

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Печуринья Анастасия Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 15.09.2023 11:26:44

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»**

**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Отделение среднего профессионального образования

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального  
модуля

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

код, специальность

**38.02.04. Коммерция (по отраслям)**

квалификация

**менеджер по продажам**

форма обучения

**очная**

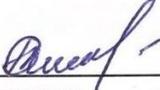
## РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией  
дисциплин специальности  
«Коммерция (по отраслям)»

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

Протокол № 6  
от « 12» января 2023 года

**Председатель предметно-  
цикловой комиссии**

  
подпись О.А. Колесникова  
инициалы фамилия

**Заведующий отделением СПО**

  
подпись С.А. Марковская  
инициалы фамилия

Составитель (автор): Поддубная В.Р., Панарина А.И., преподаватели ОСПО Краснодарского филиала «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

Рецензент: Кряжев Р.Г., заместитель директор ООО «Даминго»

Рецензент: Родик М.А., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее - ВПД): ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

3. ПК 1.3 Принимать товары по количеству и качеству.

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

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

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

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

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

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

10. ПК 1.10 Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

11. 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.

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

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

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

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

16. ПК 2.6 Обосновывать целесообразность использования и применять маркетинговые коммуникации.

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

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

19. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области коммерческой деятельности, а также в профессиональной подготовке при освоении должностей служащих: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих) предусмотрено освоение профессии «Продавец непродовольственных товаров». Опыт работы не требуется.

## **1.2. Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения профессионального модуля**

До изучения профессионального модуля 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 профессионального модуля (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.

## **1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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.

### **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.

**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.

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

Всего – **492 часа**, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (контактная работа) – **384 часов**, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **260 часов**;  
консультации – **17 часов**;  
производственной практики – **108 часов**.  
Самостоятельной работы обучающегося – **107 часов**.

## 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 компетенциями (ПК):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Обучение по МДК			Практики		Самостоятельная работа обучающегося
			Всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная	производственная	
ПК 3.1.- 3.8.	МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	153	102	46	-	-	-	45
ПК 3.1.- 3.8.	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	231	158	78	-	-	-	62
ПК 1.1.- 1.10. ПК 2.1.- 2.9. ПК 3.1.- 3.8.	ПП 03.01 Производственная практика	108					108	-
	Итого	492						

Виды контроля – МДК 03.01 – дифференцированный зачет, МДК 03.02 – дифференцированный зачет, ПП 03.01– дифференцированный зачет, ПМ 03 квалифицированный экзамен

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Формируемые компетенции	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень освоения
	<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>			
	<b>3 семестр</b>			
	<b>Раздел 1. Методологические основы</b>		<b>22</b>	
ПК 3.1.- 3.8.	Введение	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Предмет, содержание и задачи дисциплины. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России, история и направление развития товароведения.	2	2
ПК 3.1.- 3.8.	Тема 1.1 Объекты и субъекты товароведения	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Товароведные характеристики товаров. Потребительские ценности и стоимости товаров. Общая классификация товаров.	2	3
		<b>Практические занятия</b> 1. Характеристика объектов, субъектов товароведной деятельности, требования к товароведам — экспертам.	4	
ПК 3.1.- 3.8.	Тема 1.2 Методы товароведения	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Сущность, понятия, классификация, принципы методов товароведения. 2. Характеристика основных методов: методов научного познания и методов товароведной практики.	4	3
		<b>Практические занятия</b> 1. Методы товароведения	2	
ПК 3.1.- 3.8.	Тема 1.3 Классификация и кодирование товаров	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Признаки классификации. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров. Структура классификации, разновидности, их достоинства и недостатки. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.	4	3
		<b>Практические занятия</b> 1. Рассмотрите метод кодирования и его разновидности, укажите их достоинства и недостатки	4	
		<b>Самостоятельная работа</b> Работа с учебной литературой. Подготовить выступление по одной из тем:	10	

		<p>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.</p>		
	<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>			
	<b>Раздел 2. Товароведные характеристики товаров</b>		<b>83</b>	
ПК 3.1.- 3.8.	Тема 2.1 Ассортимент товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	6	3
		1. Номенклатура товаров. Основные понятия, классификация ассортимента, свойства, структура и показатели ассортимента.		
		2. Управление и формирование ассортиментом.		
		3. Современная ассортиментная политика РФ, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.	6	
		<b>Практические занятия</b>		
		1. 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.				
3. Ознакомиться с признаками, методами и правилами классификации товаров. Расчет и анализ показателей ассортимента.				
ПК 3.1.- 3.8.	Тема 2.2 Качество товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	6	3
		1. Основные понятия: качество, свойства, уровень качества, технический уровень качества.		
		2. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров.		
		3. Показатели качества товаров и требования к качеству. Нормативные документы, устанавливающие требования к качеству потребительских товаров.	6	
		<b>Практические занятия</b>		
		1. Ознакомиться с показателями потребительских свойств товаров.		
2. Решить торговую ситуацию: оформить спецификацию на товар, составить характеристику товара по данной спецификации, используя правила и признаки классификации товаров с учетом потребительских свойств товаров.				

ПК 3.1.- 3.8.	Тема 2.3 Оценка качества товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	6	3
		1. 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.		
		3. Права потребителей и ответственность продавца при реализации товаров.		
		<b>Практические занятия</b>	4	
1. 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.				
ПК 3.1.- 3.8.	Тема 2.4 Количественная характеристика товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	4	3
		1. 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.		
		<b>Практические занятия</b>	4	
		1. Научиться определять градации товаров по количеству.		
		2. Проанализировать общность и различия градации товаров по качеству и количеству.		
<b>Самостоятельная работа</b>	8			
		Ответьте на вопросы: Назовите количественные градации товаров. Какие виды проб и выборок отбираются из товарных партий? Назовите требования, предъявляемые к ним, и методы отбора.		
<b>4 семестр</b>				
ПК 3.1.- 3.8.	Тема 2.5 Физические свойства товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	4	3
		1. 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.		
		<b>Практические занятия</b>	2	
		1. Охарактеризуйте следующие группы физических свойств товаров: структурно-механические, теплофизические, электрофизические, оптические, акустические. Приведите примеры.		
		<b>Самостоятельная работа</b>	12	
		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.		
ПК 3.1.- 3.8.	Тема 2.6 Химические свойства товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	2	3
		1. Общие сведения. Классификация химических веществ, химические свойства.		
		<b>Практические занятия</b>	2	
		1. Разберите общую классификацию химических веществ и укажите ее классификационные признаки.		
ПК 3.1.- 3.8.	Тема 2.7 Потребительские свойства товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	4	3
		1. Понятие потребительских свойств. Номенклатура потребительских свойств.		
		2. Товароведная характеристика потребительских свойств.		
		<b>Практические занятия</b>	2	
		1. Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств и разберите отдельные их группы и подгруппы.		
		<b>Самостоятельная работа</b>	7	
		Подготовить рефераты по темам: Функциональные свойства товаров. Свойства надежности товаров. Эргономические свойства товаров. Эстетические свойства товаров. Свойства безопасности товаров. Экологические свойства товаров.		

		<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>		
		<b>Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров</b>		<b>42</b>
ПК 3.1.- 3.8.	Тема 3.1 Технологический цикл товародвижения	<b>Содержание учебного материала</b>	2	3
		1. Технологический цикл товародвижения: общие понятия, этапы и стадии. Виды, правила выборочного контроля. Приемочные и браковочные числа.		
		<b>Практические занятия</b>	2	
ПК 3.1.- 3.8.	Тема 3.2 Факторы, сохраняющие качество и количество товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	4	3
		1. 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.		
		3. Размещение товаров. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Нормативная база: контроль, за соблюдением условий и сроков хранения.		
		<b>Практические занятия</b>	4	
		1. Ознакомиться с правилами и принципами размещения товаров и дать оценку мероприятиям по созданию и поддержанию условий ухода за товарами в период хранения.		
2. Проанализировать показатели, их значимости в области санитарно-гигиенического режима хранения товаров на примере одной из продовольственных групп товаров.				
ПК 3.1.- 3.8.	Тема 3.3 Товарные потери	<b>Содержание учебного материала</b>	4	3
		1. 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.		
		<b>Практические занятия</b>		

		1. Решение ситуационных задач по расчету количественных товарных потерь в процессах товародвижения товаров.	2	
		<b>Самостоятельная работа</b>	8	
		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.		
ПК 3.1.- 3.8.	Тема 3.4 Средства товарной информации	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
		1. Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Технические документы.		
		<b>Практические занятия</b>	2	3
		1. Рассмотрите виды и разновидности товарно-сопроводительных документов. Укажите составные элементы маркировки и требования к ним. Покажите на предложенных образцах товаров. Разберите группы и виды информационных знаков, укажите их значение и месторасположение на маркировке.		
	<b>Консультации</b>		6	
	<b>Всего МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>		153	
<b>МДК 03. 02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>				
<b>Раздел 1. Общие вопросы товароведной характеристики продовольственных и непродовольственных товаров</b>				<b>2</b>

ОК 1	Тема 1.1 Введение. Общие вопросы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	Содержание учебного материала 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	2
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</p> <p>Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.)</p> <p>Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите.</p> <p>Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.</p>		6		
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значения и виды классификации потребительских товаров.</li> <li>2. Маркировка, штриховое кодирование потребительских товаров.</li> <li>3. Потребительские и основные свойства потребительских товаров.</li> <li>4. Влияние некоторых факторов на вкусовые и обонятельные ощущения.</li> <li>5. Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.</li> <li>6. Предложить результаты органолептического анализа на примере одной из продовольственных групп товаров. Результаты оформить в виде таблицы по показателям.</li> <li>7. Психофизиологические основы органолептики: <ul style="list-style-type: none"> <li>- природа и факторы визуальных ощущений;</li> <li>- обонятельные и вкусовые ощущения;</li> <li>- осязательные и другие сенсорные ощущения.</li> </ul> </li> <li>8. Методы дегустационного анализа: <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие сведения о сенсорных методах;</li> <li>- методы потребительской оценки;</li> <li>- аналитические методы органолептического анализа.</li> </ul> </li> </ol>				
<b>Раздел 2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства продовольственных товаров.</b>			<b>84</b>	

ПК 3.1. ПК 3.4. ПК 3.6. ОК 5 ОК 12	Тема 2.1 Зерномучные товары.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.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.	4	2
		<b>Практические занятия</b> 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	
		<b>Лабораторное занятие</b> 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 теме 2.1 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	Тема 2.2 Плодоовощные товары	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Пищевая ценность и значение плодов и овощей в питании. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения. Классификация, оценка качества. Характеристика способов переработки, консервирования. Характеристика потребительских свойств. Оценка качества. Маркировка, упаковка, хранение.	2	2

		<p><b>Лабораторное занятие</b> 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.</p>	2	
ПК 3.1. ПК 3.8. ОК6 ОК9	Тема 2.3 Вкусовые товары.	<p><b>Содержание учебного материала</b> 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.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.</p>	4	2
		<p><b>Практическое занятие</b> Маркировка, упаковка вкусовых товаров, влияние на качество продукта.</p>	2	
		<p><b>Лабораторное занятие</b> 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.</p>	2	
ПК 3.1. ПК 3.8. ОК 5 ОК 12	Тема 2.4 Кондитерские товары	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1.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.</p>	2	

		<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1.Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества сахара, меда. Дать оценку предложенным образцам меда.</p> <p>2.Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества сахаристых кондитерских изделий, шоколада. Дать оценку предложенным образцам</p> <p>Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества мучных кондитерских изделий. Дать оценку предложенным образцам</p>	4	
ПК 3.4. ПК 3.6. ОК 5 ОК 6	Тема 2.5 Молоко и молочные товары.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.Молоко, сливки, масло коровье: состав и потребительские свойства, физико-химические свойства. Требования к качеству.</p> <p>Кисломолочные продукты: состав и потребительские свойства, физико-химические свойства. Требования к качеству.</p> <p>2.Сыры: состав, технология производства, потребительские свойства, оценка качества.</p>	4	2
		<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1.Оценка пищевой ценности молока по предложенным образцам.</p> <p>2.Изучение ассортимента сметаны, творога, творожных изделий, кефира, йогурта по планшетам с этикетками кисломолочных продуктов и стандартам, а также по предложенным образцам.</p> <p>3.Информационная оценка качества сыров сычужных по предложенным образцам</p>	6	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</p> <p>Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.)</p> <p>Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите.</p> <p>Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.</p>				6
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по темам 2.2 – 2.5</p> <p>Условия и сроки хранения молока и продуктов его переработки?</p> <p>Какой чай по внешним признакам считается лучшим?</p> <p>К какой группе продовольственных товаров относятся пряности и приправы?</p> <p>В каких минеральных водах допускается осадок и как это узнать?</p> <p>Какие соки называются чистыми, натуральными?</p> <p>Классификация молочных товаров в зависимости от рецептуры и способа производства.</p>				

<p>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.</p>				
ПК 3.4. ПК 3.6. ОК 5	Тема 2.6 Пищевые жиры.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
		<b>Практическое занятие</b> 1.Изучение органолептических свойств растительных масел по предложенным образцам. Информационная оценка качества	2	
ПК 3.4. ОК 5 ОК6	Тема 2.7 Яйца и яичные продукты.	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика. Изучение ассортимента яиц по планшетам и по стандартам, а также по предложенным образцам.	1	1
ПК 3.4. ПК 3.6. ПК 3.8.	Тема 2.8 Мясо и продукты его переработки.	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Виды скота для уоя, морфология мяса. Классификация и маркировка. Разделка туш и хранение. Требование к качеству. 2.Колбасные изделия и копченые продукты, требования к готовым изделиям. Мясные консервы. Требования к качеству.	4	2
ОК 5 ОК6 ОК 7. ОК 12		<b>Практические занятия</b> 1.Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к внешнему виду мясных консервов. 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 копченых колбас.	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 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 2.8			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назовите основное и вспомогательное сырье в колбасном производстве.</li> <li>2. В чем особенности получения копченых колбас?</li> <li>3. Ассортимент сырокопченых колбас, содержащих шпик.</li> <li>4. Какие консервы относят к консервам из субпродуктов?</li> </ol>			
ПК 3.1. ПК 3.8. ОК 5 ОК 12	Тема 2.9 Рыба и рыбные товары.	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Рыба как промышленное сырье. Строение, химический состав, пищевая ценность. Влияние обработки рыбы на качество. Классификация рыбы и продуктов ее переработки, характеристика потребительских свойств, требования к качеству.	2
		<b>Практические занятия</b> 1.Изучение ассортимента рыбных изделий по планшетами и стандартам Определите семейство и виды рыб по планшетами с рисунками рыб. 2.Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к внешнему виду рыбных консервов.	4
Самостоятельная работа при изучении раздела 3			6
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.)</li> <li>2. Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя.</li> <li>3. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя</li> </ol>			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 3.9			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назовите основное и вспомогательное сырье в производстве рыбных консервов.</li> <li>2. В чем особенности получения живой рыбы?</li> <li>3. Ассортимент соленых рыб.</li> <li>4. Требования, предъявляемые к качеству мороженой, охлажденной, вяленой, копченой рыбе.</li> <li>5. Классификация рыбы и продуктов ее переработки, характеристика потребительских свойств.</li> </ol>			
<b>МДК 03. 02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			
<b>Раздел 3. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства непродовольственных товаров</b>			<b>126</b>
ПК 3.1.	Тема 3.1 Текстильные товары.	<b>Содержание учебного материала</b>	4

ПК 3.2. ПК 3.6. ПК 3.8. ОК 4 ОК 5 ОК 6	1. 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	4
	2. Формирование свойств тканей в процессе ткачества. Классификация и характеристика ассортимента тканей. Требования к качеству тканей. Дефекты и пороки.		
	<b>Практические занятия</b>		4
	1. Распознавание текстильных волокон и нитей органолептическим методом и химическим. Распознавание ткацких переплетений и различных видов отделки тканей разного волокнистого состава. 2. Оценка качества тканей разного волокнистого состава.	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. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. 3. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			4
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 3.1 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 ОК 9 ОК 12	Тема 3.2 Швейные товары	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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</p>	2	2
		<p><b>Практическое задание</b></p> <p>2.Ознакомиться с деталями швейных изделий, дать товароведную характеристику, провести сортировку, изучить пороки и правила ухода и эксплуатации.</p>	2	
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.6.	Тема 3.3 Трикотажные товары	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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.</p>	2	2
		<p><b>Практическое занятие</b></p> <p>1.Ознакомиться с ассортиментом трикотажных изделий, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества.</p>	2	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 3</p> <p>1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.)</p> <p>2. Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя.</p> <p>3. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.</p>			3	
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по темам 3.2 – 3.3</p> <p>1. Оценка качества швейных изделий.</p> <p>2. Оценка качества трикотажных товаров.</p> <p>3. Влияние моды на эстетические показатели одежды.</p> <p>4. Маркировка швейных и трикотажных товаров (однородных групп).</p> <p>5. Сортировка одежды.</p> <p>6. Методы проверки качества швейных и трикотажных изделий.</p> <p>7. Определение уровня снижения качества швейных и трикотажных изделий.</p> <p>8. Методы определения показателей свойств одежды.</p> <p>9. Термины и определения основных понятий в области готовых швейных изделий бытового назначения</p>				

ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ОК 6 ОК 9	Тема 3.4. Обувные товары.	<b>Содержание учебного материала</b> 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. 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.	4	2
		<b>Практические занятия</b> 1.Детали обуви и требования к ним. Методы крепления деталей обуви. 2.Анализ ассортимента кожаной, резиновой и валяной обуви	4	
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			4	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 3.4. 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	Тема 3.5 Пушно-меховые товары	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Строение, химический состав, краткая характеристика основных видов. Стандартизация, сортировка. Основы выработки пушно-мехового полуфабриката. 2.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.	3	
		<b>Практическое занятие</b> 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 3.6 Пластические массы и изделия на их основе.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Общая характеристика материалов на основе высокомолекулярных соединений. Пластические массы, их классификация, методы переработки в изделия 2. Характеристика ассортимента изделий из пластических масс, требования к качеству, дефекты, факторы, формирующие и сохраняющие качество изделий из пластических масс.	4	
		<b>Практическое занятие</b> 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 3.7 Металлохозяйственных товаров.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. 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		<b>Практическое занятие</b> 1. Ознакомиться с ассортиментом металлохозяйственных товаров, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества в предложенных образцах.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.)			3	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 3.7 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 коррозионной стойкостью?				

ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.8. ОК 1 ОК 4 ОК 5	Тема 3.8 Силикатные товары	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Основы производства, химический состав и свойства стекла. Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты. 2. Основы производства, химический состав и свойства керамических изделий. Классификация и ассортимент керамических изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты.	4	2
		<b>Практические занятия</b> 1. Ознакомиться с ассортиментом стеклянных товаров, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества. 2. Ознакомиться с ассортиментом керамических товаров, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества.	4	
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			4	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 3.8 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.	Тема 3.9 Строительные товары.	<b>Содержание учебного материала</b> 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 3.10. Товары бытовой химии	<b>Содержание учебного материала</b> 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. Лакокрасочные материалы: состав, технология производства, классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству.	4	2

		Клеящие материалы: состав, технология производства, классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству. Прочие товары бытовой химии.		
		<b>Практическое занятие</b> 1. Ознакомиться с ассортиментом товаров бытовой химии, научиться давать товароведную характеристику	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 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. ОК 9 ОК 12	Тема 3.11 Парфюмерно-косметические товары.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Классификация парфюмерно-косметических товаров, состав, свойства. Товароведная характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров. 2. Требования к качеству и безопасности применения парфюмерно-косметических товаров. Факторы, сохраняющие качество. Средства гигиены: требования к качеству и безопасности применения. Факторы, сохраняющие качество.	4	2
		<b>Практические занятия</b> 1. Ознакомиться с ассортиментом. научиться давать товароведную характеристику. Оценить качество в предложенных образцах парфюмерных товаров 2. Провести оценку качества, изучить маркировку в предложенных образцах косметических товаров	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 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	

<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 3.11</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент парфюмерно-косметических товаров.</li> <li>2. Сегменты Российского рынка парфюмерно-косметических товаров.</li> <li>3. Недопустимые дефекты в парфюмерно-косметических товарах.</li> <li>4. Разработать несколько вопросов по теме: «Гигиеническая косметика».</li> <li>5. Разработать несколько вопросов по теме: «Средства декоративной косметики»</li> <li>6. Маркировка, упаковка, хранение парфюмерно-косметических товаров.</li> </ol>				
ПК 3.6. ПК 3.8. ОК 1 ОК 4 ОК 5	Тема 3.12 Мебельные товары.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Классификация мебели, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество. Товароведная характеристика ассортимента мебельных товаров	2	2
		<b>Практическое занятие</b> 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 3.13 Электробытовые товары.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Классификация. Комплектующие элементы и изделия. Способы получения радиосигнала, телевизионного изображения. 2. Виды, основные технические характеристики радиоэлектронных товаров, требования к качеству, гарантийные сроки, сервисное обслуживание потребителей.	4	
		<b>Практические занятия</b> 1. Ознакомиться с ассортиментом по предложенным альбомам и планшетами. 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 3.14 Фотографические товары.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Классификация, технические характеристики узлов конструкции, требования к качеству. Фото материалы и наблюдательные приборы.	2	2
		<b>Практические занятия</b> 1. По предложенным образцам классических фотоаппаратов изучить узлы конструкции и дать товароведную характеристику. 2. Руководствуясь предложенными образцами и техническим паспортом, дайте товароведную характеристику предложенным образцам фототоваров	4	
ПК 3.4. ПК 3.6. ПК 3.8. ОК6 ОК9	Тема 3.15 Музыкальные товары.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Основные сведения об акустике и музыкальной грамоте. Классификация и потребительские свойства. Требования к качеству, факторы, сохраняющие качество. Анализ ассортимента.	2	2

ОК 12		<b>Практическое занятие</b> 1.Руководствуясь предложенными образцами, альбомами и техническим паспортом, дайте товароведную характеристику предложенным образцам музыкальных товаров	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 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: 3.12-3.15 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 3.16 Ювелирные товары.	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Основные понятия и классификационные признаки ювелирных изделий. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент ювелирных изделий. Экспертиза качества. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование.  <b>Практические занятия</b> 1.Руководствуясь стандартами и альбомами, а также по предложенным образцам укажите вид застежек и требования к ним. 2. Руководствуясь стандартами и альбомами, а также по предложенным образцам проанализируйте ассортимент ювелирных изделий	2       4	2
ПК 3.4. ПК 3.8. ОК 5	Тема 3.17 Галантерейные товары	<b>Содержание учебного материала</b> 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 3.18 Канцелярские и школьно-письменные товары.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Бумага и картон. Канцелярские и школьно-письменные товары. Требования к качеству. Классификация и характеристика ассортимента.  <b>Практические занятия</b> 1.Ознакомиться с ассортиментом канцелярских товаров, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества. Изучить маркировку в предложенных образцах 2. Ознакомиться с ассортиментом школьно-письменных товаров, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества. Изучить маркировку в предложенных образцах	2    2	

ПК 3.4. ПК 3.6. ПК 3.8. ОК 5 ОК6	Тема 3.19 Игрушки.	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству.	2	2
		<b>Практическое занятие</b> 1.Ознакомиться с ассортиментом. Научиться давать товароведную характеристику. Оценить качество в предложенных образцах игрушек.	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 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.				
<b>Консультации</b>			<b>17</b>	
<b>Всего по МДК 03. 02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			<b>231</b>	
<b>Производственная практика</b> Виды работ Участие в формировании ассортимента торговой организации Участие в определении номенклатуры показателей качества Участие в идентификации товаров по ассортиментной принадлежности в соответствии с признаками классификации Участие в расчете товарных потерь, реализации мероприятий по предупреждению и списанию товарных потерь Оценка и расшифровка маркировки Участие в оценке качества товаров, диагностировании дефектов, определении градаций качества Участие в контроле условий и сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечении их сохранности Проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов Участие в обеспечении соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке Работа с документами по подтверждению соответствия			<b>108</b>	
<b>Консультации</b>			<b>17</b>	
<b>Всего</b>			<b>492</b>	

## 4. Условия реализации профессионального модуля

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

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- лаборатория товароведения;
- лаборатория технического оснащения торговых организаций и охраны труда;
- лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности;
- кабинет документационного обеспечения управления;
- кабинет стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия;
- кабинет организации коммерческой деятельности и логистики
- кабинет междисциплинарных курсов.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета:

- 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 Google Chrome
- Программное обеспечение утилита Pea Zip Adobe Flash Player Adobe Reader DC

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

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения		
1.1 Объекты и субъекты товароведения	2 часа	Деловая игра
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		
4.2 Швейные товары	2 часа	Кейс

### 4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Теоретические основы товароведения: Учебник/Николаева М. А. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 448 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-91768-426-0, 300 экз.
2. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:

<https://biblio-online.ru/bcode/446752>

3. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 405 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/395767>

4. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2023. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1021058>

#### **Дополнительные источники:**

1. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров / Зоннова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2020. - 192 с.: - (Учебные издания для бакалавров) ISBN 978-5-394-02407-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/510158>

2. 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>

3. Товарный менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 405 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/427042>

4. 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>

5. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчиянц О.В., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2020. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02300-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415542>

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>.

7. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С., - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2019. - 328 с.: ISBN 978-5-394-02988-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430491>

8. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: учеб. пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/10.12737/textbook\\_5a97ee8be720b3.32421374](http://www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5a97ee8be720b3.32421374). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/940577>

#### 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>
6. Гарант - [www.garant.park.ru](http://www.garant.park.ru)
7. Кодекс - [www.kodeks.ru](http://www.kodeks.ru)
8. КонсультантПлюс - [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

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

В состав профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности 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 сохранности 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 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:

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 МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ: МДК 03.01 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарных курсов осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование торгового ассортимента с учетом показателей структуры ассортимента;</li> <li>- ассортиментная политика при формировании;</li> <li>- определение номенклатуры показателей качества однородных групп потребительских товаров.</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;</li> <li>- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;</li> <li>- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;</li> <li>- проводить оценку качества различными методами (органолептическим и инструментально);</li> <li>- оценивать качество тары и упаковки;</li> <li>- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;</li> <li>- определять причины возникновения дефектов.</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивание требований к маркировке;</li> <li>- расшифровывание знаков и символов в маркировке.</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества в зависимости от вида экспертизы;</li> <li>- проведение экспертизы товара;</li> <li>- заполнение необходимой документации;</li> <li>- составление заключения по результатам экспертизы.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК

<p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль условий и сроков хранения;</li> <li>- контроль методов загрузки транспортных средств и процессов доставки товаров;</li> <li>- обеспечение сохранности товаров при транспортировании;</li> <li>- соблюдение требований к оформлению сопроводительной документации.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК</p>
<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке;</li> <li>- оценивание качества товаров по показателям;</li> <li>- оценивание процессов технологического жизненного цикла товаров при хранении.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК</p>
<p>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;</li> <li>- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;</li> <li>- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;</li> <li>- определять градации качества;</li> <li>- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;</li> <li>- определять причины возникновения дефектов.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК</p>
<p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;</li> <li>- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;</li> <li>- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;</li> <li>- проводить оценку качества различными методами (органолептическим и инструментально);</li> <li>- определять градации качества;</li> <li>- оценивать качество тары и упаковки;</li> <li>- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;</li> <li>- определять причины возникновения дефектов.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК</p>

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю.