

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа
профессионального модуля

ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение
сохраняемости товаров

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Вознесенское
2020г.

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
по программам подготовки специалистов
среднего звена

Председатель Кошечкина Кошечкина Е.Г.
Протокол № 1 от 31 августа 2020г.

Разработчик:

Парусова Галина Николаевна – преподаватель ГБПОУ Областной
многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по специальности среднего
профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...7	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	39
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	41

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

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

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

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

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;

- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

уметь:

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

знать:

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

1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 417 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 302 часа; самостоятельной работы обучающегося – 115 часов; учебной и производственной практики - 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Коммерция, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1-3.8	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	138	92	40	46		
ПК 3.2-3.8	Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	207	138	60	69		
ПК 3.1-3.8	Учебная практика	36	36			36	
ПК 3.1-3.8	Производственная практика, (по профилю специальности),	36	36				36
Всего		417	302	100	115	36	36

3.2 Тематический план профессионального модуля				
Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	МДК 03.01. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ		138	
	ГЛАВА 1. МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ			
	Содержание учебного материала			
Тема 1.1. Введение. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения		Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние. Особенности государственного регулирования потребительского рынка в свете принятия ФЗ «О техническом регулировании»	2	1
		Практическая работа №1		
		Постройте схему разделов товароведения. Рассмотрите состояние и перспективы развития потребительского рынка.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Усвойте основные понятия: продукция, товар, товароведение. 2. Изучите предмет, цели и задачи дисциплины. 3. Рассмотрите принципы товароведения. Проиллюстрируйте их примерами.	4	3
		Содержание учебного материала		
Тема 1.2. Объекты товароведения		Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведные характеристики товара: ассортиментная, качественная и количественная. Общая классификация товаров на потребительские и промышленного назначения	2	1
		Практическая работа №2		
		Разработайте схему общей классификации продовольственных и непродовольственных товаров.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Укажите объект товароведения и его основные характеристики.	4	3
Тема 1.3		Содержание учебного материала		

Методы товароведения		Методы товароведения: понятия, классификация. Методы: теоретические и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.	2	1
		Практическая работа №3		
		Составьте схему классификации методов товароведения. Укажите преимущества и недостатки органолептических и измерительных	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Дайте характеристику теоретических методов. 2. Дайте характеристику практических методов.		6	3
Тема 1.4 Классификация и кодирование товаров		Содержание учебного материала		
		Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование: понятие, структура методов, разновидности, их достоинства и недостатки. Применимость в товароведении. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура. Классификация потребительских товаров, общая и частная классификация.	2	1
		Практическая работа		
		№4 Распознавание разновидности метода классификации и составление классификации товаров иерархическим или фасетным методом.	10	2
		№5 Анализ ассортиментной политики в базовых РТП		
		№6 Идентификация информации о товаре		
		№7 Расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями.		
		№8 Сравните разновидности метода кодирования, установите общность и различия понятий, достоинств и недостатков.		
Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучите основополагающие методы систематизации, понятия «классификация» 2. Сравните иерархический и фасетный методы: общность и разницу понятий, структуры, достоинств и недостатков. 3. Разберите структуру кода. Приведите пример кода (можно штрих-кода на любом товаре и покажите его азбуку, длину, основание и пробелы). 4. Разберите классификацию и структуру общероссийских классификаторов.		6	3	
Тема 1.5. Товароведные характеристики товаров		Содержание учебного материала		
	1	Продовольственное сырьё. Химический состав продовольственных товаров. Классификация веществ, входящих в состав продовольственных товаров и их свойства. Неорганические химические вещества: вода, зольные элементы, витамины, ферменты, органические кислоты. Содержание в продуктах питания, значение для организма человека, влияние на свойства и сохраняемость продуктов.	2	1
		Содержание учебного материала		

	2	Органические, химические вещества: белки, жиры, углеводы. Содержание в продовольственных товарах, нормы потребления, влияние на изменение свойств товаров в процессе производства, хранения, продажи.	2	1
		Содержание учебного материала		
	3	Пищевые добавки. БАДЫ. ГМО. Контактующие с пищевыми продуктами материалы и изделия.	2	1
		Практическая работа		
		№9 Рассмотрите свойства и показатели ассортимента, их применимость для анализа ассортиментной политики организации.	2	2
		№10 Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций	2	2
		№11 Соберите данные полноты, устойчивости и степени обновления ассортимента товаров определенной подгруппы в любых 3-х магазинах и проанализируйте его рациональность.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Составьте схему классификации ассортимента. 2. Рассмотрите факторы, влияющие на формирование ассортимента. 3. Изучите вопросы управления ассортиментом. 4. Проанализируйте рациональность ассортимента торговой организации, в которой Вы проходили учебную практику или работаете.	6	3
Тема 1.6 Качество товаров		Содержание учебного материала		
	1	Качество продовольственных товаров. Критерии качества продовольственных товаров и их характеристика. Понятие о качестве товаров. Значение качества в современных условиях. Свойства товара, характеризующие качество.	2	1
		Содержание учебного материала		
	2	Показатели качества, классификация свойств потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Пищевая ценность продовольственных товаров и её составляющие. Показатели, характеризующие доброкачественность.	2	1
		Содержание учебного материала		
	3	Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров. Физические свойства пищевых продуктов, определяющие поведение продукта при хранении и переработке, а также обеспечивающие желаемую структуру, технологические и потребительские свойства готовых изделий. Краткая характеристика свойств.	2	1
		Практическая работа		
		№12 Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств. Дайте характеристику групп и подгрупп свойств.	2	2
		№13 Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами	2	2
		№14 Поработайте с нормативными документами, устанавливающими требования к качеству потребительских товаров (на один вид товара).	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	6	3	

	1. Изучите основные понятия в области качества. 2. Составьте схему классификации потребительских свойств и показателей качества товаров. 3. Выявите критерии выбора потребительских свойств и показателей из номенклатуры. 4. Разработайте схему номенклатуры потребительских свойств товаров.			
Тема 1.7 Оценка качества товаров	Содержание учебного материала			
	1	Оценка качества: понятие. Структура и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отходы. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества. Сортамент: природный и товарный.	2	1
	Содержание учебного материала			
	2	Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров.	2	1
	Содержание учебного материала			
	3	Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые и недопустимые дефекты. Отличия дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.	2	1
	Практическая работа			
		№15 Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов их деления	2	2
		№16 Изучите права потребителей и ответственность продавца за умышленную и неумышленную пересортицу товаров и реализацию дефектной продукции	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Разработайте схему структуры и результатов оценочной деятельности. 2. Разработайте схему градаций качества товаров. 3. Выявите принципы деления товаров на сорта и причины пересортицы. 4. Изучите порядок проведения диагностики товаров.	8	3
		Содержание учебного материала		
4	Безопасность пищевых продуктов. Понятие экологической безопасности продукта. Взаимосвязь качества пищевой ценности и безопасности продуктов питания. Пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. Вещества, загрязняющие продукты питания. Понятие о ПДК. Безопасность пищевых продуктов как объект санитарно – гигиенического контроля.	2	1	
	Содержание учебного материала			

5	Воздействие микроорганизмов на продукты питания. Наука микробиология и её связь с товароведением. Полезные и вредные свойства микроорганизмов. Факторы, подавляющие действие микроорганизмов. Пищевые заболевания (пищевые инфекции и пищевые отравления). Профилактика пищевых заболеваний.	2	1
	Содержание учебного материала		
6	Оценка качества товаров Структура и результаты оценки качества товаров. Понятие, структура и результаты оценочной деятельности. Методы оценки качества. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории артикулы.	2	1
	Содержание учебного материала		
7	Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров.	2	1
	Содержание учебного материала		
8	Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Отмена дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения.	2	1
	Содержание учебного материала		
9	Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции. Закон РФ «О защите прав потребителей».	2	1
	Содержание учебного материала		
10	Технологический цикл товародвижения. Этапы и стадии технологического цикла товародвижения. Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная. Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приёмочном и браковочном числе.	2	1
	Содержание учебного материала		
11	Обеспечение товароведных характеристик товаров. Формирование и сохранение качества и количества. Обеспечение качества и количества: понятие, факторы, влияющие на качество и количество. Формирование качества. Факторы, формирующие качество и количество. Влияние отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия. Классификация сокращающих факторов. Упаковка. Понятие. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки. Методы упаковывания.	2	1
	Содержание учебного материала		

