за 4 семестр, часов:</b> максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, в том числе практических занятий, лабораторных работ, курсовая работа (проект), консультаций и самостоятельной работы обучающегося	<b>494</b> <b>334</b> <b>120</b> <b>8</b> <b>20</b> <b>160</b>	
<b>Всего по МДК.01.01., часов:</b> максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, в том числе практических занятий, лабораторных работ, курсовая работа (проект), консультаций и самостоятельной работы обучающегося	<b>710</b> <b>480</b> <b>154</b> <b>34</b> <b>20</b> <b>230</b>	
<b>Промежуточная аттестация по МДК.01.01. в форме экзамена</b>	-	
<b>Производственная практика ПП.01.01</b>	<b>108</b>	
Виды работ: - анализ ассортиментной политики торговой организации; - распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; - выявление потребностей в товаре (спрос); - формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах; - применение средств и методов маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта; - участие в работе с поставщиками и потребителями;	106	3

<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемка товаров по количеству и качеству;</li> <li>- размещение товаров;</li> <li>- контроль условий и сроков транспортировки и хранения товаров;</li> <li>- обеспечение товародвижения в складах и магазинах;</li> <li>- эксплуатация основных видов торгово-технологического оборудования;</li> <li>- участие в проведении инвентаризации товаров;</li> <li>- расчет показателей ассортимента;</li> <li>- оформление договоров с контрагентами, контроль их выполнения, в том числе поступления товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;</li> <li>- предъявление претензий за невыполнение контрагентами договорных обязательств;</li> <li>- подготовка ответов на претензии покупателей;</li> <li>- производство закупки и реализации товаров;</li> <li>- учет факторов, влияющих на ассортимент и качество при организации товародвижения;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения товаров;</li> <li>- расчет товарных потерь;</li> <li>- планирование мер по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;</li> <li>- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;</li> <li>- соблюдение требований техники безопасности и охраны труда.</li> </ul>		
<b>Дифференцированный зачет по ПП.01.01</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Всего по ПМ.01</b>	<b>818</b>	
<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>-</b>	

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов Безопасности жизнедеятельности и охраны труда; лабораторий Товароведения и экспертизы продовольственных товаров и Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров, Технического оснащения торговых организаций, Логистики, мастерских учебный магазин и учебный склад.

Все кабинеты оснащены необходимым количеством ученических парт и стульев, столом и стулом для преподавателя, школьной доской, книжным шкафом.

Средства обучения: информационный фонд стандартов, ТУ, технических документов (сертификатов соответствия, деклараций соответствия, товаросопроводительных документов: накладных, эксплуатационных документов и др.).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторное оборудование: лабораторная плита, биологические микроскопы, электронный микроскоп, рН – метр, люминоскоп «Филин», рефрактометр ИРФ-454 Б2М с подсветкой, анализатор качества молока Молоко Экотест (полный комплекс), микромед С-11 (с сетевым адаптером в комплекте), баня ПЭ – 4300 водяная многоместная, стол для дистилляции воды лабораторный СЛК-Л-04 «Лавкор», холодильник однокамерный, электронная таблица Менделеева с подсветкой, электронная таблица «Растворимость солей и оснований в воде» с подсветкой, аналитические весы, кондуктометр Эксперт-002-2-6-н, прибор для определения качества клейковины ИДК-4 М, термостат суховоздушный лабораторный ТСвЛ -160, касимовский ПЗ Экстрактор жира SER148/3 (автоматический, 3- канальный), фотометр, муфельная печь, прибор Чижовой АПС -2, столы для весов антивибрационные, стол лабораторный упрощенный, шкаф для хранения химреактивов двухсекционный (с вытяжкой с диаметром 250) ЛК-800 ШР ЛДСП, набор микробиологических петельки реактивы, контрольно-кассовая техника.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: контрольно-кассовые машины, весы, фасовочное оборудование и др., торгово-технологическое оборудование в соответствии со специализацией торговой организации.

#### **3.2. 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. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч 2. : учебник для студ. учреждений СПО / А. Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.
5. Королев, А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч 1. : учебник для студ. учреждений СПО / А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с. – Текст : непосредственный.
6. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.

### ***Нормативные источники:***

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) "О защите прав потребителей".
2. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 05.04.2016) "О техническом регулировании"
3. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 28.11.2015) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
4. Федеральный закон от 29.06.2015 N 162-ФЗ (ред. от 05.04.2016) "О стандартизации в Российской Федерации"
5. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
6. Федеральный закон от 23.11.1995 N 174-ФЗ (ред. от 29.12.2015) "Об экологической экспертизе"
7. "ГОСТ Р 51303-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Торговля. Термины и определения" (утв. Приказом Росстандарта от 28.08.2013 N 582-ст)
8. Федеральный закон от 28.12.2009 N 381-ФЗ (ред. от 31.12.2014) "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 09.01.2015)
9. Федеральный закон от 21.12.1994 N 69-ФЗ (ред. от 23.06.2016) "О пожарной безопасности"
10. Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ (ред. от 08.03.2015) "О



применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт"

11. Федеральный закон от 22.07.2008 N 123-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности"

12. Решение Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 N 797 (ред. от 10.06.2014) "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (вместе с "ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков")

13. Федеральный закон от 22.12.2008 N 268-ФЗ "Технический регламент на табачную продукцию"

14. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882 (ред. от 15.12.2015) "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (вместе с "ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей")

15. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 (ред. от 10.05.2016) "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (вместе с "ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию")

16. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (вместе с "ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции")

17. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 (ред. от 22.06.2016) "Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации"

18. Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ (ред. от 01.05.2016) "О специальной оценке условий труда"

19. Постановление Минтруда РФ, Минобразования РФ от 13.01.2003 N 1/29 "Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.02.2003 N 4209)

20. СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003

21. СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них

продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001

### ***Журналы***

«Товаровед продовольственных товаров», «Вестник ЦСМ»

### ***Интернет-ресурсы:***

1. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] : Официальный сайт Росстандарта. – Режим доступа:<http://www.gost.ru/wps/portal/>

2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс] : Государственная система правовой информации. – Режим доступа:<http://pravo.gov.ru>

3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс] : Официальный сайт Роспотребнадзора. – Режим доступа:<http://www.rospotrebnadzor.ru>

4. Консультант плюс [Электронный ресурс] : Справочно-информационная система. – Режим доступа:  
<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=2875>

#### 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 и лабораторных работ, а также выполнения обучающимися курсовых работ (проектов) и индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результата в **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
<b>Раздел 1.</b>	<b>Микробиология, санитария и гигиена продовольственных товаров</b>						
Темы 1.1.-1.6	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.3	Текущий	Устный и письменный опрос. Тестирование Выполнение лабораторных и практических работ. Выполнение ВСР.	Вопросы для устного и письменного опроса. Тест. Задания для выполнения лабораторных и практических работ и ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5). Дихотомическая оценка ОК,
<b>Раздел 2.</b>	<b>Товароведение продовольственных товаров</b>						
Темы 2.1-2.16	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Текущий	Устный и письменный опрос. Тестирование Выполнение лабораторных и практических работ. Выполнение ВСР.	Вопросы для устного и письменного опроса. Тест. Задания для выполнения лабораторных и практических работ и ВСР	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
<b>Раздел 3.</b>	<b>Товароведение непродовольственных товаров</b>						
Темы 3.1-3.24	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Текущий	Устный и письменный опрос. Тестирование Выполнение лабораторных и практических работ. Выполнение ВСР.	Вопросы для устного и письменного опроса. Тест. Задания для выполнения лабораторных и практических работ и ВСР	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
<b>Раздел 4.</b>	<b>Технология розничной торговли</b>						
Темы 4.1-4.9	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.	Текущий	Устный и письменный опрос. Тестирование Выполнение практических работ. Выполнение ВСР.	Вопросы для устного и письменного опроса. Тест. Задания для выполнения практических	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

		ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4			работ и ВСР		
<b>Раздел 5.</b>	<b>Маркетинг</b>						
Темы 5.1.- 5.13	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2	Текущий	Устный и письменный опрос. Тестирование Выполнение практических работ. Выполнение ВСР.	Вопросы для устного и письменного опроса. Тест. Задания для выполнения практических работ и ВСР	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
<b>Раздел 6.</b>	<b>Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда</b>						
Темы 6.1-6.14	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.3	Текущий	Устный и письменный опрос. Тестирование Выполнение практических работ. Выполнение ВСР.	Вопросы для устного и письменного опроса. Тест. Задания для выполнения практических работ и ВСР	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
<b>МДК.01.01</b>	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Экзаменационная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ПП 01.01	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Текущий контроль  Промежуточный	Практический  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.01	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	Промежуточный	Экзамен квалификационный	Задания для экзамена квалификационного	Экзаменационная ведомость. Ведомость оценки ОК,	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК,

		ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4				ПК	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 1.1. Выявлять потребность в товарах.	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 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	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 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	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 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию 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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Оценка результата	Тестирование
	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 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра

ОК 8. 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 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра

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

<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Критерии ЛР</b>	<b>Методы измерения показателей ЛР</b>
ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Опрос</p> <p>Анкетирования</p> <p>Конкурсы профмастерства</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>
ЛР 9	<p>Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.</p>	<p>Анкетирование</p> <p>Опросы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Беседы</p>



<p>ЛР 10</p>	<p>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</p>	<p>Анкетирование  Опросы  Беседы  Акции  Участие в мероприятиях сайта  Сетевичок.рф</p>
--------------	--	---