Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 28.12.2021 15:16:27
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

К р а с н о д а р с к и й ф и л и а л Р Э У и м. Г. В. П л е х а н о в а

Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

наименование профессионального модуля	**ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**
код, специальность	**38.02.04.Коммерция (по отраслям)**

Краснодар 2021

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией дисциплин специальности «Коммерция (по отраслям)»
Протокол № 5
от «26» апреля 2021 года

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Председатель предметно-цикловой комиссии

М.А.Родик

Заместитель директора по СПО

С.П.Боярская

Составители (авторы): Поддубная В.Р., Родик М.А. преподаватели ОСПО Краснодарского филиала«РЭУ им. Г.В. Плеханова»

Рецензент: Говорова И.И., Зав. отделением СПО КФ РЭУ им. Г.В.Плеханова

Рецензент: Колесникова С.В. Директор Краснодарского филиала ООО «Новэкс Энджин Системс»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 9

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 33

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН: МДК 03.01 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....36

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО Коммерция (по отраслям)по направлению подготовки основного вида профессиональной деятельности (ВПД): и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.

ПК 1.2. На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.

ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству.

ПК 1.4. Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли.

ПК 1.5. Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.

ПК 1.6. Участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификации услуг.

ПК 1.7. Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения.

ПК 1.8. Использовать основные методы и приемы статистики для решения практических задач коммерческой деятельности, определять статистические величины, показатели вариации и индексы.

ПК 1.9. Применять логистические системы, а также приемы и методы закупочной и коммерческой логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков.

ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

ПК 2.1. Использовать данные бухгалтерского учета для контроля результатов и планирования коммерческой деятельности, проводить учет товаров (сырья, материалов, продукции, тары, других материальных ценностей) и участвовать в их инвентаризации.

ПК 2.2. Оформлять, проверять правильность составления, обеспечивать хранение организационно-распорядительных, товаросопроводительных и иных необходимых документов с использованием автоматизированных систем.

ПК 2.3. Применять в практических ситуациях экономические методы, рассчитывать микроэкономические показатели, анализировать их, а также рынки ресурсов.

ПК 2.4. Определять основные экономические показатели работы организации, цены, заработную плату.

ПК 2.5. Выявлять потребности, виды спроса и соответствующие им типы маркетинга для обеспечения целей организации, формировать спрос и стимулировать сбыт товаров.

ПК 2.6. Обосновывать целесообразность использования и применять маркетинговые коммуникации.

ПК 2.7. Участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, разработке и реализации маркетинговых решений.

ПК 2.8. Реализовывать сбытовую политику организации в пределах своих должностных обязанностей, оценивать конкурентоспособность товаров и конкурентные преимущества организации.

ПК 2.9. Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении коммерческой деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.

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.

Программа профессионального модуля может быть использована для курсовой подготовки и переподготовки кадров.

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

До изучения дисциплины (МДК 03.01.) Теоретические основы товароведения студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин Математика, Русский язык и культура речи при реализации программы среднего общего образования.

До изучения дисциплины (МДК 03.02.) Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин Теоретические основы товароведения, Организация коммерческой деятельности при реализации программы среднего общего образования.

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:

Всего - 492 час, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающихся 384 часов, в том числе:
обязательная аудиторная нагрузка обучающихся 260 часов;
самостоятельная работа обучающихся 107 часов;
консультации 17 часов;
производственная практика 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Результаты освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способ выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за ни ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой дл эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8.	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК 9.	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
ОК 10.	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК 11.	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенны катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативны воздействий чрезвычайных ситуаций.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требовани нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.
ПК 1.1.	Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключат договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.
ПК 1.2.	На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.
ПК 1.3.	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 1.4.	Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли.
ПК 1.5.	Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.
ПК 1.6.	Участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификаци услуг.
ПК 1.7.	Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения.
ПК 1.8.	Использовать основные методы и приемы статистики для решения практически задач коммерческой деятельности, определять статистические величины показатели вариации и индексы.
ПК 1.9.	Применять логистические системы, а также приемы и методы закупочной коммерческой логистики, обеспечивающие рациональное перемещени материальных потоков.
ПК 1.10.	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

ПК 2.1.	Использовать данные бухгалтерского учета для контроля результатов планирования коммерческой деятельности, проводить учет товаров (сырья материалов, продукции, тары, других материальных ценностей) и участвовать в и инвентаризации.
ПК 2.2.	Оформлять, проверять правильность составления, обеспечивать хранени организационно-распорядительных, товаросопроводительных и ины необходимых документов с использованием автоматизированных систем.
ПК 2.3.	Применять в практических ситуациях экономические методы, рассчитыват микроэкономические показатели, анализировать их, а также рынки ресурсов.
ПК 2.4.	Определять основные экономические показатели работы организации, цены заработную плату.
ПК 2.5.	Выявлять потребности, виды спроса и соответствующие им типы маркетинга дл обеспечения целей организации, формировать спрос и стимулировать сбы товаров.
ПК 2.6.	Обосновывать целесообразность использования и применять маркетинговы коммуникации.
ПК 2.7.	Участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, разработке реализации маркетинговых решений.
ПК 2.8.	Реализовывать сбытовую политику организации в пределах своих должностны обязанностей, оценивать конкурентоспособность товаров и конкурентны преимущества организации.
ПК 2.9.	Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности пр осуществлении коммерческой деятельности, осуществлять денежные расчеты покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментно политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по и предупреждению или списанию.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленным требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определят 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 внесистемны единицы измерений в системные.
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план профессионального модуляПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (*макс. учебная нагрузка и практики*)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
ОК 1- 4, 6,7 ПК 3.1.- 3.8.	МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	153	102	46	45
ОК 1- 4, 6,7 ПК 3.1.- 3.8.	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	231	158	78	62
ОК 1- 12. ПК 1.1.- 1.10. ПК 2.1.- 2.9. ПК 3.1.- 3.8.	ПП 03.01 Производственная практика	108			
	Итого	492			

Виды контроля – квалифицированный экзамен

3.2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения

Коды ОК и ПК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения				
Раздел 1. Методологические основы			***22***	
ОК 1 ПК 3.1.-3.4.	Введение	Содержание	2	1
		Предмет, содержание и задачи дисциплины. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России, история и направление развития товароведения.	2	
ОК 1, 3, 4 ПК 3.1.-3.4.	Тема 1.1 Объекты и субъекты товароведения.	Содержание	2	2
		Товароведные характеристики товаров. Потребительские ценности и стоимости товаров. Общая классификация товаров. Характеристика объектов, субъектов товароведной деятельности, требования к товароведам — экспертам.	2	
ОК 2, 3, 4 ПК 3.1.-3.4.	Тема 1.2 Методы товароведения.	Содержание	4	2
		Сущность, понятия, классификация, принципы методов товароведения.	2	
		Характеристика основных методов: методов научного познания и методов товароведной практики.	2	
ОК 4 ПК 3.1.-3.4.	Тема 1.3 Классификация и кодирование товаров.	Содержание	2	
		Признаки классификации. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров. Структура классификации, разновидности, их достоинства и недостатки. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.	2	
		Практические занятия	2	
		Рассмотрите метод кодирования и его разновидности, укажите их достоинства и недостатки	2	
Самостоятельная работа к разделу 1: работа с учебной литературой. Подготовить выступление по одной из тем: Психология и этика в товароведной деятельности. Личностные и профессиональные требования к товароведу — эксперту в профессии. Цели и задачи учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения». История и направления развития товароведения как науки и учебной дисциплины. Подготовка специалистов-товароведов в России. Состояние потребительского рынка России.				10

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения				
Раздел 2. Товароведные характеристики товаров			***83***	
ОК 6, 7 ПК 3.5.-3.7.	Тема 2.1. Ассортимент товаров.	Содержание	6	2
		Номенклатура товаров. Основные понятия, классификация ассортимента, свойства, структура и показатели ассортимента.	2	
		Управление и формирование ассортиментом.	2	
		Современная ассортиментная политика РФ, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.	2	
		Практические занятия	6	
		Ознакомление с нормативной документацией: ГОСТ 6.01.1 -87 «Единая система классификации и кодирования технико-экономической информации».	2	
		Изучить и выписать термины и определения, связанные с понятием классификация ассортимента товаров.	2	
		Ознакомиться с признаками, методами и правилами классификации товаров. Расчет и анализ показателей ассортимента.	2	
ОК 6, 7 ПК 3.5.-3.7.	Тема 2.2 Качество товаров.	Содержание	6	2
		Основные понятия: качество, свойства, уровень качества, технический уровень качества.	2	
		Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров.	2	
		Показатели качества товаров и требования к качеству. Нормативные документы, устанавливающие требования к качеству потребительских товаров.	2	2
		Практические занятия	2	
		Ознакомиться с показателями потребительских свойств товаров. Решить торговую ситуацию: оформить спецификацию на товар, составить характеристику товара по данной спецификации, используя правила и признаки классификации товаров с учетом потребительских свойств товаров.	2	
ОК 6, 7 ПК 3.5.-3.7.	Тема 2.3 Оценка качества товаров.	Содержание	6	2
		Понятие и этапы оценки качества. Структура оценочной деятельности. Градации качества товаров.	2	
		Сортамент: природный и товарный. Принципы деления на товарные сорта. Дефекты и их классификация.	2	
		Права потребителей и ответственность продавца при реализации товаров.	2	

		Практические занятия	4	
		Ознакомиться с показателями потребительских свойств товаров. Решить торговую ситуацию: оформить спецификацию на товар, составить характеристику товара по данной спецификации, используя правила и признаки классификации товаров с учетом потребительских свойств товаров.	2	
		В предложенных образцах рассмотрите дефекты, дайте определение понятий «дефект» и охарактеризуйте их.	2	
ОК 6, 7 ПК 3.5.-3.7.	Тема 2.4 Количественная характеристика товаров.	Содержание	4	2
		Основные понятия. Градации товаров по количеству, их общность и различия.	2	
		Размерные характеристики товаров, общие для всех количественных градаций и специфические для товарных партий. Основные понятия: единичный экземпляр, товарная партия. Контроль качества и количества товарных партий. Идентификация и прослеживаемость товаров.	2	
		Практические занятия	6	
		Научиться определять градации товаров по количеству.	2	
		Проанализировать общность и различия градации товаров по качеству и количеству.	2	
		Дать размерные характеристики товаров в предложенных образцах.	2	
Самостоятельная работа к разделу 2: работа с учебной литературой. Ответьте на вопросы: Назовите количественные градации товаров. Какие виды проб и выборок отбираются из товарных партий? Назовите требования, предъявляемые к ним, и методы отбора.			8	
ОК 6, 7 ПК 3.5.-3.7.	Тема 2.5 Физические свойства товаров.	Содержание	4	2
		Общие понятия, классификации физических свойств товаров. Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические, электрофизические, оптические и акустические. Назначение, характеристика физических свойств товаров.	2	
		Специфические физические свойства товарных партий, единичных экземпляров.	2	
		Практические занятия	2	