	12	Технология хранения товаров. Хранение. Основные понятия. Составные элементы условий хранения. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Показатели климатического режима и их влияние на сохраняемость товаров. Санитарно-гигиенический режим складов. Показатели режима, их значимость для обеспечения количества и качества. Уход за товарами при хранении.	2	1
		Содержание учебного материала		
	13	Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения, критерии эффективности. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.	2	1
		Содержание учебного материала		
	14	Виды и разновидности потерь товаров. Меры по снижению потерь. Формируемые и актируемые потери. Порядок документального оформления потерь и списания.	2	1
		Содержание учебного материала		
	15	Консервирование пищевых продуктов. Цели консервирования. Классификация методов консервирования. Сущность физического, физико-химического, биологического, химического и комбинированного методов консервирования. Влияние метода консервирования на пищевую ценность и сохраняемость продукта.	2	1
		Практическая работа		
		№17 Деловая игра «Приёмка товаров по качеству и количеству»	2	2
		№18 Решение ситуационных задач по расчёту количественных потерь.	2	
		№19 Потери товаров в базовом РТП и порядок их списания.	2	
		№20 Составление акта на списание товарных потерь.	2	
		Самостоятельная работа Составить резюме к теме: «Технологический цикл товародвижения» и перечень основных понятий. Подготовка доклада на тему «Современные виды тары и упаковки» Чтение и конспектирование текста темы: «Формирование и сохранение качества и количества». Письменные ответы на вопросы. Подготовка сообщений к выступлению на семинаре по теме «Консервирование пищевых продуктов»	6	3
Повторение пройденного материала			2	3
МДК. 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			207	
Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров			90	
Тема 2.1 состояние и перспективы развития рынка продовольственных		Содержание учебного материала Продовольственные товары: понятие, назначение. Отличие продовольственных товаров от непродовольственных. Потребности, удовлетворенные продовольственными товарами. Актуальность проблемы обеспечения населения продовольствием. Состояние рынка продовольственных товаров: источники насыщения (отечественное производство и импорт). Состояние отечественного	2	1

<p>товаров. Общая классификация</p>	<p>сельскохозяйственного и промышленного производства. Отрасли пищевой промышленности. Состояние спроса и предложения. Нормы потребления важнейших продуктов питания. Продовольственная безопасность страны и пути ее обеспечения. перспективы производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной безопасности, ориентация на импорт товаров, отечественное производство которых имеет объективные и субъективные ограничения. Пути совершенствования ассортимента товаров. Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы.</p>		
<p>Тема 2.2 Химический состав продовольственных товаров</p>	<p>Содержание учебного материала Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), по происхождению (натуральные, синтетические и искусственные). Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных веществ. Схема характеристики: представление о химической природе этих веществ, их классификация; свойства веществ, их влияние на качество, в том числе на безопасность и сохранность; содержание в пищевых продуктах (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ)</p>	2	3
<p>Тема 2.3 Пищевая ценность</p>	<p>Содержание учебного материала Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров: определение термина. Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность, их взаимосвязь с</p>	2	1

	<p>химическими и физическими свойствами.</p> <p>Энергетическая ценность: определение. Потребность в энергии и факторы ее обуславливающие.</p> <p>Показатели энергетической ценности. Основные и дополнительные энергетические вещества.</p> <p>Классификация продовольственных товаров по энергетической ценности: высококалорийные, среднекалорийные, низкокалорийные, безкалорийные. Биологическая ценность и эффективность: определение. Физиологическая (пластическая) потребность в биологически ценных веществах.</p> <p>Показатели биологической полноценности и эффективности: незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, нормы их потребления. Классификация продовольственных товаров по содержанию полноценных белков и жиров.</p> <p>Физиологическая ценность: определение. Физиологические и психические потребности, удовлетворяемые физиологически ценными веществами. Физиологически активные вещества. Деление их на группы в зависимости от действия на нервную систему, иммунную и пищеварительную системы. Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных веществ. Продукты питания с повышенным содержанием основных витаминов и минеральных веществ.</p> <p>Негативные последствия воздействия повышенных доз некоторых доз физиологически активных веществ (алкоголя, алкалоидов) на организм человека. Усвояемость: определение. Влияние усвояемости на степень удовлетворения потребностей. Классификация веществ по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые). Факторы, влияющие на усвояемость. Обязательность информации о пищевой ценности калорийности и содержания важнейших веществ.</p>		
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>1. Дайте определение термина «пищевая ценность».</p> <p>2. Составьте схему «Пищевая ценность», укажите в ней свойства и показатели ее характеризующие.</p> <p>3. Дайте определение свойств:</p> <p>3.1. энергетическая ценность;</p> <p>3.2. биологическая ценность и эффективность;</p> <p>3.3. физиологическая ценность;</p> <p>3.4. усвояемость.</p> <p>Укажите вещества, обуславливающие эти свойства, нормы потребления.</p> <p>3.5. Рассмотрите классификацию продовольственных товаров по калорийности, содержанию углеводов, жиров, полноценных белков. Приведите примеры продуктов: высококалорийных, с повышенным содержанием сахаров, крахмала, полноценных белков, витамина С.</p> <p>3.6. Рассмотрите классификацию физиологически активных веществ и приведите примеры продуктов с повышенным их содержанием.</p> <p>3.7. Выявите влияние усвояемости на степень удовлетворения потребностей.</p> <p>Рассмотрите классификацию веществ по усвояемости.</p>	2	3

Тема 2.4 Особенности оценки качества продовольственных товаров	Практическое занятие № 1 Определение товарного сорта продовольственных товаров и установление принципа деления на товарные сорта.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Дайте определение понятие «оценка соответствия», укажите ее этапы и назначение. 2. Рассмотрите группы показателей качества. 3. Дайте характеристику органолептических свойств и показателей. 4. Разберите физико-химические, микробиологические и паразитологические показатели. 5. Выявите понятие, виды и показатели безопасности пищевых продуктов. Укажите нормативные документы, их регламентирующие. 6. Выявите градации качества продовольственных товаров и критерии их деления. К какой градации качества относятся: А) хлеб с трещиной на корке; Б) загнивание плодов.	2	3
Тема 2.5 Обеспечение качества и количества продовольственных товаров при хранении и реализации	Содержание учебного материала Показатели сохранности товаров: потери и сроки хранения, Потери продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации. Виды и разновидности потерь: количественные (естественная убыль и предреализационные), качественные. Процессы, вызывающие эти потери. Факторы, влияющие на потери: внутренние (качество: состав структурно-механические свойства, наличие дефектов) и внешние (упаковка, условия и сроки хранения, подготовка к реализации). Классификация продовольственных товаров по оптимальным температурным и влажностным режимам. Регулирование показателей режима хранения - важнейший путь сокращения потерь. Сроки сохранности продовольственных товаров, в том числе годности, хранения, реализации. Критерии их установления и ограничения. Классификация продовольственных товаров по срокам хранения: скоропортящиеся, кратковременного, среднего и длительного срока хранения. Контроль за условиями и сроками хранения. Нормативные документы, регламентирующие условия и сроки сохраняемости пищевых продуктов. Влияние потерь на эффективность коммерческой деятельности. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь. Снижение потерь сельскохозяйственной продукции и продовольствия – одно из приоритетных направлений аграрной политики Правительства России	2	1
	Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач по определению количественных и качественных потерь продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации	2	2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укажите показатели сохранности товаров. 2. Рассмотрите виды и разновидности товарных потерь, причины возникновения, порядок списания. 3. Изучите факторы, влияющие на потери. 4. Рассмотрите классификацию продовольственных товаров по оптимальным температурно-влажностным режимам. 5. Составьте схемы классификации сроков сохраняемости и классификации пищевых продуктов 6. Выявите критерии окончания сохраняемости продовольственных товаров. 7. Изучите порядок проведения контроля за условиями и сроками хранения. 	2	3
<p>Тема 2.6. Плодоовощные товары</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Потребительские свойства и классификация плодов и овощей. Общая характеристика плодоовощной продукции, химического состава и пищевой ценности. Понятие о торговой и биологической классификации, природных сортах. Качество плодоовощной продукции. Понятие о товарном качестве, нормативно-техническая документация. Показатели, характеризующие качество. Градации качества продукции: стандартная, нестандартная, брак, отход. Факторы, влияющие на качество. Товарные сорта, их показатели. Виды товарной обработки (послеуборочная, послереализационная), их целесообразность и значение в формировании качества, сокращении потерь, сохраняемости продукции. Значение упаковки и маркировки плодоовощных товаров как средства стимулирования реализации продукции. Транспортирование свежих плодов и овощей. Факторы, определяющие цены на плоды и овощи: хозяйственно-ботанический (помологический) сорт, группа, качество, время реализации.</p> <p>2 Товароведная характеристика вегетативных и плодовых овощей Свежие овощи (вегетативные: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряно-вкусовые, десертные; плодовые: тыквенные, томатные, зернобобовые); районы произрастания, пищевая ценность, особенности химического состава, особенности строения, классификация, ассортимент и сортамент, показатели качества, товарные сорта, дефекты (болезни и повреждения), упаковка, маркировка, режимы и сроки хранения.</p> <p>Товароведная характеристика плодов и ягод. Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические и тропические), районы произрастания, пищевая ценность, особенности химического состава, особенности строения, классификация, ассортимент и сортамент, показатели качества, товарные сорта, дефекты (болезни и повреждения), упаковка, маркировка, режимы и сроки хранения.</p> <p>Продукты переработки плодов и овощей. Цели и методы переработки плодов и овощей. Влияние отдельных методов переработки на пищевую ценность и сохраняемость продуктов переработки. Характеристика переработанных плодов и овощей (квашеных, сушеных, быстрозамороженных, плодоовощных консервов). Сущность каждого способа консервирования, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество, показатели качества. Дефекты сырьевые, технологические и</p>	2	1

		возникающие при хранении; упаковка и маркировка; условия и сроки хранения. Факторы, определяющие цены на переработанные плоды и овощи: вид сырья, метод Факторы, определяющие цены на переработанные плоды и овощи: вид сырья, метод переработки, вид упаковки и т.		
	3	Свежие грибы и грибные консервы. Свежие грибы. Особенности химического состава. Классификация по построению и пищевой ценности. Отличительные признаки несъедобных грибов. Показатели качества грибов. Условия и сроки хранения свежих грибов. Переработанные грибы: сушеные, соленые, маринованные, натуральные стерилизованные грибные консервы. Особенности пищевой ценности и приготовления. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Факторы, определяющие цены на грибы свежие и переработанные.	2	
		Практические занятия 3-4		
	1	Торгово-товароведная характеристика плодоовощной продукции. Документальное оформление отпуска плодово-ягодной продукции в РТП.	2	2
	2	Распознавание ассортимента плодоовощных консервов. Расшифровка маркировки плодовоовощных консервов в герметической таре.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся Индивидуальное задание: создание иллюстрированного альбома «Капустные овощи» ,(луковые, томатные и т. д.). Подготовка рефератов по теме: «Товароведная характеристика плодов и ягод, представленных на местном товарном рынке». Подготовка доклада по теме: «Особенности технологии производства плодовоовощных консервов для детского и диетического питания». Подготовка рефератов по теме: «Товароведная характеристика вегетативных и плодовых овощей, представленных на местном товарном рынке».	2	3
Тема 2.7. Товароведение зерновых культур и продуктов их переработки		Содержание учебного материала		
	1	Товароведение зерновых культур. Рынок зерновых культур. Зерномучные товары как объект коммерческой деятельности. Классификация зерновых культур. Особенности строения и химического состава зерна важнейших хлебных злаков , их влияние на потребительские свойства и пищевую ценность продуктов переработки зерна. Классификация и ассортимент круп. Факторы, формирующие качество круп. Показатели качества, дефекты, сорта. Новые виды круп (быстрораствориваемые крупы из пшена, ячменя, пшеницы, гороха, крупы из дробленого риса и мягкой пшеницы). Факторы, определяющие цены на крупы: химический состав, усвояемость, развариваемость.	2	1

	2	Структура ассортимента, особенности химического состава и пищевой ценности муки разных видов, типов, сортов. Факторы, формирующие качество муки. Принципы формирования товарного сорта. Показатели качества, дефекты. Упаковка. маркировка, условия и сроки хранения. Факторы, формирующие цену на муку: вид зерновой культуры, пищевая ценность, сорт и т. п. Хлебобулочные и макаронные изделия. Пищевая ценность, структура ассортимента. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. дефекты и болезни хлеба. транспортирование, условия и сроки хранения. Факторы, определяющие цены на хлеб и хлебобулочные товары: сырьё, рецептура. особенности приготовления и т. п. Понятие о сухарных и бараночных изделиях. Классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты. Условия и сроки хранения. Макаронные изделия: структура ассортимента, классификация, показатели качества и дефекты.	2	
		Практические занятия №5-6		
	1	Идентификация ассортиментной принадлежности и органолептическая оценка качества муки, круп.	2	2
	2	Идентификация ассортиментной принадлежности и оценка качества хлебобулочных, макаронных изделий органолептическим методом.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада по теме: «Производство зерновых культур в РФ и за рубежом». Составление кроссворда на тему: «Товароведение крупы». Подготовка комплекта «Учебные образцы муки». Подготовка доклада по теме: «Пр-во макар. изделий в Италии. Ассортимент, качество, потребление».	2	3
		Содержание учебного материала		
Тема 2.8. Сахар. Мед. Крахмал. Потребительские свойства и классификация.	1	Состояние и перспективы развития рынка сахара, крахмала и меда. Нормы потребления. Пищевая ценность сахара, крахмала, меда. их использование. Факторы, формирующие качество, показатели качества, дефекты, характеристика ассортимента. Факторы, определяющие цену: Сырьё, технология производства, вид и качество упаковки и т. п. Заменители сахара, характеристика ассортимента, свойства. Мед искусственный. Особенности получения, ассортимент. Кондитерские изделия. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. Пищевая ценность. Классификация. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность. Структура отдельных подгрупп. Показатели качества, дефекты. Факторы, определяющие Цены на фруктово-ягодные кондитерские изделия: сырьё, особенности производства, рецептура и т. п. Упаковка и маркировка. Шоколад и какао порошок. Особенности состава, основные показатели качества. Карамель. Конфеты. Мучные кондитерские изделия. Халва, восточные сладости, изделия специального назначения. Структура ассортимента. Показатели качества, дефекты. Факторы, определяющие цены и конкурентоспособность. Упаковка и маркировка.	2	1
		Практические занятия №7		
		Идентификация ассортиментной принадлежности сахаристых и мучных кондитерских изделий.	2	2

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада по теме: «Мед – бесценный дар природы» Выполнить схему технологического процесса производства сахара. Подготовка реферата на тему: «Шоколад – пища богов».	2	3
Тема 2.9. Вкусовые товары	Содержание учебного материала		
	1 Вкусовые товары как объект коммерческой деятельности. Перспективы развития рынка вкусовых товаров. Нормы потребления, классификация вкусовых товаров. Потребительские свойства вкусовых товаров: пищевая ценность, использование. Влияние физиологически активных веществ на организм человека.	2	1
	2 Чай, кофе, чайные и кофейные напитки. Сырьевые районы и районы производства чая и кофе. Особенности химического состава чая и кофе. Структура ассортимента. Показатели качества и торговые сорта. Дефекты. Условия и сроки хранения. Понятие о чайных и кофейных напитках: назначение, структура ассортимента, показатели качества. Факторы, определяющие цены на чай. Алкогольные и слабоалкогольные напитки. Общая характеристика. Влияние алкоголя на организм человека, Классификация и структура ассортимента, показатели качества, дефекты. Разлив, упаковка и маркировка. Факторы, определяющие цену и конкурентоспособность: сырье, особенности производства, качество, упаковка и т. п. Условия и сроки хранения. Вино. Особенности производства. Классификация и структура ассортимента. Качество вин, показатели качества. Дефекты и болезни вин. Упаковка, маркировка. Безалкогольные напитки. Товароведная характеристика виноградных, плодово-ягодных вин и др. вкусовых товаров. Контроль качества и хранение вкусовых товаров.	2	
	Практические занятия №8		
	1 Идентификация ассортиментной принадлежности пряностей и оценка их качества органолептическим методом. Органолептическая оценка качества чая.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Составление кроссворда на тему: «Вкусовые товары». Подготовка сообщения на тему: «Чем хорош чай в пакетиках?»	2	3
	Содержание учебного материала		

Тема 2.10. Мясо и мясные товары	1	<p>Потребительские свойства мяса и продуктов его переработки. Мясо и мясные товары как объект коммерческой деятельности. Состояние и перспективы развития рынка мясных товаров. Пищевая ценность мяса. Зависимость пищевой ценности и цены от тканевого состава. Классификация мяса и мясных товаров на группы, подгруппы, виды, сорта.</p> <p>Товароведная характеристика мяса и субпродуктов. Мясо убойного скота. Первичная обработка туш, влияние отдельных технологических операций на качество мяса. Понятие о побочных продуктах, получаемых при разделке туш, их использование. Показатели качества. Дефекты. Возможности использования мяса с дефектами, утилизация. Маркировка (клеймение мяса), понятие о разделке туш. Факторы, определяющие цены на мясо: вид мяса, возраст животного, упитанность, сорт и т. п.</p> <p>Субпродукты. Особенности пищевой ценности, классификация, показатели качества. Дефекты, упаковка и маркировка. Понятие о фасованном мясе и фасованных субпродуктах. Понятие о мясных полуфабрикатах. Условия и сроки хранения мяса и субпродуктов. Факторы, определяющие цены на субпродукты: вид, термическое состояние, вид обработки и др.</p>	2	1
		Практические занятия №9-10		
		Идентификация ассортиментной принадлежности, расшифровка маркировки мясных консервов.	2	2
		Идентификация ассортиментной принадлежности и оценка качества колбасных изделий органолептическим методом.	2	
		<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовка и презентация доклада « Производство мяса в России и в Нижегородской области ».</p> <p>Чтение и конспектирование текста темы «Мясо птицы, пернатой дичи, кроликов. Мясные консервы» по учебнику.</p> <p>Подготовка рефератов по теме»: «Товароведение колбасных изделий, мясокопченостей»</p> <p>Подготовка и презентация исследовательской работы по теме: «Товарная политика для выступления на семинаре предприятия в отношении колбасных изделий»</p>	2	3
Тема 2.11. Рыба и		Содержание учебного материала		

рыбные товары	1	<p>Потребительские свойства рыбы и рыбных товаров. Рыба как объект коммерческой деятельности. Состояние и перспективы развития рынка рыбных товаров. Основные районы рыболовства. Нормы потребления рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>Потребительские свойства рыбы и рыбных продуктов: пищевая ценность, кулинарные свойства. Тканевый состав, строение тела, соотношение съедобных и несъедобных частей. Основы формирования рыночных цен на рыбу и рыбные товары. Понятие о семействах промысловых рыб.</p> <p>Рыба живая, охлажденная, мороженая. Соленые, вяленые, сушеные, копченые рыбные продукты Понятие о живой рыбе: виды живой рыбы, места ее выращивания и лова. Особенности пищевой ценности и химического состава. Условия транспортирования и реализации. Показатели качества. Понятие об охлажденной и мороженой рыбе. Наиболее пространственные виды. Структура ассортимента. Факторы, определяющие цену на рыбу: принадлежность к семейству рыб, пищевая ценность, вкусовые достоинства, термическое состояние. способ разделки и т. п.</p> <p>Нерыбные продукты моря. Понятие о морепродуктах: классификация и структура ассортимента. Краткая характеристика отдельных видов ракообразных. моллюсков, иглокожих, водорослей.</p> <p>Способы обработки и показатели качества, условия и сроки хранения. Соленая рыба: общее понятие; сущность посола и созревания; структура ассортимента. Вяленая и сушеная рыба: общее понятие; структура ассортимента вяленых и сушеных рыбных товаров. Копченая рыба: общее понятие; сущность консервирования холодным и горячим копчением, их влияние на качество и сохранность. Виды рыб, используемых для разных способов копчения. Показатели качества. Понятие о балычных изделиях.</p>	2	1
	2	<p>Рыбные консервы и пресервы. Икра рыб. Общее понятие. Структура ассортимента рыбных консервов и пресервов. Показатели качества. Упаковка и маркировка. Факторы, определяющие цены на рыбные консервы и пресервы: вид рыбы, обработка, расфасовка, упаковка и т.п. Условия и сроки хранения. Икра рыб: химический состав и пищевая ценность; ассортимент и показатели качества; упаковка и маркировка. Факторы, определяющие цену на икру. Условия и сроки хранения.</p>	2	1
	Практические занятия №11-12			
	1	Идентификация ассортиментной принадлежности и органолептическая оценка качества соленой и копченой рыбы.	2	2
	2	Идентификация ассортиментной принадлежности, расшифровка маркировки рыбных консервов в герметической таре.	2	
Самостоятельные работы		2	3	
<p>Подготовка доклада по теме: «Самое лучшее мясо – рыба»</p> <p>Выполнение индивидуальных заданий: «Семейства промысловых рыб».</p> <p>Подготовка и презентация исследовательской работы на тему: «Товарная политика базовых РТП в отношении рыботоваров. Сравнительный анализ».</p> <p>Составление кроссворда по теме: «Рыбные консервы и пресервы. Икра рыб». Подготовка доклада: «Производство черной икры в России»</p>				

Тема 2.12. Молоко и молочные товары	1	Содержание учебного материала Потребительские свойства молока и молочных товаров Молоко и молочные товары как объект коммерческой деятельности. Перспективы развития рынка молочных товаров. Нормы потребления. Потребительские свойства молока. Лечебные и диетические свойства молочных продуктов. Пути повышения биологической ценности. Классификация молочных продуктов. Молоко и сливки: общее понятие; классификация, структура ассортимента. Факторы, влияющие на состав и свойства молока и возможности его использования для переработки, показатели качества; дефекты, причины их возникновения. Факторы, определяющие цены на молоко и сливки: жирность, способ обработки, биологические и вкусовые добавки, расфасовка; условия и сроки хранения. Кисломолочные продукты: потребительские свойства; роль микроорганизмов в повышении биологической и лечебной ценности кисломолочных продуктов. Сметана, творог, творожные изделия, кисломолочные напитки. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Показатели качества. Факторы, определяющие цены на кисломолочные товары.	2	1
	2	Масло коровье. Молочные консервы. Мороженое. Потребительские свойства масла коровьего. Факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент. Показатели качества и оценка качества. Дефекты. Упаковка и маркировка. Факторы, определяющие цену на масло коровье. Общее понятие, потребительские свойства молочных консервов, их назначение. Сгущенные и сухие молочные консервы, их назначение. Факторы, формирующие качество молочных консервов, их классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты и причины их возникновения. Расфасовка, упаковка, маркировка. Факторы, определяющие цены на молочные консервы: вид обработки, пищевая ценность, вкусовые достоинства, расфасовка и т. п. Мороженое: общее понятие, потребительские свойства, ассортимент. Показатели качества. Сыры. Потребительские свойства сыров, их классификация. Твердые сычужные сыры: Факторы, формирующие качество, ассортимент. Показатели качества; дефекты; оценка качества; маркировка, упаковка и хранение. Сыры сычужные мягкие, рассольные, кисломолочные, плавленые. Ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка. Факторы, определяющие цены на сыры: жирность, технология приготовления; для плавленых сыров – сырье, добавки, расфасовка и т. п.	2	1
		Практические занятия №13		
	1	Идентификация ассортиментной принадлежности кисломолочных продуктов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Ознакомление с нормативными документами: изучение нового стандарта на молоко коровье (ГОСТ Р 52054 – 2003 «Требования к качеству молока при заготовках»), ответы на контрольные вопросы. Подготовка и презентация доклада: «Особенности производства твердых и мягких сычужных сыров».	2	3	

Тема 2.13. Пищевые жиры		Содержание учебного материала Потребительские свойства и классификация жиров. Пищевые жиры как объект коммерческой деятельности. Развитие рынка пищевых жиров. Нормы потребления. Потребительские свойства, классификация растительных, животных, кулинарных жиров, маргариновой продукции. Майонез.	2	1
		Практические занятия №14		
	1	Идентификация ассортиментной принадлежности, органолептическая оценка качества растительных масел.	2	2
Тема 2.14. Яйца и яичные товары		Содержание учебного материала Потребительские свойства яиц и яичных товаров. Яйца и яичные товары как объект коммерческой деятельности. Нормы потребления яиц. Потребительские свойства яиц. Показатели качества, дефекты. Упаковка и маркировка. Факторы, определяющие цены на яйца: свежесть, масса, упаковка и т. п. Понятие о сухих и мороженых яичных продуктах. Использование для технических целей и для корма птицы непищевого брака яиц и скорлупы.	2	3
		Раздел.3 Введение в товароведение непродовольственных товаров	117	
Тема 3.1. Введение в товароведение непродовольственных товаров	1	Содержание учебного материала Непродовольственные товары: понятие, назначение. Общая классификация непродовольственных товаров на подклассы, группы, подгруппы, виды, разновидности, наименования. Классификационные признаки, положенные в основу деления. Факторы, формирующие ассортимент и качество непродовольственных товаров: проектирование и разработка, сырьё, материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия; конструкция; технология производства. Факторы, сохраняющие качество. Условия и сроки хранения и/или эксплуатации товаров. Особенности потребительских свойств (назначения, эргономические, эстетические, надежность, безопасность) и показателей качества непродовольственных товаров. Оценка качества: градации качества, методы. Особенности сортировки, маркировки, упаковки, транспортирования непродовольственных товаров.	2	1
Тема 3.2		Содержание учебного материала	2	1

Силикатные товары	1	Товароведение стеклянных изделий. Общие сведения. Состав стекла: главные и вспомогательные материалы стекольного производства. Технология производства стеклянных изделий, хрусталя; украшение и декорирование. Классификация и характеристика ассортимента стеклянных изделий. Экспертиза качества стеклянных товаров: требования качества к стеклянным товарам; дефекты стекломассы, выработки, обработки и декорирования. Товароведение керамических изделий. Общие сведения. Материалы: основные и вспомогательные. Производство керамических изделий: получение массы, формование, сушка и обжиг, декорирование (украшение). Классификация и характеристика ассортимента керамических изделий. Оценка качества керамических товаров: основные требования, предъявляемые к бытовым керамическим изделиям; дефекты черепка, глазури, декорирования.		
	Практические занятия №15			
		Идентификация ассортиментной принадлежности и оценка качества стеклянных бытовых товаров и керамических изделий	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся Подготовка и презентация исследовательской работы по теме: «Товарная политика базового РТП относительно керамической бытовой посуды»	2	3
Тема 3.3. Металлические товары	Содержание учебного материала			
		Товароведение металлохозяйственных товаров. Общие сведения. Сырье для производства металлотоваров хозяйственной группы. Производство металлотоваров: технологические операции и процессы(получение заготовок, их обработка различными механическими способами, термическая и химико-термическая обработка, создание защитно -декоративных покрытий). Классификация и характеристика ассортимента металлохозяйственных товаров. Требования к качеству металлохозяйственных товаров.	2	1
		Практические занятия №16 Идентификация ассортиментной принадлежности и оценка качества металлохозяйственных товаров.	2	2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Дать ответы на вопросы по теме.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте определение понятия «металлохозяйственные товаров» и укажите их назначение. 2. Разработайте схему классификации МХТ. Укажите место в этой классификации столовых ложек, металлических кастрюль, тефлоновых сковород, лопат. 3. Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество МХТ. Проранжируйте эти факторы по степени значимости. 4. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп металлохозяйственных товаров. 5. Рассмотрите оценку МХТ. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку качества МХТ по стандарту. 6. Изучите виды дефектов МХТ. Выявите дефекты ложек, эмалированных кастрюль. Укажите причины их возникновения. 7. Разберите особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения МХТ. 8. Укажите какие дефекты могут возникнуть при хранении и эксплуатации МХТ и можно ли предупредить их возникновение. 	2	3
Тема 3.4. Бытовые химические товары	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Моющие и чистящие средства. Моющие средства. Общие сведения. Хозяйственное мыло: сырье для производства, технология производства, ассортимент хозяйственных мыл.</p> <p>Синтетические моющие средства (СМС): поверхностно-активные вещества, наполнители, отбеливатели, электролит, антистатики, энзимы, подкрахмаливающие вещества, отдушки и т.д.</p> <p>Минеральные удобрения и ядохимикаты. Общие сведения. Классификация минеральных удобрений в зависимости от состава (азотные, фосфорные, калийные, магниевые). Формы выпуска: гранулированные, порошкообразные, таблетированные, жидкие.</p> <p>Чистящие средства. Компоненты чистящих средств, ассортимент по назначению, по составу, по консистенции. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии.</p> <p>Клеи и лакокрасочные материалы. Общие сведения. Состав клеев. Показатели качества клеев. Классификация ассортимента клеев. Характеристика ассортимента клеев животного, растительного, минерального, искусственного, синтетического происхождения.</p> <p>Лакокрасочные материалы (ЛКМ). Состав ЛКМ. Классификация и ассортимент ЛКМ.</p> <p>Олифы: натуральные, полунатуральные, искусственные и синтетические.</p> <p>Лаки: масляные, смоляные, алкидные, нитроцеллюлозные, асфальтобитумные, битумно-масляные.</p> <p>Краски: масляные, эмалевые, эмульсионные, клеевые. Вспомогательные ЛКМ: грунтовки, шпатлевки, растворители, разбавители, смывки. Оценка качества лакокрасочных материалов; показатели качества.</p>	2	1
	<p>Практические занятия №17 Идентификация ассортиментной принадлежности моющих и чистящих средств.</p>	2	2

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка и презентация исследовательской работы по теме: «Товарная политика базового РТП относительно строительных красок». Чтение текста учебника по теме: «Минеральные удобрения и ядохимикаты», ответы на контрольные вопросы.	2	3
Тема 3.5. Изделия из пластмасс	Содержание учебного материала	2	1
	1.Товароведение бытовых изделий из пластмасс Общие сведения. Классификация, структура и фазовое состояние полимеров. Состав пластмасс. Классификация и характеристика пластмасс. Пластмассы на основе полимеризационных смол, пластмассы на основе поликонденсационных смол, пластмассы на основе целлюлозы. Методы производства изделий из пластмасс. Способы декорирования изделий из пластмасс. Классификация и характеристика ассортимента изделий из пластмасс. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.		
	Практические занятия №18	2	2
Тема 3.6. Строительные товары	Содержание учебного материала	2	1
	Классификация строительных товаров: природные каменные, минеральные вяжущие материалы, материалы из стекла и керамики, металлические, древесные и материалы на основе пластмасс. Требования к качеству.		
	Практическое занятие №19	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Дайте определение понятия «строительные товары» и укажите их назначение. 2.Разработайте схему классификации строительных товаров. Укажите место в этой классификации цемента, половой доски, рубероида, керамической плитки, обоев. 3.Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество строительных товаров. проранжируйте эти факторы по степени значимости. 4.Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп строительных товаров. 5.Рассмотрите оценку качества строительных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку качества строительных товаров по стандарту. 6.Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения строительных товаров. Расшифруйте маркировку цемента, обоев, раковин для ванн.	2	3
Тема 3.7. Мебельные товары	Содержание учебного материала	2	1
	Мебельные товары. Общие сведения. Древесные породы, используемые в мебельном производстве. Достоинства и недостатки древесины как материала, учитываемые при конструировании. Материалы,		

		используемые в мебельном производстве: конструкционные, настилочные, покровные, облицовочные, отделочные, клеи, фурнитура, стекло. Основные составляющие технологического процесса мебельного производства. Декорирование фасадных поверхностей. Классификация мебели. Качество мебели.		
		Практическое занятие №20 Изучение ассортимента мебели (по каталогам, иллюстрациям, прайс-листам). Оценка качества мебели по стандарту. Определение градации качества.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Дайте определение понятия «мебельные товары» и укажите их назначение. 2. Разработайте схему классификации мебельных товаров. Укажите место в этой классификации книжного шкафа, мягких кресел, пластмассовых стульев. 3. Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество мебельных товаров. Проранжируйте эти факторы по степени значимости. 4. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп мебельных товаров. 5. Рассмотрите оценку качества мебельных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку качества мебельных товаров по стандарту. 6. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения мебельных товаров. Расшифруйте маркировку на мебели в Вашей квартире или в мебельном	2	3
Тема 3.8. Бытовые электротехнические товары		Содержание учебного материала		
		Бытовые электротехнические товары. Общие сведения. Требования, предъявляемые к качеству БЭТ: эргономические, эстетические, безопасности, надежности. Классификация и характеристика ассортимента электробытовых товаров: проводниковая и кабельная продукция, электроустановочные изделия, источники света и электросветильники, электронагревательные приборы, электрохолодильники, бытовые стиральные машины, бытовые электропылесосы, устройства для создания микроклимата, приборы личной гигиены, машины для механизации кухонных работ, электромеханические инструменты, химические источники электрического тока.	2	1
		Практическое занятие №21 Идентификация ассортиментной принадлежности бытовых стиральных машин.	2	2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Дайте определение понятия «электробытовые товары» и укажите их назначение.</p> <p>2. Разработайте схему классификации ЭБТ. Укажите место в этой классификации светильника, стиральной машины, холодильника, пылесоса, посудомоечной машины, вентилятора.</p> <p>3. Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество ЭБТ. Проранжируйте эти факторы по степени значимости.</p> <p>4. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп ЭБТ.</p> <p>5. Рассмотрите оценку качества ЭБТ. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку качества ЭБТ по стандарту.</p> <p>6. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения ЭБТ. Расшифруйте маркировку и изучите эксплуатационные документы ЭБТ в Вашем доме</p> <p>7. Выявите электросберегающую маркировку на ЭБТ.</p>	2	3
<p>Тема 3.9. Текстильные товары</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>Текстильные товары: понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка текстильных товаров.</p> <p>Текстильные волокна, пряжа и нити: понятие, классификация, химический состав, основные свойства, ПК. Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон. Влияние вида волокон, пряжи и нитей на качество тканей.</p> <p>Факторы, формирующие ассортимент и качество тканей: вид и структура пряжи и нитей, переплетение (конструкция), технологические процессы производства (в т.ч. отделки). Ткацкие переплетения и отделка тканей: понятие, классификация, виды, влияние на свойства тканей. Новые виды отделки.</p> <p>Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Оценка качества тканей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения тканей.</p>	2	1
	<p>Практическое занятие №22</p> <p>Идентификация ассортиментной принадлежности и оценка потребительских свойств текстильных материалов. Оценка качества тканей по стандарту. Определение сорта.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Дайте определение понятия «текстильные товары» и укажите их назначение.</p> <p>2. Разработайте схему классификации текстильных товаров. Укажите место в этой классификации шерстяных тканей, скатертей, простыней, полотенец.</p> <p>3. Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество текстильных товаров. Проранжируйте эти факторы по степени значимости.</p> <p>4. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп текстильных товаров.</p> <p>5. Рассмотрите оценку качества текстильных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку качества текстильных товаров по стандарту.</p>	2	3

		6.Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения текстильных товаров. Расшифруйте маркировки.		
Тема 3.10. Нетканые материалы и искусственные меха		Содержание учебного материала		
		Нетканые материалы и искусственные меха: понятие, применение; состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырьё, технология производства. Классификация и ассортимент. Оценка качества: ПК, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения НМ и ИМ.	2	1
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Дайте определение понятия «нетканые материалы и искусственные меха» и укажите их назначение. 2.Разработайте схему классификации нетканых материалов и искусственных мехов 3.Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество нетканых материалов и искусственных мехов. Проранжируйте эти факторы по степени значимости. 4.Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп нетканых материалов и искусственных мехов. 5.Рассмотрите оценку качества нетканых материалов и искусственных мехов. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку нетканых материалов и искусственных мехов по стандарту. 6.Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения нетканых материалов и искусственных мехов. Расшифруйте маркировку	2	3
Тема 3.11. Ковры и ковровые изделия		Содержание учебного материала		
		Ковры и ковровые изделия: понятие, назначение; состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырьё, производство. Классификация и ассортимент. Оценка качества, ПК. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения ковров и ковровых изделий.	2	1
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Дайте определение понятия «ковры и ковровые изделия» и укажите их назначение. 2.Разработайте схему классификации ковров и ковровых изделий. Укажите место в этой классификации ковров ручной работы, ковровых дорожек, паласов. 3.Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество ковров и ковровых изделий. Проранжируйте эти факторы по степени значимости. 4.Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп ковров и ковровых изделий. 5.Рассмотрите оценку качества ковров и ковровых изделий. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку качества ковров и ковровых изделий по стандарту. 6.Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения ковров и ковровых изделий. Расшифруйте маркировку.	2	3
		Содержание учебного материала		
		Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение; состояние рынка и перспективы его развития.	2	1

	<p>Факторы, формирующие ассортимент и качество швейных и трикотажных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства (в т.ч. особенности получения трикотажных полотен и изделий). Особенности отделки швейных и трикотажных изделий.</p> <p>Классификация и ассортимент швейных и трикотажных товаров. Оценка качества швейных и трикотажных товаров: ПК, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения швейных и трикотажных товаров.</p>		
	<p>Практическое занятие №23 Изучение ассортимента швейных (трикотажных) товаров. Оценка качества швейных (трикотажных) товаров на соответствие требованиям стандартов. Определение сорта.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся 1. Дайте определение понятия «швейные и трикотажные товары» и укажите их назначение. 2. Разработайте схему классификации швейных и трикотажных товаров. Укажите место в этой классификации пальто, платья, костюма, вязаной шапочки. 3. Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество швейных и трикотажных товаров. Проранжируйте эти факторы по степени значимости. 4. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп швейных и трикотажных товаров. 5. Рассмотрите оценку качества швейных и трикотажных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку качества швейных и трикотажных товаров по стандарту. 6. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения швейных и</p>	2	3
Тема 3.12. Обувные товары	<p>Содержание учебного материала Обувные товары: общие сведения, классификация; состояние рынка обуви и перспективы его развития. Кожаная обувь. Факторы, формирующие ассортимент и качество: исходные материалы, моделирование и конструирование, технологические процессы производства. Обувные материалы. Обувные кожи: классификация, виды, ПК, 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 низа обуви. Влияние применяемых материалов на качество обуви. Кожаная обувь: классификация и ассортимент. Размернополнотный ассортимент кожаной обуви. Резиновая и полимерная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, производство. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Валяная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Оценка качества обуви: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация обуви. Гарантийные сроки.</p>	2	1

	Практическое занятие №24 Изучение ассортимента кожаной обуви. Оценка качества обувных товаров по стандарту. Определение градации качества.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Дайте определение понятия «обувные товары» и укажите их назначение. 2. Разработайте схему классификации обувных товаров. Укажите место в этой классификации сапог, туфель, полуботинок, валенок, галош. 3. Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество обувных товаров. Проранжируйте эти факторы по степени значимости. 4. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп обувных товаров. 5. Рассмотрите оценку качества обувных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку качества обувных товаров по стандарту. 6. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения обувных товаров. Расшифруйте маркировку.	2	3
Тема 3.13. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	Содержание учебного материала Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация; состояние и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество меховых готовых изделий. Пушно-меховое сырьё, полуфабрикаты: понятие, классификация, характеристика ассортимента. Меховые готовые изделия: понятие, классификация, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Особенности сортировки. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация меховых товаров.	2	1
	Практическое занятие №25 Изучение ассортимента меховых товаров	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Дайте определение понятия «меховые товары» и укажите их назначение. 2. Разработайте схему классификации меховых товаров. Укажите место в этой классификации шубы цигейковой, мехового норкового пальто, тулупа, меховой шапки из песца, горжетки из соболя. 3. Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество меховых товаров. Проранжируйте эти факторы по степени значимости. 4. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп меховых товаров. 5. Рассмотрите оценку качества меховых товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку качества ковров и ковровых изделий по стандарту. 6. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения меховых товаров. Расшифруйте маркировку.	2	3
Тема 3.14.	Содержание учебного материала		

Парфюмерно-косметические товары		Парфюмерно-косметические товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация; состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерных товаров: сырьё, технология производства, классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч. безопасности). Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество косметических товаров: сырьё, технология производства. Классификация и ассортимент косметических товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч. безопасности). Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение косметических товаров.	2	1
		Практическое занятие № 26 Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Дайте определение понятия «парфюмерно-косметические товары» и укажите их назначение. 2. Разработайте схему классификации парфюмерно-косметических товаров. Укажите место в этой классификации духов Шанель № 5, Красная Москва, одеколона Гвоздика, шампунь, зубной пасты, туалетной воды, мыла Детское. 3. Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерно-косметических товаров. Проранжируйте эти факторы по степени значимости. 4. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп парфюмерно-косметических товаров. 5. Рассмотрите оценку качества парфюмерно-косметических товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку качества парфюмерно-косметических товаров по стандарту. 6. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения парфюмерно-косметических товаров. Расшифруйте маркировку.	2	3
Тема 3.15. Галантерейные товары		Содержание учебного материала		
		Галантерейные товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация; состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество галантерейных товаров: сырьё и применяемые материалы, технология производства. Классификация и ассортимент текстильной, кожаной, металлической галантереи и галантерейных изделий из пластмасс. Щеточные изделия и зеркала: классификация и сортимент. Оценка качества: показатели, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров.	2	1
		Практическое занятие № 27 Изучение ассортимента галантерейных товаров.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Дайте определение понятия «галантерейные товары» и укажите их назначение. 2. Разработайте схему классификации галантерейных товаров. Укажите место в этой классификации ниток,	2	3	

	<p>пуговиц, пряжек, сумок, ремней, зеркал, косметичек.</p> <p>3.Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество галантерейных товаров. Проранжируйте эти факторы по степени значимости.</p> <p>4.Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп галантерейных товаров.</p> <p>5.Рассмотрите оценку качества галантерейных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку качества галантерейных товаров по стандарту.</p> <p>6.Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения галантерейных товаров. Расшифруйте маркировку.</p>		
Тема 3.16. Изделия народных художественных промыслов и сувениры (художественные изделия)	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Художественные изделия: понятие, состояние рынка.</p> <p>Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырьё, производство, конструкция. Художественные промыслы: виды, краткая характеристика, районы производства.</p> <p>Классификация и обзор ассортимента художественных товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение художественных товаров.</p>	2	1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Дайте определение понятия «художественные изделия» и укажите их назначение.</p> <p>2.Разработайте схему классификации художественных изделий. Укажите место в этой классификации шкатулки палехской, хохломской посуды, жостовских подносов, ростовской финифти, вологодских кружев, архангельских украшений из кости.</p> <p>3.Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество художественных изделий. Проранжируйте эти факторы по степени значимости.</p> <p>4.Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп художественных изделий.</p> <p>5.Рассмотрите оценку качества художественных изделий. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку качества художественных изделий по стандарту.</p> <p>6.Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения художественных изделий. Расшифруйте маркировку.</p>	3	3
Тема 3.17 Игрушки	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей, состояние современного рынка, перспективы развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация игрушек по педагогическому назначению, возрасту детей, применяемым материалам. Характеристика ассортимента игрушек. Показатели безопасности. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения</p>	2	1
	<p>Практическое занятие № 28</p> <p>Изучение ассортимента игрушек.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	4	3

		<p>1. Дайте определение понятия «игрушки» и укажите их назначение.</p> <p>2. Разработайте схему классификации игрушек. Укажите место в этой классификации кукол, автомобилей, мячей, конструкторов.</p> <p>3. Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество игрушек. Проранжируйте эти факторы по степени значимости.</p> <p>4. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп игрушек.</p> <p>5. Рассмотрите оценку качества игрушек. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку качества игрушек по стандарту.</p> <p>6. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения игрушек. Расшифруйте маркировку.</p>		
Тема 3.18 Ювелирные товары и часы		<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ювелирные товары: понятие, назначение; состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, производство, конструкция.</p> <p>Материалы для изготовления ювелирных товаров: классификация, виды, свойства. Производство ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях.</p> <p>Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка (клеймение) драгоценных металлов и изделий из них.</p> <p>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.</p> <p>Оценка качества ювелирных товаров и часов. Упаковка, транспортирование, условия хранения ювелирных товаров и часов.</p>	2	1
		<p>Практическое занятие № 29</p> <p>Изучение ассортимента ювелирных товаров. Изучение клеймения и маркировки ювелирных товаров и часов.</p>	2	2
		<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Дайте определение понятия «ювелирные товары и часы» и укажите их назначение.</p> <p>2. Разработайте схему классификации ювелирных товаров и часов. Укажите место в этой классификации колец, коле, сережек, цепочек, столовых приборов.</p> <p>3. Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество ювелирных товаров и часов. Проранжируйте эти факторы по степени значимости.</p> <p>4. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп ювелирных товаров и часов.</p> <p>5. Рассмотрите оценку качества ювелирных товаров и часов. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку качества ювелирных товаров по стандарту.</p> <p>6. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения ювелирных товаров и часов. Расшифруйте маркировку.</p>	4	3
Тема 3.19 Спортивные,		<p>Содержание учебного материала</p> <p>Спортивные товары: общие сведения, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие</p>	2	1

охотничьи и рыболовные товары		ассортимент и качества. Классификация и обзор ассортимента спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.		
		Практическое занятие № 30 Изучение ассортимента спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Дайте определение понятия «спортивных и рыболовных товаров» и укажите их назначение. 2. Разработайте схему классификации спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Укажите место в этой классификации следующих товаров: лыжи, мячи, удочки, ружья. 3. Изучите факторы, формирующие ассортимент и качество спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Проранжируйте эти факторы по степени значимости. 4. Дайте товароведную характеристику важнейших подгрупп спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. 5. Рассмотрите оценку качества спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Проведите на практическом занятии оценку качества спортивных, охотничьих и рыболовных товаров по стандарту. 6. Разберите особенности маркировки, транспортирования и хранения спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Расшифруйте маркировку.	4	3
Комплексный дифференцированный зачет			2	
		УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	36	2
Тема 1. Ознакомление с ассортиментом продовольственных (непродовольственных) товаров.		Виды работ Распознавание укрупненного ассортимента товаров, нахождение его в секциях, отделах или зонах торгового зала. Распознавание видового и марочного ассортимента товаров однородной группы, с которой будет работать студент-практикант. Составление схемы размещения ассортимента товаров однородных групп. Выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым и повышенным спросом. Установление ассортимента новых товаров и характера спроса на них.	12	
Тема 2. Определение качества продовольственных (непродовольственных) товаров, реализуемых в торговой организации.		Виды работ Определение показателей органолептической оценки, наиболее часто применяемых работниками магазина при приемке товаров по качеству и отпуску покупателям. Участие совместно со старшим продавцом (продавцом) в оценке качества товаров при приемке их по качеству от поставщиков. Сортировка товаров по качеству при подготовке их к продаже. Ознакомление с документами (актами, деловой перепиской) по вопросам качества. Установление фактов предъявления претензий поставщикам на поставку некачественных товаров. Выявление отклонений между действительным качеством и указанным в документах. Отбраковка дефектных товаров. Подработка товаров с устранимыми дефектами. Выявление действий товароведов и/или других работников магазина при установлении несоответствий	12	

		товаров по органолептическим показателям. Определение вида дефектов по месту их возникновения (технологических или предреализационных). Оформление результатов определения качества товаров.		
Тема 3. Работа со средствами информации.		Виды работ Составление перечня средств товарной информации, с которой должны работать и фактически используют продавцы и менеджеры по продажам. Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы или временного приостановления деятельности, правил торговли, федеральных законов и др. необходимой информации. Ознакомление со способами и средствами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, о государственной регистрации, наименовании зарегистрировавшего их органа, при необходимости лицензирования деятельности: о номере и сроке действия лицензии, об органе, ее выдавшем. Ознакомление с товаросопроводительными документами в отделе магазина. Проверка наличия накладных и других товаросопроводительных документов и правильности их оформления. Расшифровка маркировки на товарах, в том числе информационных знаков. Консультирование покупателей с использованием информации, полученной при расшифровке маркировки и ознакомление с товаросопроводительными документами. Выявление наличия в магазине товаров с собственной торговой маркой.	12	
		ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)	36	3
Тема 1. Приобретение умений формировать ассортимент		Виды работ Определение вида ассортимента торговой (сбытовой) организации по числу учитываемых признаков (сложный, простой), по степени детализации (укрупненный или развернутый). Изучение структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента магазина. Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина. Ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и контролем за его соблюдением. Участие в формировании ассортимента.	12	
Тема 2. Приобретение практического опыта оценки товаров.		Виды работ Ознакомление с опытом работы торговой организации по оценке качества товаров (текущий и отпускной контроль). Выявление показателей, по которым оценивается качество товаров в торговой организации. Установление наличия фонда нормативных документов для оценки качества товаров (технических регламентов, стандартов, ТУ, положений договоров и др.). Ознакомление с документами, подтверждающими соответствие установленных требований к качеству (сертификатов и/или деклараций соответствия, удостоверений о качестве и др.) По возможности приложите копии этих документов. Участие в оценке качества по органолептическим показателям. Отбор образцов из товарных партий для текущего контроля или отправки в испытательную лабораторию. Определение категорий качества (товарных сортов, стандартных, нестандартных товаров, брака, отходов). Диагностика дефектов. Выявление критических, значительных, малозначительных дефектов.		

	<p>Разработка предложений по улучшению оценочной деятельности в организации и списанию дефектной продукции. Ознакомление с методами ее утилизации.</p>		
<p>Тема 3. Работа со средствами обеспечения в торговой организации.</p>	<p><i>Виды работ</i> Ознакомление с другими средствами информации, используемыми в сбытовой или торговой организации. Установление соответствия данных, приведенных на маркировке товаров, регламентированным действующими стандартами требованиям (на примере 3-5 товаров однородных и разнородных групп). Особо отметить наличие на маркировке информационных знаков и привести их расшифровку. Составление с использованием информации для потребителей на маркировке рекламного листа или проспекта (2-3 наименования товаров). Изучение состояния работы по использованию сведений на маркировке для информации покупателей и создания у них потребительских предпочтений. Ознакомление с торговой маркировкой (товарными и кассовыми чеками), правильностью заполнения кассовых и товарных чеков. Ознакомление с мероприятиями по защите коммерческой информации и тайны. Оценка этих мероприятий. Ознакомиться с товарно-сопроводительными документами и приложить (по возможности) копии: упаковочных ярлыков; квитанций станции назначения; пломб от товарных мест, в которых обнаружена недостача; транспортный документ (товарно-транспортная накладная, коносамент); документ, удостоверяющий полномочия представителя, выделенного для участия в приемке; документ, содержащий данные отвесов и обмера. Проанализировать правильность заполнения документов.</p>		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ требует наличия учебных кабинетов

- Товароведения непродовольственных товаров;
- лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебная мебель на 30 посадочных мест;
- комплект учебно-методической литературы;
- аналитические весы;
- определитель влажности продуктов;
- люминоскоп для определения качества продовольственных товаров
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- проектор, компьютер, кинофильмы, информационный фонд стандартов, ТУ, технических документов (сертификатов соответствия, деклараций соответствия, товаросопроводительных документов: накладных, эксплуатационных документов и др.).

4.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. Учебник. – М.: НОРМА, 2017.
2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. - РО-СТОВ-НА-ДОНУ. Феникс, 2018.
3. Ходыкин А.П., Ляшко А.Л., Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров. Учебник. – М.: «Дашков и К», 2017.
4. Шевченко В.В., Вытовтов А.А., Карасева Е.Н. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2019.

Дополнительные источники

1. Джахмишева И.Ш., Джахмишева З.А., Балаева С.И. и др. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров. Учебное пособие. – М.: «Дашков и К», 2017.
3. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты. – М.: «Дашков и К», 2019.
4. Таблицы химического состава российских продуктов. Справочник / под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А.. – М.: ДеЛи принт, 2018.

Журналы «Коммерсант», «Современная торговля», «Российская торговля»
Газеты «Торговая газета», «Российская торговля»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Освоение ПМ «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» производится в соответствии с учебным планом по специальности 38.02.04 «Коммерция» и календарным графиком.

График освоения ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» предполагает последовательное освоение МДК.03.01 Теоретические основы товароведения, МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» предшествует обязательное изучение учебных дисциплин ОП.08 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия, МДК.01.01 Организация коммерческой деятельности, МДК.01.02. Организация торговли, МДК.01.03. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда.

При проведении лабораторных работ/практических занятий проводится деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 15 чел.

В процессе освоения ПМ предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у студентов. Сдача рубежного контроля (РК) является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения ПМ выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно-методические материалы.

С целью методического обеспечения прохождения учебной и/или производственной практики, разработаны методические рекомендации для студентов.

Практика является обязательным разделом ПМ 03. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Эти виды практики студенты проходят в крупных торговых центрах. Со всеми торговыми организациями заключены договора.

Текущий учет результатов освоения ПМ производится в журнале по ПМ. Наличие оценок по ЛПР и рубежному контролю является для каждого студента обязательным. В случае отсутствия оценок за ЛПР и ТРК студент не допускается до сдачи квалификационного экзамена по ПМ.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03.
УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ КВАЛИФИКАЦИЯ –
МЕНЕДЖЕР ПО ПРОДАЖАМ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Демонстрация умения определять показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, рациональность; решение ситуационных задач	Создание проектов, практические работы, тестовый контроль, устный опрос
Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Демонстрация умения определять показатели естественной убыли, предреализационных товарных потерь (решение ситуационных задач) Практические работы, тестовый контроль, устный опрос	Практические работы, тестовый контроль, устный опрос
Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Демонстрация умения определять реквизиты маркировки конкретных товаров. Определение показателей достаточности информации на маркировке в соответствии с ГОСТ Р	Создание проектов, практические работы, тестовый контроль, устный опрос
Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Демонстрация умения определять - признаки и классификационные группировки; - показатели идентификации ассортиментной принадлежности; - показатели качества; - дефекты; - градации качества	Создание проектов, практические работы, тестовый контроль, устный опрос
Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к	Демонстрация умения определять - показатели климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и сортирования;	Практические работы, тестовый контроль, устный опрос

оформлению сопроводительных документов	- сроки хранения и транспортирования - реквизиты товаросопроводительных документов	
Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Демонстрация умения определять санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов	Практические работы, тестовый контроль, устный опрос
Проводить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в	Демонстрация умения определять показатели измерения количества товаров (массы, объема, длины, системные диаметра, температуры, относительной плотности и др.) в системных и внесистемных единицах	Создание проектов, практические работы, тестовый контроль, устный опрос
Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Демонстрация умения определять - реквизиты сертификатов соответствия или деклараций соответствия; - показатели качества товаров: действительные и регламентированные (установление их соответствия)	Создание проектов, практические работы, тестовый контроль, устный опрос

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Создание проектов, практические работы, внеклассные мероприятия; наблюдения
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность	Выбор и применения методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом. Оценка качества товаров	Создание проектов, практические работы, внеклассные мероприятия; наблюдения

и качество.		
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом и оценки качества	Создание проектов, практические работы, внеклассные мероприятия; наблюдения
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного роста	Эффективный поиск необходимой профессиональной информации. Использование различных источников, включая электронные	Написание рефератов, отчетов, создание презентаций
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Создание проектов, практические работы, внеклассные мероприятия; наблюдения
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля осознанно	Создание проектов, практические работы, внеклассные мероприятия; наблюдения
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	Работа с действующим законодательством и нормативными документами	Создание проектов, практические работы, внеклассные мероприятия; наблюдения