
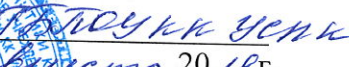


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«УСТЬ-ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и  
обеспечение сохраняемости товаров  
для специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

ОДОБРЕНА  
на заседании УМО преподавателей  
социально-экономического профиля  
Протокол от «30» 08 2018 г. № 1  
Председатель УМО  
 Т.В. Волобуева




УТВЕРЖДЕНА  
Директор   
«31» 08 2018 г.  
А.А. Филоновский

РАССМОТРЕНА  
на заседании педагогического совета  
Протокол от «31» 08 2018 г. № 1

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 38.02.04 Коммерция (по отраслям) - приказ Министерства образования и науки от 15.05.2014 г. № 539, зарегистрировано в Минюсте РФ 25.06.2014 г. №32855; укрупнённая группа 38.00.00 Экономика и управление.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Усть-Лабинский социально-педагогический колледж»

Разработчик:  
Колченко О.В. преподаватель ГБПОУ КК УСПК  
Квалификация по диплому: Профессиональное обучение (Экономика и управление)

  
(подпись)

Рецензенты:  
Волобуева Т.В., преподаватель ГБПОУ КК УСПК  
Квалификация по диплому: Профессиональное обучение (Экономика и управление)

  
(подпись)

Беседина О.Е. директор ООО «Спецформа-Т»  
Квалификация по диплому: экономист

  
(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.04 Коммерция** (по отраслям), входящей в состав укрупненной группы в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Управление ассортиментом, оценка качества обеспечение сохраняемости товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации и переподготовки работников в области профессионального образования при наличии начального или среднего профессионального образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи 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,

- товароведную характеристику крахмала;
- анализировать ассортимент пищевых жиров;
- проводить оценку качества молочной продукции;
- проводить оценку качества изделий из пластмасс;
- анализировать ассортимент металлохозяйственных товаров;
- анализировать продажу детских товаров;
- проводить товароведную характеристику школьно-письменным и канцелярским товарам;
- проводить приемку ковров и ковровых изделий;
- проводить товароведную характеристику обувным товарам;
- анализировать ассортимент пушно-мехового сырья и пушно-меховых товаров.

**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;
- оценку качества товара, дефекты товаров;
- общегосударственные классификаторы, понятие, классификация, назначение, структуру;
- пробы: виды, требования к ним, правила отбора проб;
- товароведную характеристику пищевых жиров;
- классификацию рынка молочных товаров;

- товароведную характеристику товаров из пластмасс;
- классификацию металлохозяйственных товаров;
- особенности рынка игрушек;
- классификацию рынка школьно-письменных и канцелярских товаров;
- товароведную характеристику ковровым изделиям;
- ассортимент обувных товаров;
- ассортимент овчинно-шубных и пушно-меховых товаров.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 378 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 306 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 204 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 102 часа;

учебной и/или производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента <i>о</i> 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.
ОК 3.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес



ОК 3.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 3.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития
ОК 3.5	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 3.6	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 3.7	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>			
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов			В т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ПК 3.1-3.8	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	90	60	-	-	30	-	*	-		
ПК 3.1-3.8	Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	216	144	80	20	72	20	*	-		
ПК 3.1-3.8	Учебная практика (по профилю специальности)	72								72	-
	Всего:	378	204	80	20	102	20	72	-		

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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
<b>Раздел ПМ 1. Теоретические основы товароведения</b>		60	
<b>МДК.03.01 Теоретические основы товароведения</b>		60	
<b>Тема 1.1. Введение. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения</b>		2	1
	1. Ключевые понятия. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения		1
	2. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Особенности государственного регулирования потребительского рынка.		
<b>Тема 1.2. Объекты товароведения</b>		2	2
	<b>Содержание</b>		
	1. Товар как объект товароведной деятельности. Потребительная стоимость и стоимость товара		2
	2. Товароведные характеристики товара: ассортиментная, качественная и количественная. Общая классификация товаров на потребительские и промышленного назначения		
<b>Тема 1.3. Методы товароведения</b>		4	
	<b>Содержание</b>		
	1. Методы товароведения. Понятие. Классификация.		2
	2. Методы теоретические и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость		2
	3. Преимущества и недостатки методов товароведения		2
	4. Обобщающий урок по теме: Методы товароведения		2
<b>Тема 1.4. Классификация и кодирование товаров</b>		6	
	<b>Содержание</b>		
	1. Основополагающие методы систематизации.		2
	2. Классификация и кодирование.		2
	3. Применяемость классификации кодирования в товароведении.		2
	4. <i>Общегосударственные классификаторы, понятие, классификация, назначение, структура</i>		2
	5. Классификация потребительских товаров		2
	6. Общая и частная классификация.		2
<b>Тема 2.1. Ассортимент товаров.</b>		7	
	<b>Содержание</b>		
	1. Основные понятия, ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки.		2

	2	Классификационные группировки товаров.			2
	3	Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. Управление ассортиментом: понятие, назначение. Факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов			2
	4	Свойства и показатели ассортимента: определение назначения расчет			2
	5	Товарный артикул как единица измерения показателей ассортимента: понятие. Назначение, отличительные признаки.			2
	6	Управление ассортиментом: понятие, назначение. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.			2
	7	Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Виды нормативных документов.			2
<b>Тема 2.2. Качество товаров</b>		<b>Содержание</b>		6	
	1	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества.			2
	2	Технический уровень качества.			2
	3	Классификация потребительских свойств и показателей потребительских товаров			2
	4	Номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора			2
	5	Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.			2
	6	Обобщающий урок по теме: Качество товаров			2
<b>Тема 2.3. Оценка качества товара. Дефекты товаров</b>		<b>Содержание</b>		6	
	1	<i>Оценка качества: понятие. Структура и результаты оценочной деятельности</i>			2
	2	<i>Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход.</i>			2
	3	<i>Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества.</i>			2
	4	<i>Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта</i>			2
	5	<i>Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения.</i>			2
	6	<i>Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Диагностика дефектов. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.</i>			2
<b>Тема 2.4. Количественная характеристика товаров</b>		<b>Содержание</b>		5	
	1	Основные понятия: единичный экземпляр товаров комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия.			2
	2	Идентифицирующие признаки товарной партии			2

	3	Однородность и неоднородность качества в товарной партии, классификация товаров по этим признакам.	5	2
	4	Размерные характеристики общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий.		
	5	Назначение, краткая характеристика.		
	<b>Содержание</b>			
	1	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная.		
	2	Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила проведения выборочного контроля.	7	2
	3	Виды. Правила проведения выборочного контроля.		
	4	<i>Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб.</i>		
	5	<i>Понятия о приемочном и браковочном числе</i>		
	<b>Содержание</b>			
	1	Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество товаров	6	2
	2	Факторы, формирующие качество и количеств. Краткая характеристика, степень влияния отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия.		
	3	Краткая характеристика, степень влияния отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия		
	4	Классификация сохраняющих факторов		
	5	Упаковка: понятия, функции.		
	6	Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке		
	7	Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковок.		
	<b>Содержание</b>		6	2
	1	Хранение: основные понятия назначения. Составные элементы условий хранения		
	2	Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Понятие. Показатели климатического режима и их влияние на сохраняемость товара.		
	3	Классификация потребительских товаров по требованию к оптимальному температурно-влажностному режиму. Регулирование показателей режима хранения.		
	4	Санитарно-гигиенический режим складов. Показатели режима. их значимость для обеспечения количества и качества		
	5	Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении.		
6	Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения.			

Тема 3.4. Товарные потери	Содержание	4	2
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Товарные потери: основные понятия. Виды и разновидности потерь. Причины их возникновения и порядка списания.</li> <li>2 Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь.</li> <li>3 Меры по предупреждению и снижению потерь.</li> <li>4 Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.</li> </ol>	4	2
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b></p> <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить конспект-принципы товароведения. Изучение ФЗ «О техническом регулировании».</li> <li>2. Составить конспект товароведных характеристик заданного товара.</li> <li>3. Составить конспект товароведных характеристик , ответить на контрольные вопросы.</li> <li>4. Подготовиться к опросу, по теме «Методы товароведения».</li> <li>5. Повторить термины, определения.</li> <li>6. Подготовить реферат по теме «Общегосударственные классификаторы, понятие, классификация, назначение, структура». Подготовиться к докладу.</li> <li>7. Конспект лекции, Составить перечень товаров.</li> <li>8. Выписать отличия ассортимента от номенклатуры.</li> <li>9. Составить схему по классификации ассортимента.</li> <li>10. Повторить термины, определения.</li> <li>11. Подготовить сообщение по теме: «Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи».</li> <li>12. Конспект лекции, подготовить реферат на указанную тему.</li> <li>13. Повторить термины, определения, Подготовиться к опросу.</li> <li>14. Составить перечень нормативных документов.</li> <li>15. Составить схему градации товаров.</li> <li>16. Подготовиться к опросу. Составить презентацию.</li> <li>17. Подготовить сообщение. Изучение закона « О защите прав потребителей».</li> <li>18. Подготовиться к опросу, повторить термины, определения.</li> <li>19. Подготовить презентацию по теме, изучить конспект лекции.</li> <li>20. Конспект. Составить схему этапов.</li> <li>21. Подготовиться к опросу, составить конспект требований к пробам.</li> <li>22. Повторить термины, определения.</li> <li>23. Изучить факторы, влияющие на количество и качество.</li> <li>24. Подготовиться к опросу. Повторить термины, определения.</li> <li>25. Повторить термины, определения, Изучить виды упаковок и требований к ним.</li> <li>26. Повторить термины, определения. Подготовить презентацию.</li> <li>27. Подготовиться к опросу. Изучить показатели климатического режима.</li> <li>28. Повторить термины, определения. Изучить показатели санитарно-гигиенического режима.</li> <li>29. Конспект лекции. Подготовить сообщение «Меры по снижению потерь.»</li> <li>30. Изучить конспект лекции. Повторить термины, определения.</li> </ol>	30	2	
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b></p>		36	

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение потребности в товарах для реализации в течение рабочего дня</li> <li>2. Потребность в товарах для реализации в течение рабочего дня</li> <li>3. Изучение правил выявления остатков нерализованных товаров в течение предыдущего периода</li> <li>4. Правила выявление остатков нерализованных в течение предыдущего периода товаров</li> <li>5. Ознакомление с проверкой сроков годности (или хранения) товаров на рабочем месте продавца или в зале самообслуживания</li> <li>6. Проверка сроков годности (или хранения) товаров на рабочем месте продавца или в зале самообслуживания</li> <li>7. Порядок изъятия товаров с просроченными сроками годности (или хранения), а также некачественных товаров</li> <li>8. Изъятие товаров с просроченными сроками годности (или хранения), а также некачественных товаров</li> <li>9. Порядок изъятия товаров с просроченными сроками хранения</li> <li>10. Порядок оформления и передачи заявки на склад</li> <li>11. Оформление заявки на товары</li> <li>12. Передача заявки на склад</li> <li>13. Изучение видов товаросопроводительных документов</li> <li>14. Изучение реквизитов товаросопроводительных документов</li> <li>15. Заполнение товаросопроводительных документов</li> <li>16. Проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания</li> <li>17. Проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем обмена</li> <li>18. Проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания пересчета (для штучных или фасованных товаров)</li> <li>19. Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке для упакованных товаров</li> <li>20. Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке для маркированных товаров</li> <li>21. Размещение товаров на временное хранение до выкладки их в торговом зале</li> <li>22. Размещение товаров на временное хранение до выкладки их на рабочее место продавца</li> <li>23. Ознакомление с актами на недостачу товаров</li> <li>24. Участие в оформлении актов на недостачу товаров</li> <li>25. Реквизиты ТСД по качеству: удостоверение о качестве, сертификаты или декларации о соответствии</li> <li>26. Реквизиты ТСД по качеству: санитарно-эпидемиологические заключения</li> <li>27. Порядок осмотра внешнего вида тары, упаковочных, перевязочных или укупорочных материалов</li> <li>28. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой</li> <li>29. Порядок оценки качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести и др.) в неповрежденной упаковке</li> <li>30. Порядок оценки качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести и др.) поврежденной упаковке</li> <li>31. Порядок проверки соответствия градаций качества (сорта, классу качества, номера, марке и т.п.) данным, указанным в ТСД и на маркировке</li> <li>32. Участие в составлении актов на недоброкачественные товары</li> <li>33. Порядок проверки сроков годности поступивших товаров</li> <li>34. Порядок проверки сроков хранения поступивших товаров</li> </ol>	

35. Отказ от приемки товаров с просроченными сроками годности			
36. Отказ от приемки товаров с просроченными сроками хранения			
<b>Раздел ПМ 2. Товароведение</b>	<b>144</b>		
<b>продовольственных и непродовольственных товаров</b>			
<b>МДК.03.02 Товароведение</b>	<b>144</b>		
<b>продовольственных и непродовольственных товаров</b>			
<b>Тема 2.1. Вспомогательные</b>	<b>2</b>		
<b>продовольственных товаров</b>			
<b>Содержание</b>			
1. Тема 2.1.1 Вспомогательные продовольственные товары; понятие, назначение, классификация.	2		
2. Тема 2.1.2 Пищевые добавки: понятие, назначение, классификация.	2		
<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		
1. <i>Крахмал: виды, назначение, факторы и оценка качества, товарные сорта, дефекты; упаковка, маркировка хранения.</i>			
2. Сахар: понятие, виды, назначение, оценка качества.			
3. Мед: понятие, упаковка, маркировка, хранение.			
4. Упаковка, маркировка, хранение товаров из меда.			
<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
1. Рынок зерна и продуктов его переработки; состояние и перспективы развития.	2		
2. Товароведная характеристика круп, муки и продуктов их переработки.	2		
<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		
1. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта.			
2. Изучение показателей качества одной из подгрупп зерномучных товаров по стандарту.			
3. Анализ фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети.			
4. Товарные потери при хранении: виды, причины возникновения и пути сокращения.			
<b>Тема 2.3 Плодоовощные товары</b>	<b>2</b>		
<b>Содержание</b>			
1. Рынок плодоовощных товаров: состояние и перспективы развития.	2		
2. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу, строению, использованию, сортаменту.	2		
<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		
1. Приемка овощей по качеству.	4		
2. Правила отбора объединенных проб и определения товарного качества натуральных образцов овощей.	4		



	3. Оценка качества продуктов переработки плодов и овощей		
	4. Хранение переработанных плодов и овощей: условия, сроки, потери и причины их возникновения.		
<b>Тема 2.4 Вкусовые товары</b>	<b>Содержание</b>	2	2
	1. Рынок алкогольных, безалкогольных, слабоалкогольных напитков, чая, кофе: состояние и перспективы развития.		
	2. Проблемы российского рынка (государственное регулирование производства и оборота алкогольной продукции, повышение качества).	4	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Определяющие и специфические показатели, их значение для формирования спроса и конкурентоспособности товаров.		
	2. Товарные сорта отдельных групп, принципы деления.		
	3. Дефекты, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.		
	4. Упаковка и маркировка группы вкусовых товаров. Хранение различных групп вкусовых товаров.		
<b>Тема 2.5 Кондитерские товары</b>	<b>Содержание</b>	2	2
	1. Рынок кондитерских товаров: состояние и перспективы развития.		
	2. Товароведная характеристика сахара, меда, кондитерских изделий	4	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Анализ фактического ассортимента разных подгрупп кондитерских изделий по полноте, устойчивости и новизне в предприятиях розничной торговли.		
	2. Оценка качества кондитерских товаров.		
	3. Дефекты: технологические и предрезалиционные.		
	4. Товарные потери, причины возникновения и пути сокращения.		
<b>Тема 2.6 Пищевые жиры</b>	<b>Содержание</b>	2	2
	1. <i>Тема 2.6.1 Рынок пищевых жиров: состояние и перспективы развития.</i>		
	2. <i>Тема 2.6.2 Классификация и ассортимент растительных масел, животных жиров, маргарина, маргариновой продукции, спредов.</i>		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. <i>Выявление отличительных признаков товарных сортов маргарина.</i>		
	2. <i>Изучение ассортимента маргарина по стандарту.</i>		
	3. <i>Анализ фактического ассортимента маргарина в розничной торговой сети.</i>		
	4. <i>Анализ фактического ассортимента растительных масел в розничной торговой сети.</i>		
<b>Тема 2.7 Молочные товары</b>	<b>Содержание</b>	2	2
	1. Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития.		
	2. Классификация молока и продуктов его переработки.		

	<p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение ассортимента сыров по стандартам и в розничной сети.</li> <li>2. Фальсификация молочных товаров.</li> <li>3. Упаковка, маркировка к хранению молочных товаров.</li> <li>4. Товарные потери молочной продукции.</li> </ol>	4	
<b>Тема 2.8 Яичные товары</b>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рынок яйца и продуктов его переработки: состояние и перспективы.</li> <li>2. Классификация яйца и продуктов его переработки.</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение принципов деления яйца на виды и категории.</li> <li>2. Определение дефекта яйца.</li> <li>3. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. Условия и сроки хранения.</li> <li>4. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.</li> </ol>	2	2 2
<b>Тема 2.9 Мясные товары</b>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рынок мясных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров.</li> <li>2. Классификация мяса и продуктов его переработки.</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Фальсификация колбасных изделий и консервов.</li> <li>2. Дефекты: виды и причины их возникновения.</li> <li>3. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров.</li> <li>4. Изучение сортовой разделки туш.</li> </ol>	2	2 2
<b>Тема 2.10 Рыбные товары</b>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рынок рыбы и продуктов ее переработки.</li> <li>2. Товароведная характеристика отдельных подгрупп рыбных товаров.</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение правил отбора проб из товарной партии консервов.</li> <li>2. Расшифровка маркировки на банке рыбных консервов и проверка соответствия маркировки на этикетке и донышке банки.</li> <li>3. Изучение ассортимента рыбных товаров отдельных подгрупп и видов по стандарту и в розничной торговой сети.</li> <li>4. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери.</li> </ol>	4	2 2
<b>Тема 2.11 Продукты детского питания и пищевые концентраты</b>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рынок продуктов детского питания, пищевых концентратов и снеков: состояние и перспективы развития.</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отличительные признаки концентратов от других групп продовольственных товаров.</li> </ol>	1	2
		5	

	2. Оценка качества детского питания. Определяющие и специфические показатели.		
	3. Дефекты технологические и предрезалиционные: причины возникновения, пути устранения.		
	4. Оценка качества пищевых концентратов.		
	5. Хранение и отбор проб пищевых концентратов.	1	
<b>Тема 2.12 Табачные изделия</b>	<b>Содержание</b>		2
	1. Табачные изделия: понятие, назначение, их особенности.	5	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Государственное регулирование оборота табачных изделий.		
	2. Классификация табачных изделий.		
	3. Товароведная характеристика табачных изделий.		
	4. Изготовление табачных изделий.		
	5. Идентификация и фальсификация табачных изделий.		
<b>Тема 3.1 Введение в товароведение непродовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	1	2
	1. Непродовольственные товары: понятие, назначение, классификация.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Оценка качества, Транспортирование непродовольственных товаров.	1	2
<b>Тема 3.2 Товары из пластмасс</b>	<b>Содержание</b>		
	1. <i>Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация.</i>	1	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. <i>Оценка качества и ассортимент пластмасс</i>	1	2
<b>Тема 3.3 Товары бытовой химии</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Товары бытовой химии: понятие и классификация.	1	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Маркировка и оценка качества товаров бытовой химии.	1	
<b>Тема 3.4 Стеклоянные бытовые товары</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Стеклоянные товары: понятие, назначение.	1	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Оценка качества стеклоянных товаров.	1	
<b>Тема 3.5 Металлохозяйственные товары</b>	<b>Содержание</b>		
	1. <i>Металлохозяйственные товары: понятие, классификация</i>	1	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. <i>Анализ фактического ассортимента металлохозяйственных товаров в розничной торговой сети</i>	1	
<b>Тема 3.6 Мебельные товары</b>	<b>Содержание</b>	1	2
	1. Мебельные товары. Их классификация.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Оценка качества мебели по стандарту.		

Тема 3.7 Строительные товары	Содержание			
	1. Строительные товары их классификация.			2
	<b>Практические занятия</b>			
Тема 3.8 Электробытовые товары	1. Оценка качества строительных товаров.			
	<b>Содержание</b>			2
	1. Электробытовые товары: назначение, классификация.			
Тема 3.9 Школьно-письменные и канцелярские товары	<b>Практические занятия</b>			
	1. Оценка качества электробытовых товаров			
	<b>Содержание</b>			2
Тема 3.10 Музыкальные товары	1. Рынок школьно-письменных и канцелярских товаров. Классификация.			
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Маркировка, хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.			
Тема 3.11 Фототовары	<b>Содержание</b>			2
	1. Музыкальные товары: назначение, классификация.			
	<b>Практические занятия</b>			
Тема 3.12 Бытовая видеопаратура	1. Оценка качества музыкальных товаров.			
	<b>Содержание</b>			2
	1. Фототовары: общие сведения, классификация.			
Тема 3.13 Игрушки	<b>Практические занятия</b>			
	1. Экспертиза качества фототоваров.			
	<b>Содержание</b>			2
Тема 3.14 Спортивные, охотничьи и рыболовные товары	1. Бытовая видеопаратура, классификация.			
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Требования к качеству электробытовых товаров.			
Тема 3.15 Ювелирные товары	<b>Содержание</b>			2
	1. Игрушки, общие сведения, классификация.			
	<b>Практические занятия</b>			
Тема 3.16 Текстильные товары (ткани)	1. Анализ фактического ассортимента игрушек в розничной торговой сети.			
	<b>Содержание</b>			2
	1. Изучение ассортимента спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.			
Тема 3.16 Текстильные товары (ткани)	<b>Практические занятия</b>			
	1. Оценка качества спортивных товаров.			
	<b>Содержание</b>			2
Тема 3.16 Текстильные товары (ткани)	1. Ювелирные товары: классификация.			
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Оценка качества ювелирных товаров.			
Тема 3.16 Текстильные товары (ткани)	<b>Содержание</b>			2
	1. Текстильные товары: ассортимент			

	<b>Практические занятия</b>		1	
	1. Оценка качества тканей.		1	
	<b>Содержание</b>			2
<b>Тема 3.17</b> Нетканые материалы и искусственные меха	1. Нетканые материалы и искусственные меха: понятие, применение.		1	
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Оценка качества нетканых материалов и искусственных мехов.		1	
	<b>Содержание</b>			2
<b>Тема 3.18</b> Коверы и ковровые изделия	1. Коверы и ковровые изделия.		1	
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Приемка ковров и ковровых изделий.		1	
	<b>Содержание</b>			2
<b>Тема 3.19</b> Трикотажные товары	1. Трикотажные товары.		2	
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Оценка качества трикотажных товаров.			
	2. Анализ фактического ассортимента трикотажных товаров в розничной торговой сети.		1	
	<b>Содержание</b>			2
<b>Тема 3.20</b> Обувные товары	1. Обувные товары.		3	
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Кожаная обувь.			
	2. Резиновая обувь.			
	3. Валяная обувь.		1	
	<b>Содержание</b>			2
<b>Тема 3.21</b> Пушино-меховые и овчинно-шубные товары	1. Пушино-меховые и овчинно-шубные товары.		2	
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Ассортимент пушино-меховых товаров.			
	2. Ассортимент пушино-мехового сырья и полуфабрикатов.		1	
	<b>Содержание</b>			2
<b>Тема 3.22</b> Парфюмерно-косметические товары	1. Парфюмерно-косметические товары: основные характеристики.		3	
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Ассортимент парфюмерно-косметических товаров.			
	2. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров.			
	3. Оценка качества парфюмерно - косметических товаров.		2	
	<b>Практические занятия</b>			
<b>Тема 3.23</b> Галантерейные товары	1. Галантерейные товары: основные характеристики.			
	2. Требования к качеству текстильной галантереи.		70	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b> <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>	1. Составить схему пищевых добавок.			

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Описать органолептические показатели крахмала.</li> <li>3. Описать органолептические показатели меда.</li> <li>4. Подготовить сообщение по теме «Рынок зерна и продуктов его переработки; состояние и перспективы развития».</li> <li>5. Записать результаты органолептических показателей после оценки хлеба.</li> <li>6. Подготовить сообщение по теме «Показатели качества одной из подгрупп зерномучных товаров по стандарту».</li> <li>7. Подготовить реферат. Составить схему по теме «Товарные потери при хранении: виды, причины возникновения и пути сокращения».</li> <li>8. Изучить концепт «Рынок плодовоощных товаров: состояние и перспективы развития».</li> <li>9. Проанализировать результаты деловой игры по теме «Приемка овощей по качеству».</li> <li>10. Записать порядок оценки качества продуктов переработки плодов и овощей.</li> <li>11. Изучить концепт лекции, подготовить сообщение по теме «Рынок алкогольных, безалкогольных, слабоалкогольных напитков, чая, кофе: состояние и перспективы развития»</li> <li>12. Подготовить сообщение по теме «Проблемы российского рынка (государственное регулирование производства и оборота алкогольной продукции, повышение качества)».</li> <li>13. Подготовить сообщение по теме «Определяющие и специфические показатели, их значение для формирования спроса и конкурентоспособности товаров».</li> <li>14. Перечислить требования к хранению товара.</li> <li>15. Изучить концепт лекции «Рынок кондитерских товаров: состояние и перспективы развития».</li> <li>16. Подготовить презентацию по теме «Товароведная характеристика сахара, меда, кондитерских изделий».</li> <li>17. Записать результаты анализа фактического ассортимента разных подгрупп кондитерских изделий по полноте, устойчивости и новизне в предприятиях розничной торговли.</li> <li>18. Записать перечень дефектов.</li> <li>19. Составить перечень пищевых жиров.</li> <li>20. Записать отличительные признаки товарных сортов маргарина.</li> <li>21. Записать результаты проведенного исследования «Анализ фактического ассортимента маргарина в розничной торговой сети».</li> <li>22. Записать результаты проведенного исследования «Анализ фактического ассортимента растительных масел в розничной торговой сети».</li> <li>23. Составить перечень ассортимента молочной продукции.</li> <li>24. Подготовить сообщение по теме «Особенности фальсификации».</li> <li>25. Составить классификацию продукции.</li> <li>26. Изучить концепт лекции, подготовить презентацию по теме «Рынок яйца и продуктов его переработки: состояние и перспективы».</li> <li>27. Подготовить сообщение по теме «Изучение принципов деления яйца на виды и категории».</li> <li>28. Подготовит реферат по теме «Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. Условия и сроки хранения».</li> <li>29. Изучить концепт лекции «Рынок мясных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров».</li> <li>30. Подготовить презентацию по теме «Классификация мяса и продуктов его переработки».</li> <li>31. Выписать признаки фальсификации колбасных изделий.</li> </ol>
--	---

	<p>32. Составить схему сроков хранения мясных товаров.</p> <p>33. Подготовить презентацию по теме «Сортовая разделка туш».</p> <p>34. Составить товароведную характеристику.</p> <p>35. Закрепить правила отбора проб из товарной партии консервов.</p> <p>36. Провести сопоставление, дать анализ и оценку рыбных товаров отдельных подгрупп и видов по стандарту и в розничной торговой сети.</p> <p>37. Выявить ассортимент детского питания.</p> <p>38. Подготовить сообщение по теме «Оценка качества детского питания. Определяющие и специфические показатели».</p> <p>39. Перечислить требования к упаковке и маркировке пищевых концентратов.</p> <p>40. Подготовить реферат по теме «Табачные изделия: понятие, назначение, их особенности».</p> <p>41. Изучение ФЗ «Об ограничении курения табака».</p> <p>42. Анализ рекламы на упаковке сигарет.</p> <p>43. Составить схему классификации непродовольственных товаров.</p> <p>44. Подготовить сообщение по теме «Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация».</p> <p>45. Составить схему товаров бытовой химии.</p> <p>46. Подготовить реферат «Стеклоянные товары». Выписать градации качества керамических и стеклянных товаров.</p> <p>47. Подготовить сообщение «Металлохозяйственные товары».</p> <p>48. Подготовить презентацию «Мебельные товары». Изучение мебельных стандартов.</p> <p>49. Подготовить сообщение по теме «Строительные товары».</p> <p>50. Подготовить презентацию «Электробытовые товары». Изучение маркировки на электробытовые товары.</p> <p>51. Изучение ассортимента товаров.</p> <p>52. Подготовить сообщение «Музыкальные товары». Результаты анализа записать в таблицу.</p> <p>53. Составить перечень фототоваров</p> <p>54. Особенности использования бытовых электротоваров.</p> <p>55. Изучить товаросопроводительные документы.</p> <p>56. Подготовить презентацию «Игрушки, общие сведения, классификация».</p> <p>57. Результаты анализа спортивных товаров внести в таблицу.</p> <p>58. Изучить известные мировые бренды часов.</p> <p>59. Изучение стандарта тканей. Подготовить презентацию.</p> <p>60. Изучить условия хранения нетканых материалов.</p> <p>61. Выписать особенности хранения ковров и ковровых изделий.</p> <p>62. Выписать критерии качества трикотажных товаров в соответствии со стандартами.</p> <p>63. Подготовить сообщение «Обувные товары».</p> <p>64. Подготовить реферат «Резиновая обувь».</p> <p>65. Составить классификацию пушно- меховых и овчино-шубных товаров.</p> <p>66. Результаты анализа пушно- меховых товаров записать в таблицу.</p> <p>67. Подготовить сообщение «Ассортимент пушно- мехового сырья и полуфабрикатов».</p> <p>68. Перечислить ассортимент парфюмерно- косметических товаров. Результаты анализа записать в таблицу.</p> <p>69. Выписать особенности хранения парфюмерно- косметических товаров.</p>
--	---

<p>70. Записать результаты изучения галантерейных товаров.</p> <p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Порядок выявления идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп</li> <li>2. Порядок выявления идентифицирующих признаков товаров: видов, подвидов, наименований и торговых марок</li> <li>3. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная</li> <li>4. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: марочная</li> <li>5. Выявление ассортиментной фальсификации товаров</li> <li>6. Порядок выявления ассортиментной фальсификации товаров</li> <li>7. Правила определения органолептических показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров</li> <li>8. Правила определения размерных показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров</li> <li>9. Порядок оценки качества товаров по органолептическим показателям</li> <li>10. Порядок оценки качества товаров по размерным показателям</li> <li>11. Правила проверки соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке</li> <li>12. Определение градаций качества товаров</li> <li>13. Порядок выявления пересортицы товаров</li> <li>14. Порядок оформления выявленной пересортицы товаров</li> <li>15. Правила оформления акта на пересортицу товаров</li> <li>16. Оформление акта на пересортицу товаров</li> <li>17. Выявление недоброкачественных, фальсифицированных по качеству товаров</li> <li>18. Выявление товаров с просроченными сроками годности</li> <li>19. Порядок разупаковки товаров из транспортной тары</li> <li>20. Предпродажная подготовка товаров</li> <li>21. Сортировка товаров по качеству, разделение на градации качества и/или мойка протирка поверхности</li> <li>22. Разбраковка товаров по качеству</li> <li>23. Калибровка товаров.</li> <li>24. Порядок калибровки товаров</li> <li>25. Правила подготовки упаковочных материалов к упаковке товаров</li> <li>26. Изучение приемов упаковки товаров</li> <li>27. Виды упаковочных материалов к упаковке товаров</li> <li>28. Фасование, упаковка и маркировка товаров</li> <li>29. Укладка в тележки и отправка в торговый зал</li> <li>30. Виды ТСД (накладные, отвесы, заборные листы)</li> <li>31. Правила оформления ТСД (накладных, отвесов, заборных листов)</li> <li>32. Проверка правильности заполнения ТСД</li> <li>33. Сбор необходимых подписей и проставление печати на ТСД</li> <li>34. Обеспечение учета ТСД</li> <li>35. Обеспечение хранения ТСД</li> <li>36. Автоматизированный учет и хранение ТСД</li> </ol> <p><b>Тематика курсовых работ (проектов)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств товаров.</li> </ol>	<p style="text-align: center;">36</p>	<p style="text-align: center;">20</p>
--	---------------------------------------	---------------------------------------



	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Особенности построения торговой классификации различных групп товаров.</li> <li>3. Штриховое кодирование товаров.</li> <li>4. Общие и отличительные особенности ассортимента и товарной номенклатуры.</li> <li>5. Влияние отдельных показателей ассортимента на результаты коммерческой деятельности.</li> <li>6. Формирование ассортимента. Пути совершенствования ассортимента товаров.</li> <li>7. Особенности формирования рынка потребительских товаров в современных условиях.</li> <li>7. Влияние режимов хранения на сохранение качества товаров.</li> <li>8. Идентификация и фальсификация товаров.</li> <li>9. Средства товарной информации.</li> <li>10. Безопасность товаров и экология.</li> <li>11. Информационные знаки. Фирменные и ассортиментные товарные знаки.</li> <li>12. Методы оценки качества товаров и их анализ.</li> <li>13. Экспертиза как средство управления качеством и конкурентоспособностью товаров.</li> <li>14. Упаковка как фактор сохранности и конкурентоспособности потребительских товаров.</li> <li>15. Товарные потери и меры по их предупреждению и снижению.</li> <li>16. Зерномучные товары. Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных и макаронных изделий.</li> <li>17. Зерномучные товары. Ассортимент и пищевая ценность круп.</li> <li>18. Анализ рынка макаронных изделий города Краснодара.</li> <li>19. Пищевые жиры. Их роль в сбалансированности рациона питания человека.</li> <li>20. Крепкие алкогольные напитки. Характеристика ассортимента водки.</li> <li>21. Мясо и мясoproductы. Характеристика ассортимента колбасных изделий.</li> <li>22. Анализ факторов, влияющих на формирование качества тканей.</li> <li>23. Требования к потребительским свойствам кожаной обуви.</li> <li>24. Анализ ассортимента и показателей качества пушно-меховых товаров.</li> <li>25. Анализ ассортимента и показателей качества фарфоровых изделий.</li> <li>26. Классификация и характеристика свежих плодов и овощей по пищевой ценности.</li> <li>27. Классификация и характеристика плодоовощной консервной продукции.</li> <li>28. Характеристика натуральных пищевых жиров. Их роль в сбалансированности рациона питания человека.</li> <li>29. Переработанные жиры. Оценка качества. Дефекты.</li> <li>30. Молоко, его характеристика и ассортимент. Торговля молочными продуктами ОАО «Кубанская буренка».</li> <li>31. Характеристика кисломолочных товаров. Торговля кисломолочными товарами фирмы «Калория».</li> <li>32. Влияние изменений моды на формирование ассортимента тканей. Организация рекламы тканей на примере магазина.</li> <li>33. Анализ основных факторов, влияющих на формирование ассортимента тканей. Организация торговли тканями.</li> <li>34. Оценка уровня качества обуви. Организация торговли обувью в городе Краснодаре.</li> <li>35. Анализ факторов, влияющих на формирование ассортимента кожаной обуви. Организация торговли обувью.</li> <li>36. Особенности требований к потребительским свойствам спортивной обуви. Организация торговли спортивной обувью.</li> <li>37. Новые виды отделок обуви и их влияние на ее эстетические и эргономические свойства. Организация рекламы обуви.</li> <li>38. Оценка уровня эстетических свойств модельной обуви. Организация торговли модельной обувью.</li> </ol>
--	---

<p>39. Характеристика потребительских свойств детской обуви. Организация торговли детской обувью.</p> <p>40. Сравнительная характеристика ассортимента и показателей качества фарфоровых и фаянсовых изделий.</p> <p>41. Анализ потребительских свойств фарфоровых изделий. Организация торговли фарфоровыми изделиями.</p> <p>42. Анализ основных факторов, определяющих качество стеклянных изделий. Организация торговли стеклянными изделиями.</p> <p>43. Характеристика ассортимента и показателей качества хрустальных изделий. Организация торговли хрустальными изделиями.</p> <p>44. Характеристика уровня качества фотоаппаратов современного ассортимента и хозяйственные связи с поставщиками фотоаппаратов.</p> <p>45. Характеристика ассортимента и показатели качества стальной эмалированной посуды. Организация торговли металлической посудой в магазине товаров.</p> <p>46. Характеристика ассортимента и показатели качества электробытовых пылесосов и организация торговли в магазине электроотоваров.</p> <p>47. Характеристика ассортимента и показатели качества бытовых стиральных машин. 48. Организация торговли в магазине электроотоваров.</p> <p>49. Характеристика ассортимента и показатели качества холодильников компрессионного типа. Организация торговли холодильниками в магазине электроотоваров.</p> <p>50. Характеристика ассортимента и показатели качества электроосветительной арматуры (светильников). Организация торговли светильниками в магазине электроотоваров.</p>			
<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Определение темы исследования</li> <li>2.Определение методологического аппарата исследования</li> <li>3.Разработка плана исследования</li> <li>4.Подбор информации и выбор источников</li> <li>5.Изучение нормативно-правовых актов</li> <li>6.Изучение специальной литературы</li> <li>7.Составление плана курсовой работы</li> <li>8.Введение курсовой работы</li> <li>9.Выполнение 1 главы курсовой работы</li> <li>10.Выполнение 2 главы курсовой работы</li> <li>11.Корректировка введения курсовой работы</li> <li>12.Корректировка выводов</li> <li>13.Написание заключения курсовой работы</li> <li>14.Оформление курсовой работы</li> <li>15.Подготовка текста выступления к защите курсовой работы</li> <li>16.Защита курсовой работы</li> </ol>		20	
<b>Всего</b>		<b>378</b>	

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов Товароведения, товарной информации и упаковки товаров; лабораторий Товароведение продовольственных товаров и Товароведение непродовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- стенды,
- компьютеры.

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

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: контрольно-кассовые машины, весы.

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. ФЗ «О защите прав потребителей»
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. ФЗ-184 «О техническом регулировании»
4. Правила продажи отдельных видов товаров
5. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения: Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2015
6. Яковенко Н.В. Товароведение непродовольственных товаров. Рабочая тетрадь.-М.: Издательский центр «Академия», 2014

7. Яковенко Н.В. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь.-М.: Издательский центр «Академия», 2014

### **Дополнительные источники**

1. Бадаева СИ., Дзахмишева И.Ш., Блиева М.В. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Учебное пособие, 2-е изд. - М.: НТК «Дашков и К», 2011
2. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум. - М.: ИТ К «Дашков и К», 2010
3. Дзахмишена И.Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: Учебное пособие, 2-е изд., доп. и перераб. - М.: «Дашков и К», 2011
4. Дзахмишсва И.Ш., Балаева СИ., Блиева М.Р. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие, 2-е изд. - М.: ИТК «Дашков и К», 2010
5. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник - М.: ИТК «Дашков и К», 2010
6. Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова ЮС. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник, 4-е изд., доп. - М.: ИТК «Дашков и К», 2011
7. Колобов СВ., Памбухчиянц О.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие- М: ИТК «Дашков и К», 2010
8. Кришгафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум, 2-е изд. - М.: ИТК «Дашков и К», 2010
9. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров, учебник, Ростов-на –Дону, «Феникс»,2006
- 10.Репников Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Учебное пособие. - М.: ИТК «Дашков и К»,2010
- 11.Страхова С.А Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты. - М.: «Дашков и К», 2010
- 12.Таблицы химического состава российских продуктов. Справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2008

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к учебной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров».

При работе над курсовой работой обучающимися оказываются консультации.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): - наличие высшего профессионального образования по специальности «Товароведение и экспертиза товаров». Желательно наличие опыта работы в торговых организациях.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, рациональность	Оценка правильности выполнения практической работы по анализу ассортиментной политики. Текущий контроль по тестам
ПК 2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Показатели естественной убыли, предреализационных товарных потерь (решение ситуационных задач)	Оценка правильности решения ситуационных задач. Текущий контроль по тестам
ПК 3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Реквизиты маркировки конкретных товаров. Показатели достаточности информации на маркировке в соответствии с ГОСТ Р	Текущий контроль. Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач
ПК 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Признаки и классификационные группировки. Показатели идентификации ассортиментной принадлежности. Показатели качества. Дефекты. Градации качества	Текущий контроль по тестам. Практический контроль результатов идентификации, оценки качества, диагностики дефектов и определения градации качества
ПК 5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Показатели климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования. Сроки хранения и транспортирования. Реквизиты товаросопроводительных документов	Проверка правильности решения ситуационных задач и оформления накладных.
ПК 6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов	Текущий контроль знаний по тестам. Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач
ПК 7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	Показатели измерения количества товаров (массы, объема, длины, диаметра, температуры, относительной плотности и др.) в системных и внесистемных единицах	Текущий контроль знаний по тестам. Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач
ПК 8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Реквизиты сертификатов соответствия или деклараций соответствия. Показатели качества товаров: действительные и регламентированные (установление их соответствия)	Текущий контроль знаний по тестам. Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный текущий контроль знаний. Наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом. Оценка качества товаров	Устный текущий контроль знаний. Наблюдение
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом и оценка качества.	Устный текущий контроль знаний. Наблюдение. Проверка правильности решения проблем
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой профессиональной информации. Использование различных источников, включая электронные	Защита отчетов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Проверка работы в коллективе и с преподавателями
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение, собеседование
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	Работа с действующим законодательством и нормативными документами	Текущий контроль. Проверка отчетов и их защита. Проверка правильности соблюдения требования ФЗ и НД

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, выполненную преподавателем Колченко О.В.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Рабочая программа профессионального модуля содержит краткое описание профессионального модуля, отражает его роль в подготовке специалистов, указаны требования к знаниям и умениям студента, тематический план, в котором раскрывается последовательность изучения разделов и тем программы, показывает распределение часов как из расчета максимальной учебной нагрузки студента, так и аудиторных занятий, самостоятельной работы, указана основная и дополнительная литература.

Структура рабочей программы профессионального модуля включает максимальную учебную нагрузку, обязательную аудиторную учебную нагрузку, включая практические занятия. Тематический план состоит из двух разделов: МДК 03.01. Теоретические основы товароведения и МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.

В первом разделе изучаются теоретические основы товароведения, методы товароведения, классификация и кодирование товаров, товароведные характеристики товаров, ассортимент товаров, оценка качества и дефект товаров, технологический цикл товара, хранение и потери товара.

Второй раздел посвящен изучению вопросов в области товароведения продовольственных и непродовольственных товаров, их товароведная характеристика, ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров, анализ и состояние рынка продовольственных и непродовольственных товаров, проведение органолептической оценки продовольственных и непродовольственных товаров

Наименование разделов и содержание тем соответствует требованиям ФГОС.

Предложенная тематика практических занятий и лабораторных работ соответствует требованиям подготовки обучающихся по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Программа достаточно современна, отражает последние требования к содержанию дисциплины.



Необходимо отметить, что учебный материал излагается доступно и профессионально.

Заключение:

Таким образом, рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров может быть использована для обеспечения основной (профессиональной) образовательной программы по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям). Программа позволяет подготовить высококвалифицированных специалистов для сферы торгового дела.

Рецензент: Гусева Я.А., преподаватель ГБПОУ КК УСПК  
Квалификация по диплому: Прогнозирование и управление  
(экономика и управление)

« 24 » августа 2018 г.



## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, выполненную преподавателем Колченко О.В.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Рабочая программа профессионального модуля содержит краткое описание профессионального модуля, отражает его роль в подготовке специалистов, указаны требования к знаниям и умениям студента, тематический план, в котором раскрывается последовательность изучения разделов и тем программы, показывает распределение часов как из расчета максимальной учебной нагрузки студента, так и аудиторных занятий, самостоятельной работы, указана основная и дополнительная литература.

Структура рабочей программы профессионального модуля включает максимальную учебную нагрузку, обязательную аудиторную учебную нагрузку, включая практические занятия. Тематический план состоит из двух разделов: МДК 03.01. Теоретические основы товароведения и МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.

В первом разделе изучаются теоретические основы товароведения, методы товароведения, классификация и кодирование товаров, товароведные характеристики товаров, ассортимент товаров, оценка качества и дефект товаров, технологический цикл товара, хранение и потери товара.

Второй раздел посвящен изучению вопросов в области товароведения продовольственных и непродовольственных товаров, их товароведная характеристика, ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров, анализ и состояние рынка продовольственных и непродовольственных товаров, проведение органолептической оценки продовольственных и непродовольственных товаров

Наименование разделов и содержание тем соответствует требованиям ФГОС.

Предложенная тематика практических занятий и лабораторных работ соответствует требованиям подготовки обучающихся по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Программа достаточно современна, отражает последние требования к содержанию дисциплины.

Необходимо отметить, что учебный материал излагается доступно и профессионально.

Заключение:

Таким образом, рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров может быть использована для обеспечения основной (профессиональной) образовательной программы по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям). Программа позволяет подготовить высококвалифицированных специалистов для сферы торгового дела.

Рецензент: Бесседина О.С. директор ООО "ИнетСервис-Т"  
Ивановская государственная Академия

« 27 » 08. 2018 г.



М.П.