		Охарактеризуйте следующие группы физических свойств товаров: структурно-механические, теплофизические, электрофизические, оптические, акустические. Приведите примеры.	2	
Самостоятельная работа к разделу 2: Подготовить выступление по одной из тем:Ассортимент товаров: основные понятия, классификация. Управление ассортиментом: факторы, влияющие на формирование ассортимента. Направления развития и совершенствования ассортимента в Р.Ф. Характеристика свойств и показателей качества товаров. Оценка качества товаров в торговых предприятиях (на примере однородных групп). Создать презентационный проект на одну из тем: Инновационные технологии в области качества в Краснодарском крае. Современная политика РФ в области качества, ассортимента товаров, цели и задачи.			12	
ОК 6, 7 ПК 3.5.-3.7.	Тема 2.6 Химические свойства товаров	Содержание	2	2
		Общие сведения. Классификация химических веществ, химические свойства.	2	
		Практические занятия	2	
		Разберите общую классификацию химических веществ и укажите ее классификационные признаки.	2	
ОК 6, 7 ПК 3.5.-3.7.	Тема 2.7 Потребительские свойства товаров	Содержание	4	2
		Понятие потребительских свойств. Номенклатура потребительских свойств.	2	
		Товароведная характеристика потребительских свойств.	2	
		Практические занятия	2	
		Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств и разберите отдельные их группы и подгруппы.	2	
Самостоятельная работа к разделу 2:подготовить рефераты по темам: Функциональные свойства товаров. Свойства надежности товаров. Эргономические свойства товаров. Эстетические свойства товаров. Свойства безопасности товаров. Экологические свойства товаров.			7	
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения				
Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров			***42***	
ОК 6-7, 12 ПК 3.2., 3.4., 3.8.	Тема 3.1 Технологический цикл товаро-	Содержание	2	2
		Технологический цикл товародвижения: общие понятия, этапы и стадии. Виды, правила выборочного контроля. Приемочные и браковочные числа.	2	

	движения.	Практические занятия	4	
		Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами.	2	
		Контроль качества и количества товарных партий.	2	
ОК 6-7, 12 ПК 3.2., 3.4., 3.8.	Тема 3.2 Факторы, сохраняющие качество и количество товаров.	Содержание	6	2
		Факторы, влияющие на количество и качество товаров. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка, транспортирование и хранение товаров.	2	
		Санитарно-гигиенический режим складов: показатели, профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима.	2	
		Размещение товаров. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Нормативная база: контроль, за соблюдением условий и сроков хранения.	2	
		Практические занятия	6	
		Ознакомиться с правилами и принципами размещения товаров и дать оценку мероприятиям по созданию и поддержанию условий ухода за товарами в период хранения.	2	
		Ознакомиться с правилами реализации и использования товаров (однородных групп), методами оказания технической помощи в обслуживании товаров в течение установленного срока эксплуатации.	2	
		Проанализировать показатели, их значимости в области санитарно-гигиенического режима хранения товаров на примере одной из продовольственных групп товаров.	2	
ОК 6-7, 12 ПК 3.2., 3.4., 3.8.	Тема 3.3 Товарные потери.	Содержание	4	2
		Основные понятия. Виды и разновидности потерь. Причины возникновения разных видов потерь, порядок их списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь.	2	
		Меры по предупреждению и снижению потерь. Народно- хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.	2	
		Практические занятия	4	
		Решение ситуационных задач по расчету количественных товарных потерь в процессах товародвижения товаров.	2	
		Решение ситуационных задач по расчету количественных товарных потерь в процессах товародвижения товаров.	2	
Самостоятельная работа к разделу 3:				

Подготовка реферативных работ по одной из тем: Народно - хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь. Инновационные направления в области сокращения и предупреждения товарных потерь в Краснодарском крае. Подготовить выступление по одной из тем: Обеспечение качества товаров в предприятиях торговли. Предпродажная подготовка товаров к реализации в предприятиях торговли. Организация приемки товаров по количеству и качеству в торговых предприятиях. Процессы и операции, вызывающие качественные потери и меры по их уменьшению. Виды и разновидности товарных потерь, причины их возникновения.			8	
ОК 6-7, 12 ПК 3.2., 3.4., 3.8.	Тема 3.4 Средства товарной информации	Содержание	2	2
		Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Технические документы.	2	
		Практические занятия	6	
		Рассмотрите виды и разновидности товарно-сопроводительных документов.	2	
		Укажите составные элементы маркировки и требования к ним. Покажите на предложенных образ-цах товаров.	2	
		Разберите группы и виды информационных знаков, укажите их значение и месторасположение на маркировке.	2	
Консультации			***6***	
Всего МДК 03.01. Теоретические основы товароведения			***153***	
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров				
Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем ча-сов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
МДК 03. 02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров				
Раздел 1. Общие вопросы товароведной характеристики продовольственных и непродовольственных товаров				***2***
	Тема 1.1	Содержание	2	2

ОК 1	Введение. Общие вопросы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	1.	Цели, задачи товароведения продовольственных и непродовольственных товаров. Основные понятия. Химический состав, свойства, пищевая ценность, условия и сроки хранения пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров на группы однородной продукции. Безопасность пищевых продуктов: основные термины, гигиенические требования, специфические показатели безопасности и нормы безопасности по микробиологическим показателям. Классификация, сертификация и стандартизация продовольственных и непродовольственных товаров. Техническое регулирование. Информация о товаре.	2	
МДК 03. 02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров					
Раздел 2. Сенсорный анализ продовольственных товаров					***8***
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.6. ОК 1 ОК 2	Тема 2.1 Общие сведения об органолептических методах оценки. Методы дегустационного анализа.	Содержание:		2	
		1.	Природа и факторы визуальных ощущений.Обонятельные, осязательные и вкусовые ощущения.Методы оценки потребительских товаров. Этапы проведения органолептической оценки качества потребительских товаров Аналитические методы органолептического анализа. Организация современного дегустационного анализа	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1-2 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.				6	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Значения и виды классификации потребительских товаров. 2. Маркировка, штриховое кодирование потребительских товаров. 3. Потребительские и основные свойства потребительских товаров. 4. Влияние некоторых факторов на вкусовые и обонятельные ощущения. 5. Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа. 6. Предложить результаты органолептического анализа на примере одной из продовольственных групп товаров. Результаты					

оформить в виде таблицы по показателям. 7. Психофизиологические основы органолептики: - природа и факторы визуальных ощущений; - обонятельные и вкусовые ощущения; - осязательные и другие сенсорные ощущения. 8. Методы дегустационного анализа: - общие сведения о сенсорных методах; - методы потребительской оценки; - аналитические методы органолептического анализа.					
МДК 03. 02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров					
Раздел 3. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства продовольственных товаров.					***84***
ПК 3.1. ПК 3.4. ПК 3.6. ОК 5 ОК 12	Тема 3.1 Зерномучные товары.	Содержание:		4	2
		1.	Классификация, строение, пищевая ценность, оценка качества зерна Классификация, формирование качества крупы в процессе производства, пищевая ценность, ассортимент, оценка качества крупы. Производство муки, ассортимент, оценка качества, хранение.	2	
		2.	Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий, пищевая ценность, технологический процесс производства, транспортирование и хранение. Оценка качества хлебобулочных изделий. Ассортимент и классификация макаронных изделий, пищевая ценность, технологический процесс производства, транспортирование и хранение. Оценка качества макаронных изделий.	2	
		Практические работы:		4	
		1.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества зерновых культур. Дать оценку предложенным образцам Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества крупы, муки. Дать оценку предложенным образцам.	2	

		2.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества хлебобулочных изделий. Дать оценку предложенным образцам. Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества макаронных изделий. Дать оценку предложенным образцам.	2	
Самостоятельная работа при тема 3.1 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.					2
ПК 3.1. ПК 3.4. ПК 3.6. ПК 3.8. ОК 5 ОК6	Тема3.2 Плодо-овощные товары	Содержание:		4	
		1.	Пищевая ценность и значение плодов и овощей в питании. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения. Классификация, оценка качества.	2	2
		2.	Характеристика способов переработки, консервирования. Характеристика потребительских свойств. Оценка качества. Маркировка, упаковка, хранение.	2	
		Практические работы:		2	
		1.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества плодов. Дать оценку предложенным образцам. Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества овощных культур. Дать оценку предложенным образцам.	2	
ПК 3.1. ПК 3.8. ОК6 ОК9	Тема 3.3 Вкусовые товары.	Содержание		4	
		1.	Пряности и приправы. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Чай и кофе. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.	2	2
		2.	Напитки: безалкогольные. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Напитки: слабоалкогольные. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Напитки: алкогольные. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.	2	
		Практические работы:		4	

		1.	Маркировка, упаковка вкусовых товаров, влияние на качество продукта.	2	
		2.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества безалкогольных напитков. Дать оценку предложенным образцам Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества пряностей и приправ. Дать оценку предложенным образцам.	2	
ПК 3.1. ПК 3.8. ОК 5 ОК 12	Тема 3.4Кондитерские товары	Содержание:		4	
		1.	Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика сахара и меда.	2	2
		2.	Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика сахаристых кондитерских товаров. Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика мучных кондитерских товаров.	2	
		Практические работы:		4	
		1.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества сахара, меда. Дать оценку предложенным образцам меда.	2	
		2.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества сахаристых кондитерских изделий, шоколада. Дать оценку предложенным образцам Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества мучных кондитерских изделий. Дать оценку предложенным образцам	2	
ПК 3.4. ПК 3.6. ПК ОК 5 ОК6	Тема 3.5 Молоко и молочные товары.	Содержание:		4	
		1.	Молоко, сливки, масло коровье: состав и потребительские свойства, физико-химические свойства. Требования к качеству. Кисломолочные продукты: состав и потребительские свойства, физико-химические свойства. Требования к качеству.	2	2
		2.	Сыры: состав, технология производства, потребительские свойства, оценка качества.	2	
		Практические работы:		4	
		1.	Оценка пищевой ценности молока по предложенным образцам.	2	

		2.	Изучение ассортимента сметаны, творога, творожных изделий, кефира, йогурта по планшетам с этикетками кисломолочных продуктов и стандартам, а также по предложенным образцам.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.					6
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по темам 3.2 – 3.5 Условия и сроки хранения молока и продуктов его переработки? Какой чай по внешним признакам считается лучшим? К какой группе продовольственных товаров относятся пряности и приправы? В каких минеральных водах допускается осадок и как это узнать? Какие соки называются чистыми, натуральными? Классификация молочных товаров в зависимости от рецептуры и способа производства. От чего зависят сроки хранения молока? Классификация кондитерских товаров в зависимости от рецептуры и способа производства. От чего зависят сроки хранения шоколада? Дефекты недопустимые в соках, молочных товарах, в кондитерских товарах.					
ПК 3.4. ПК 3.6. ОК 5	Тема 3.6 Пищевые жиры.	Содержание:		2	
		1.	Классификация, производство, ассортимент, требования к качеству. Модифицированные жиры. Изучение ассортимента пищевых жиров по планшетам с этикетками и по стандартам, а также по предложенным образцам.	2	2
ПК 3.4. ОК 5 ОК6	Тема 3.7 Яйца и яичные продукты.	Содержание:		2	
		1.	Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика. Изучение ассортимента яиц по планшетам и по стандартам, а также по предложенным образцам.	2	2
ПК 3.4. ПК 3.6. ПК 3.8.	Тема 3.8 Мясо и продукты его	Содержание		4	
		1.	Виды скота для убоя, морфология мяса. Классификация и маркировка. Разделка туш и хранение. Требование к качеству.	2	2

	переработ-ки.	2.	Колбасные изделия и копченные продукты, требования к готовым изделиям. Мясные консервы. Требования к качеству.	2	
ОК 5 ОК6 ОК 7. ОК 12		Практические работы:		4	
		1.	Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к внешнему виду мясных консервов.	2	
		2.	Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к внешнему виду вареных колбас. Руководствуясь стандартами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к внешнему виду копченных колбас.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.					10
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 3.8 1. Назовите основное и вспомогательное сырье в колбасном производстве. 2. В чем особенности получения копченых колбас? 3. Ассортимент сырокопченых колбас содержащих шпик. 4. Какие консервы относят к консервам из субпродуктов?					
ПК 3.1. ПК 3.8. ОК 5 ОК 12	Тема 3.9 Рыба и рыб-ные товары.	Содержание:		4	
		1.	Рыба как промышленное сырье. Строение, химический состав, пищевая ценность. Влияние обработки рыбы на качество.	2	2
		2.	Классификация рыбы и продуктов ее переработки, характеристика потребительских свойств, требования к качеству.	2	
		Практические работы:		4	
		1.	Изучение ассортимента рыбных изделий по планшетам и стандартам	2	
			Определите семейство и виды рыб по планшетам с рисунками рыб.		

		2.	Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к внешнему виду рыбных консервов.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя. 3. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя					6
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 3.9 1. Назовите основное и вспомогательное сырье в производстве рыбных консервов. 2. В чем особенности получения живой рыбы? 3. Ассортимент соленых рыб. 4. Требования, предъявляемые к качеству мороженой, охлажденной, вяленой, копченой рыбе. 5. Классификация рыбы и продуктов ее переработки, характеристика потребительских свойств.					
МДК 03. 02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров					
Раздел 4. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства непродовольственных товаров					***126***
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.6. ПК 3.8. ОК 4 ОК 5 ОК6	Тема4.1 Текстильные товары.	Содержание:			2
		1. 2.	Классификация текстильных волокон. Свойства волокон, формирование свойств пряжи и нитей. Формирование свойств пряжи и нитей в процессе производства. Классификация пряжи и нитей. Свойства текстильных нитей. Формирование свойств тканей в процессе ткачества. Классификация и характеристика ассортимента тканей. Требования к качеству тканей. Дефекты и пороки.	2	2
		Практические работы:			4
		1.	Распознавание текстильных волокон и нитей органолептическим методом и химическим. Распознавание ткацких переплетений и различных видов отделки тканей разного волокнистого состава.	2	
		2.	Оценка качества тканей разного волокнистого состава.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-					4

практических работ, отчетов и подготовка к защите. 3. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.					
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 4.1 Виды переплетений тканей. Искусственные и синтетические волокна. Нетканые материалы, формирование свойств в процессе отделки. Пороки тканей и определение сорта. Влияние пороков в тканях на сорт ткани. Ассортимент тканей и потребительские свойства					
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.8. ОК 1 ОК9 ОК 12	Тема4.2Швейные товары	Содержание:		2	
		1.	Классификация швейных товаров. Требования, предъявляемые к одежде. Материалы для изготовления одежды. Проектирование и изготовление одежды Ассортимент одежды. Контроль качества швейных товаров. Маркировка, упаковка и хранение швейных товаров	2	2
		Практические работы:		2	
		2.	Ознакомиться с деталями швейных изделий, дать товароведную характеристику, провести сортировку, изучить пороки и правила ухода и эксплуатации.	2	
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.6.	Тема4.3 Трикотажные товары	Содержание:		2	2
		1.	Классификация трикотажных товаров. Требования, предъявляемые к трикотажной одежде. Материалы для изготовления одежды. Особенности производства Ассортимент трикотажных изделий. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение трикотажных изделий.	2	
		Практические работы:		2	
		2.	Ознакомиться с ассортиментом трикотажных изделий, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя. 3. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя				3	

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по темам 4.2 – 4.3 1. Оценка качества швейных изделий. 2. Оценка качества трикотажных товаров. 3. Влияние моды на эстетические показатели одежды. 4. Маркировка швейных и трикотажных товаров (однородных групп). 5. Сортировка одежды. 6. Методы проверки качества швейных и трикотажных изделий. 7. Определение уровня снижения качества швейных и трикотажных изделий. 8. Методы определения показателей свойств одежды. 9. Термины и определения основных понятий в области готовых швейных изделий бытового назначения					
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ОК6 ОК9	Тема 4.4. Обувные товары.	Содержание		4	
		1.	Кожевенное сырье, производство натуральных, искусственных и синтетических кож, классификация, формирование потребительских свойств кожевенного материала. Кожаная обувь. Ассортимент. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение	2	2
		2.	Сырье, производство, классификация, формирование потребительских свойств, ассортимент резиновой обуви. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение Сырье, производство, классификация, формирование потребительских свойств, ассортимент валяной обуви. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение.	2	
		Практические работы:		4	
		1.	Детали обуви и требования к ним. Методы крепления деталей обуви.	2	
		2.	Анализ ассортимента кожаной, резиновой и валяной обуви	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя. 3. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя				4	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 4.4. 1. Раскройте понятие «кожевенное сырье» и его показатели. 2. Формирование потребительских свойств обуви в процессе производства. 3.Экспертиза качества обуви в магазинах. 4. Идентификация обувных товаров.					

ПК 3.2. ПК 3.8. ОК 4 ОК 5 ОК 12	Тема4.5 Пушно-меховые товары	Содержание:		2	
		1. 2. 3.	Строение, химический состав, краткая характеристика основных видов. Стандартизация, сортировка. Основы выработки пушно-мехового полуфабриката. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых товаров. Требования к качеству пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Стандартизация и оценка качества. Расчет стоимости шкурок и партии овчинно-шубных изделий.	2	2
		Практические работы:		2	
		1.	Ознакомиться по альбомам с ассортиментом меховых изделий, дать товароведную характеристику, провести оценку качества	2	
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.8. ОК 1 ОК 4 ОК 5	Тема 4.6 Пластические массы и изделия на их основе.	Содержание:		2	
		1. 2.	Общая характеристика материалов на основе высокомолекулярных соединений. Пластические массы, их классификация, методы переработки в изделия. Характеристика ассортимента изделий из пластических масс, требования к качеству, дефекты, факторы, формирующие и сохраняющие качество изделий из пластических масс.	2	
		Практические работы:		2	
		1.	Ознакомиться с ассортиментом пластмассовых изделий, провести оценку качества в предложенных образцах.	2	
ПК 3.2. ПК 3.6. ПК 3.8. ОК 1 ОК 4	Тема 4.7 Металлохозяйственные товары.	Содержание:		2	
		1. 2. 3.	Черные, цветные металлы и сплавы, драгоценные металлы и сплавы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Особенности оценки качества.	2	2
ОК 5		Практические работы:		4	
		1.	Ознакомиться с ассортиментом металложозяйственных товаров, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества в предложенных образцах.	2	
		2.	Требования к качеству, дефекты, факторы формирующие и сохраняющие качество	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.)				3	

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 4.7 1. Характеристика металлических сплавов. 2. Что является начальным процессом в технологическом цикле производства металлохозяйственных товаров? 3. Отличительные признаки стальной эмалированной и алюминиевой посуды. 4. Особенности хранения металлической посуды. 5. Маркировка сталей и чугунов. 6. Медь и ее сплавы. 7. Нанесение защитных покрытий в металлохозяйственных товарах. 8. Металлическая посуда, требования к качеству. 9. Какие поверхности металлических изделий обладают повышенной коррозийной стойкостью?					
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.8. ОК 1 ОК 4 ОК 5	Тема 4.8 Силикат-ные товары	Содержание:		2	
		1. 2. 3.	Основы производства, химический состав и свойства стекла. Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты. Основы производства, химический состав и свойства керамических изделий. Классификация и ассортимент керамических изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты.	2	2
		Практические работы:		4	
		1.	Ознакомиться с ассортиментом стеклянных товаров, научиться давать товароведную характе-ристику, провести оценку качества.	2	
		2.	Ознакомиться с ассортиментом керамических товаров, научиться давать товароведную харак-теристику, провести оценку качества.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4. 1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя				4	

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 4.8 1.Ассортимент изделий из стекла и керамики. 2. Декорирование изделий из стекла и керамики. 3. Недопустимые дефекты в стеклянных и керамических изделиях. 4. Разработать несколько вопросов по теме: «Свойства стеклянных изделий». 5. Разработать несколько вопросов по теме: «Свойства керамических изделий» 6. Маркировка, упаковка, хранение стеклянных и керамических товаров					
ПК 3.4. ПК 3.8. ОК 1.	Тема4.9 Строительные товары.	Содержание:		2	
		1.	Материалы, технология производства. Классификация и требования к качеству. Ассортимент	2	2
ПК 3.4. ПК 3.6. ПК 3.8. ОК 1 ОК 4 ОК 12	Тема 4.10. Товары бытовой химии	Содержание:		4	2
		1.	Моющие средства. Синтетические моющие средства. Состав, классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству. Мыло хозяйственное: состав, технология производства, классификация, потребительские свойства, ассортимент.требования к качеству.	2	
		2.	Лакокрасочные материалы: состав, технология производства, классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству. Клеящие материалы: состав, технология производства, классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству. Прочие товары бытовой химии.	2	
		Практические работы:		4	
		1.	Ознакомиться с ассортиментом товаров бытовой химии, научиться давать товароведную характеристику	2	
		2.	Оценка качества предложенных образцов товаров бытовой химии	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.				3	

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 4.10 1.Ассортимент товаров бытовой химии. 2. Сегменты Российского рынка товаров бытовой химии. 3. Недопустимые дефекты в товарах бытовой химии. 4. Разработать несколько вопросов по теме: «Состав лакокрасочных материалов и его влияние на потребительские свойства». 5.Маркировка, упаковка, хранение товаров бытовой химии					
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.8. ОК9 ОК 12	Тема 4.11 Парфюмерно-косметические товары.	Содержание		4	
		1.	Классификация парфюмерно-косметических товаров, состав, свойства. Товароведная характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров.	2	2
		2.	Требования к качеству и безопасности применения парфюмерно-косметических товаров. Факторы, сохраняющие качество. Средства гигиены: требования к качеству и безопасности применения. Факторы, сохраняющие качество.	2	
		Практические работы:		4	
		1.	Ознакомиться с ассортиментом.научиться давать товароведную характеристику. Оценить качество в предложенных образцах парфюмерных товаров	2	
		2.	Провести оценку качества, изучить маркировку в предложенных образцах косметических товаров	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.				4	

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 4.11 1.Ассортимент парфюмерно-косметических товаров. 2. Сегменты Российского рынка парфюмерно-косметических товаров. 3. Недопустимые дефекты в парфюмерно-косметических товарах. 4. Разработать несколько вопросов по теме: «Гигиеническая косметика». 5. Разработать несколько вопросов по теме: «Средства декоративной косметики» 6. Маркировка, упаковка, хранение парфюмерно-косметических товаров.					
ПК 3.6. ПК 3.8. ОК 1 ОК 4 ОК 5	Тема 4.12 Мебельные товары.	Содержание:		2	
		1.	Классификация мебели, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество. Товароведная характеристика ассортимента мебельных товаров	2	2
		Практические работы:		2	
		1.	Руководствуясь стандартами и альбомами, а также по предложенным образцам укажите требования к деталям и внешнему виду мебельных товаров	2	
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.6.	Тема 4.13 Электробытовые товары.	Содержание:		2	
		1.	Классификация. Комплектующие элементы и изделия. Способы получения радиосигнала, телевизионного изображения. Виды, основные технические характеристики радиоэлектронных товаров, требования к качеству, гарантийные сроки, сервисное обслуживание потребителей.	2	
		Практические работы:		2	
		1.	Ознакомиться с ассортиментом по предложенным альбомам и планшетам. Научиться давать товароведную характеристику. Изучить предложенные инструкции по эксплуатации электробытовой техники	2	
ПК 3.4. ПК 3.6. ПК 3.8. ОК 1 ОК 4	Тема 4.14 Фотографические товары.	Содержание:		2	
		1.	Классификация, технические характеристики узлов конструкции, требования к качеству. Фотоматериалы и наблюдательные приборы.	2	2
		Практические работы:		4	
		1.	По предложенным образцам классических фотоаппаратов изучить узлы конструкции и дать товароведную характеристику..	2	

		2.	Руководствуясь предложенными образцами и техническим паспортом, дайте товароведную характеристику предложенным образцам фототоваров	2	
ПК 3.4. ПК 3.6. ПК 3.8. ОК6 ОК9 ОК 12	Тема 4.15 Музыкальные товары.	Содержание:		2	
		1.	Основные сведения об акустике и музыкальной грамоте. Классификация и потребительские свойства. Требования к качеству, факторы, сохраняющие качество. Анализ ассортимента.	2	2
		Практические работы:		2	
		1.	Руководствуясь предложенными образцами, альбомами и техническим паспортом, дайте товароведную характеристику предложенным образцам музыкальных товаров	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. 2. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя				3	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы к темам: 4.12-4.15 1.Основные оптические характеристики объектива. 2. Характеристика струнных музыкальных инструментов. 3. Принадлежности радиоэлектронной аппаратуры. 4. Электроакустическая аппаратура. Усилители звуковой частоты. 5. Основные характеристики формирующие качество микрофонов. 6. Структурная схема телевизора цветного изображения. 7. потребительские свойства телевизионных приемников. 8. В понятие качества музыкальных инструментов включается.					
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.6. ПК 3.8. ОК 1 ОК 4 ОК 5	Тема 4.16 Ювелирные товары.	Содержание:		2	
		1.	Основные понятия и классификационные признаки ювелирных изделий. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент ювелирных изделий. Экспертиза качества. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование.	2	2
		Практические работы:		4	
		1.	Руководствуясь стандартами и альбомами, а также по предложенным образцам укажите вид застежек и требования к ним.	2	
		2.	Руководствуясь стандартами и альбомами, а также по предложенным образцам проанализируйте ассортимент ювелирных изделий	2	

ПК 3.4. ПК 3.8. ОК 5	Тема 4.17 Галантерейные товары	Содержание:		2	
		1.	Текстильная галантерея. Кожгалантерейные товары. Металлическая и пластмассовая галантерея	2	
ПК 3.4. ПК 3.6. ПК 3.8. ОК 1 ОК 4 ОК 5	Тема 4.18 Канцелярские и школьно-письменные товары.	Содержание:		2	
		1.	Бумага и картон. Канцелярские и школьно-письменные товары. Требования к качеству. Классификация и характеристика ассортимента.	2	
		Практические работы:		2	
		1.	Ознакомиться с ассортиментом канцелярских товаров, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества. Изучить маркировку в предложенных образцах	1	
		2.	Ознакомиться с ассортиментом школьно-письменных товаров, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества. Изучить маркировку в предложенных образцах	1	
ПК 3.4. ПК 3.6. ПК 3.8. ОК 5 ОК6	Тема 4.19 Игрушки.	Содержание:		2	2
		1.	Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству.	2	
		Практические работы:		2	
		1.	Ознакомиться с ассортиментом. Научиться давать товароведную характеристику. Оценить качество в предложенных образцах игрушек.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4. 1. системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). 2. Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. 3. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. 4. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя				4	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Реквизиты ярлыков ювелирных изделий. 2. Уход за ювелирными изделиями в процессе носки. 3. Основные параметры характеризующие бриллиант. 4. Сертификация драгоценных металлов и камней. 5. Требования к качеству застежек.					

Консультации	***11***	
Всего по МДК 03. 02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	***231***	
Производственная практика ПМ 03. (по профилю специальности) – Коммерция (по отраслям)	***108***	
Виды работ: 1.Применить методы товароведения в оценке качества потребительских товаров. а) эмпирические: - органолептический; - измерительный; - регистрационный; - социологический. б) практические: - упаковывание товаров; - маркировка; - товарная отборка; - выкладка товаров. 2. Принять участие в определении количественных характеристик при оценке отдельных групп товаров: - единичные экземпляры; - комплект товаров; - товарная партия; - отбор проб или средних образцов; - приемочные и браковочные числа при приемке отдельных видов товаров4 - идентификация товаров. 3. Определить градации качества товаров: - сортов (стандартных, нестандартных, отходов); - распознать дефекты и причины их возникновения; - изучить условия хранения и способы обработки влияющих на сохранность товаров; 4. Изучить нормативно-сопроводительную документацию: - наличие стандартов: ГОСТ, ТО, ТУ на товары реализуемые в магазине; - ознакомление с оформлением сопроводительной, сертификатов, деклараций, удостоверений качества, доверенности, ценников, кассового чека и другой нормативной документации. 5. Разработать меры по предотвращению реализации товаров ненадлежащего качества. 6. Принять участие в процессе установления причины возврата товаров покупателем и действиях товароведов или продавцов (отдела, секции).		
Всего по ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	***492***	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

Лаборатория товароведения №9

сохраняемости товаров (профессиональный модуль)
Рабочее место преподавателя
Рабочие места обучающихся;
Стационарная доска.
Переносные проектор, экран для проектора
Переносной ноутбук с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.
Учебно-наглядные пособия (плакаты)
Программное обеспечение
ОС Windows 10
Office Professional Plus 2010 Rus OLP NL AE
Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node
GoogleChrome
Программное обеспечение утилита PeaZip Adobe Flash Player Adobe Reader DC

МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Лаборатория товароведения №9

Рабочее место преподавателя.
Рабочие места обучающихся;
Стационарная доска.
Переносные проектор, экран для проектора
Переносной ноутбук с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.
Учебно-наглядные пособия (плакаты)
Программное обеспечение
ОС Windows 10
Office Professional Plus 2010 Rus OLP NL AE
Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node
GoogleChrome
Программное обеспечение утилита PeaZip Adobe Flash Player Adobe Reader DC

4.2. Интерактивная форма обучения студентов при изучении дисциплинМДК 03.01 Теоретические основы товароведения и МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
МДК 03.01.		
2.2. Качество товаров	2 часа	1. Деловая игра
2.3.Оценка качества товаров	2 часа	2. Презентационный проект
МДК 03.02.		
4.2 Швейные товары	2часа	3. Презентационный проект

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

<u>Основные источники</u>:

1. Теоретические основы товароведения: Учебник/Николаева М. А. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-91768-426-0, 300 экз.
2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издатель-

ство Юрайт, 2019. — 478 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/446752
3. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/427042
4. Лифиц, И. М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 405 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/395767

Дополнительные источники:

1. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов: Учебное пособие / О.Я. Афанасенко - 2-е изд. - Мн.:РИПО, 2016. - 132 с.: ISBN 978-985-503-575-7 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/949461
2. Голубенко О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИль) - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/497478
3. Грибанова И.В. Товароведение: Учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина - 2-е изд. - Мн.:РИПО, 2016. - 359 с.: - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/949459
4. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Е.А. Замедлина - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/927430
5. Основы товароведения : пособие / В.Е. Сыцко [и др.| ; под ред. В.Е. Сыцко. - Минск : РИНО, 2019. - 263 с. - ISBN 978-985-503-939-7. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/product/1056302
6. Рябкова Д.С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для СПО/ Рябкова Д.С., Левкин Г.Г.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 200 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/80293.html.

Нормативные источники:

1. «О защите прав потребителей» ФЗ-2 от 09.01.2009 с изменениями и дополнениями от 17.02.2012 ФЗ-212
2. «О качестве и безопасности продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2014 Постановление правтельства Р.Ф.
3. ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения».
4. ГОСТ 6.01.1. - 87 «Единая система классификации и кодирования технико-экономической информации».
5. ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения».
6. ГОСТ 6.01.1. - 87 «Единая система классификации и кодирования технико-экономической информации».
7. ГОСТ 24886-81 «Промышленные товары народного потребления. Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей качества».

Интернет-ресурсы:

1. Росконтроль - https://roscontrol.com
2. Росстандарт - https://www.gost.ru/portal/gost/
3. Retail.ru ритейлеру и поставщику - https://www.retail.ru
4. Роскачество - https://roskachestvo.gov.ru
5. Теория и практика товароведения - http://www.roskaza.ru

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

В состав профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» входят междисциплинарные курсы(МДК 03.01) – «Теоретические основы товароведения» и (МДК 03.02.) – «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров».

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете товароведение продовольственных товаров, либо товароведение непродовольственных товаров; практические работы в кабинете для проведения практических работ по товарной экспертизе. В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа студентов. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.В задачи курса входит показ профессиональной значимости теоретических знаний, формирование умений и навыков, необходимых для применения в условиях моделирующих практическую деятельность товароведов.

Для успешного освоения профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

Аудиторные практические занятия дают возможность студентам в виде игры дать экспертную оценку качеству товаров, грамотно решать вопросы ценообразования с учетом уровня качества, выявлять потребительские предпочтения, повышать конкурентоспособность реализуемых товаров, достигать наилучших результатов в профессии.Решение этих задач достигается путем применения активных методов и средств обучения – проблемного изложения лекционного материала, решения ситуационных задач и проведения деловых игр. Программой предусмотрены экскурсии на предприятия оптовой и розничной торговли.В программе отражена основная задача практических занятий – это закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении лекционного материала, и обеспечивают приобретение необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Программой предусмотрена учебная практика для получения студентами первичных профессиональных навыков на предприятия оптовой и розничной торговли. Консультационная помощь обучающимся оказывается в форме групповых и индивидуальных занятий. Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение дисциплины общепрофессионального цикла - «Основы коммерческой деятельности», соответствующей содержанию ПМ 03.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере обязателен; обязательная стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:
Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее образование по профилю модуля; опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере обязателен; обязательная стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН: МДК 03.01 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Контроль и оценкарезультатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
1	**2**	**3**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- объяснение социальной значимости профессии товароведа-эксперта; - проявление точности, аккуратности, внимательности при экспертизе потребительских товаров; - стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области качества и экспертизы товаров; - оценка эффективности и качества выполнения.	Экспертная оценка решения ситуационных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; - проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; - оценивание последствий принятых решений.	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные ресурсы; - использование локальной сети для получения информации от преподавателя.	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами	Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- обоснованность постановки цели, выбора и способов решения профессиональных задач; - способность сделать общий вывод по результатам работы в группе; - способность доказать правильность своего решения, от которого зависит общая оценка работы группы.	Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами.
ОК 12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	- работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Наблюдение и экспертная оценка на практических и занятиях и в при выполнении работ учебной, и производственной практик
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	-формирование торгового ассортимента с учетом показателей структуры ассортимента; - ассортиментная политика при формировании; - определение номенклатуры показателей качества однородных групп потребительских товаров.	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; - выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; - определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; - проводить оценку качества различными методами (органолептическим и инструментально); - оценивать качество тары и упаковки; - диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; - определять причины возникновения дефектов.	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	- оценивание требований к маркировке; - расшифровывание знаков и символов в маркировке.	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	- определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества в зависимости от вида экспертизы; - проведение экспертизы товара; - заполнение необходимой документации; - составление заключения по результатам экспертизы.	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и	- контроль условий и сроков хранения; - контроль методов загрузки	Текущий контроль в форме:

транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	транспортных средств и процессов доставки товаров; - обеспечение сохранности товаров при транспортировании; - соблюдение требований к оформлению сопроводительной документации.	защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	- знание санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке; - оценивание качества товаров по показателям; - оценивание процессов технологического жизненного цикла товаров при хранении.	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; - выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; - определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; - определять градации качества; - диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; - определять причины возникновения дефектов.	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; - выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; - определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; - проводить оценку качества различными методами (органолептическим и инструментально); - определять градации качества; - оценивать качество тары и упаковки; - диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; - определять причины возникновения дефектов.	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК