Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.10.2024 14:57:20
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

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

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессиональные модули	**ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров**
код, специальность	**38.02.08. Торговое дело**
образовательная база подготовки	**основное общее образование, среднее общее образование**
форма обучения	**очная**

Краснодар, 2024

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией дисциплин специальности «Торговое дело»
Протокол № 1
от «15» января 2024 года

Председатель предметно-цикловой комиссии

Поддубная В.Р.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.08 Торговое дело
Начальник отдела СПО

Марковская С.А

Составитель (автор): Романовская М.С. преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова
Поддубная В.Р., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Кряжев Р.Г., Заместитель директора ООО «Даминго»

Рецензент: Родик М.А.., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г. В. Плеханова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ……. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ …….... 6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ……..... 7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ……... 38
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)……. 43

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ. 02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров, – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 38.02.08. Торговое дело (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): специалист торгового дела и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.

ПК 2.2. Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.

ПК 2.3. Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товаров в соответствии с требованиями действующих стандартных правил на разных этапах товародвижения.

ПК 2.4 Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.

ПК 2.5 Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.

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

До изучения профессионального модуля студент обладает знаниями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин, Химия, Биология, Физика при реализации программы среднего общего образования на 1 курсе. На втором курсе Экономика и основы анализа финансово-хозяйственной деятельности торговой организации, Основы предпринимательства, Бухгалтерский учет и Менеджмент.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

До изучения ПМ. 02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров», (МДК) «Основы товароведения» студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин: « Основы товароведения», «Товароведение потребительских товаров», «Управление ассортиментом товаров» при реализации программы среднего общего образования и компетенциями, сформированными при изучении дисциплин и профессиональных модулей (ОК 1-5; ОК 7; ОК 9, ПК 2.1-2.5).

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

иметь практический опыт:

- осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий;
- идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров;
- создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товаров в соответствии с требованиями действующих стандартных правил на разных этапах товародвижения;
- выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров;
- осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.

уметь:

- выявлять потребность в товарах:
- осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции;
- управлять товарными запасами и потоками;
- оформлять документацию на поставку и реализацию товаров;
- организовывать и проводить оценку качества товаров;
- оформлять учетно-отчетную документацию.
- 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;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- 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.

знать:

- объекты и субъекты товароведной деятельности;
- методы товароведения, классификацию методов;
- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов, причины их возникновения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 510 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (контактная работа) – 477 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 477 часов:

лекции – 156 часов

практические занятия – 291час

лабораторные работы – 10 часов

курсовая работа – 20 часов

самостоятельная работа – 33часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля (ПМ. 02 **Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров**), является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.
ПК 2.2	Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.
ПК 2.3	Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товаров в соответствии с требованиями действующих стандартных правил на разных этапах товародвижения.
ПК 2.4	Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.
ПК 2.5	Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной среде, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Управление ассортиментом товаров
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских 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 2.1.- 2.5.	МДК 02.01 Основы товароведения	**114**	114	56	-	-	-	-
ПК 2.1.- 2.5.	МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров	**122**	122	49	20	-	-	-
ПК 2.1.- 2.5.	МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров	**110**	110	66	-	-	-	-
ПК 2.1.- 2.5.	МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров	**44**	44	22	-	-	-	-
ПК 2.1.- 2.5.	УП.02.01 Учебная практика	**36**	-	-	-	36	-	-
ПК 2.1.- 2.5.	ПП.02.01 Производственная практика	**72**	-	-	-	-	72	-
ПК 2.1.- 2.5.	ПМ. 02. ЭК	**12**	-	-	-	-	-	12
	Итого	**510**	390	-	-	36	72	12

Виды контроля – МДК 02.01 – дифференцированный зачет, МДК 02.02 – экзамен, МДК 02.03 – дифференцированный зачет, МДК 02.04 – дифференцированный зачет, УП.02.01 Учебная практика - дифференцированный зачет, ПП.02.01 Производственная практика – дифференцированный зачет, ПМ 03 квалифицированный экзамен

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Формируемые компетенции	Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень освоения
	МДК 02.01. Основы товароведения			
	4 семестр		**72**	
	Раздел 1. Методологические основы			
ПК 2.1.- 2.5.	Введение	**Содержание учебного материала**	2	2
		1. Предмет, содержание и задачи дисциплины. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России, история и направление развития товароведения.		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 1.1 Объекты и субъекты товароведения	**Содержание учебного материала**	2	3
		1. Товароведные характеристики товаров. Потребительские ценности и стоимости товаров. Общая классификация товаров.		
		Практические занятия	4	
		1. Характеристика объектов, субъектов товароведной деятельности, требования к товароведам — экспертам.		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 1.2 Методы товароведения	**Содержание учебного материала**	4	3
		1. Сущность, понятия, классификация, принципы методов товароведения.		
		2. Характеристика основных методов: методов научного познания и методов товароведной практики.		
		Практические занятия	4	
		1. Методы товароведения		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 1.3 Классификация и кодирование товаров	**Содержание учебного материала**	4	3
		1. Признаки классификации. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров. Структура классификации, разновидности, их достоинства и недостатки. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.		
		Практические занятия	4	
		1. Рассмотрите метод кодирования и его разновидности, укажите их достоинства и недостатки		
	МДК 02.01. Основы товароведения			
	Раздел 2. Товароведные характеристики товаров			
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 2.1 Ассортимент товаров	**Содержание учебного материала**	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.		
		Практические занятия	6	
		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 2.1.- 2.5.	Тема 2.2 Качество товаров	**Содержание учебного материала**	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.		
		Практические занятия	4	
		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 2.1.- 2.5.	Тема 2.3 Оценка качества товаров	**Содержание учебного материала**	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.		
		Практические занятия	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 2.1.- 2.5.	Тема 2.4 Количественная характеристика товаров	**Содержание учебного материала**	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.		
		Практические занятия	4	
		1. Научиться определять градации товаров по количеству.		
		2. Проанализировать общность и различия градации товаров по качеству и количеству.		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 2.5 Физические свойства товаров	**Содержание учебного материала**	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.		
		Практические занятия	2	
		1. Охарактеризуйте следующие группы физических свойств товаров: структурно-механические, теплофизические, электрофизические, оптические, акустические. Приведите примеры.		
5 семестр			**24**	
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 2.6 Химические свойства товаров	**Содержание учебного материала**	2	3
		1. Общие сведения. Классификация химических веществ, химические свойства.		
		Практические занятия	4	
		1. Разберите общую классификацию химических веществ и укажите ее классификационные признаки.		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 2.7 Потребительские свойства товаров	**Содержание учебного материала**	4	3
		1. Понятие потребительских свойств. Номенклатура потребительских свойств.		
		2. Товароведная характеристика потребительских свойств.		
		Практические занятия 1. Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств и разберите отдельные их группы и подгруппы.	6	
	МДК 02.01. Основы товароведения			
	Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров			
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 3.1 Технологический цикл товародвижения	**Содержание учебного материала**	4	3
		1. Технологический цикл товародвижения: общие понятия, этапы и стадии. Виды, правила выборочного контроля. Приемочные и браковочные числа.		
		Практические занятия	4	
		1. Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами.		
6 семестр			**18**	
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 3.2 Факторы, сохраняющие	**Содержание учебного материала**	4	3
		1. Факторы, влияющие на количество и качество товаров. Классификация сохраняющих		

	качество и количество товаров	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.		
		Практические занятия	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 2.1.- 2.5.	Тема 3.3 Товарные потери	**Содержание учебного материала**	2	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.		
		Практические занятия	2	
		1. Решение ситуационных задач по расчету количественных товарных потерь в процессах товародвижения товаров.		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 3.4 Средства товарной информации	**Содержание учебного материала**	2	3
		1. Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Технические документы.		
		Практические занятия	4	
		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.		
Всего МДК 02.01. Основы товароведения			**114**	
МДК 02. 02. Товароведение потребительских товаров				
Раздел 1 Методологические основы товароведения продовольственных товаров. Общие вопросы товароведной характеристики продовольственных товаров			**50**	
5 семестр				
ОК 1	Тема 1.1 Введение	**Содержание:**	**2**	

ОК 2 ОК 3		Основные понятия. Химический состав пищевых продуктов. Физические свойства пищевых продуктов. Понятие о пищевой ценности продовольственных товаров. Условия и сроки хранения, процессы, протекающие при хранении, потери продовольственных товаров. Основные термины, используемые при характеристике безопасности пищевых продуктов. Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов Показатели и признаки классификации продовольственных товаров		2
ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 1.2 Зерномучные товары	**Содержание:**	**2**	
		Классификация, строение, пищевая ценность, оценка качества зерна. Классификация, формирование качества муки и крупы, хлебобулочных изделий, макаронных изделий в процессе производства, ассортимент. Технологический процесс производства муки, крупы, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий. Формирование потребительских свойств и пищевой ценности крупы, хлебобулочных и макаронных изделий. Факторы, сохраняющие качество и оценка качества муки, крупы, хлебобулочных и макаронных изделий		
		№ 1 Практическое занятие по теме 1.2	**2**	
		Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества и методами оценки качества муки и круп. Провести оценку качества предложенных образцов		
ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4		**№ 2 Практическое занятие по теме 1.2**	**2**	2
		Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества и методами оценки качества хлебобулочных и макаронных изделий. Провести оценку качества предложенных образцов		
ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 1.3 Плодоовощные товары	**Содержание:**	**2**	
		Свежие и переработанные плоды: их использование в общественном питании Классификация, строение, свойства, пищевая ценность и химический состав плодоовощных товаров. Характеристика видового ассортимента и потребительских свойств свежих плодов и овощей. Оценка качества. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование свежих и консервированных плодов и овощей.		
		№ 3 Практическое занятие по теме 1.3	**2**	
		Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества плодов и овощей. Дать характеристику потребительских свойств в предложенных образцах		
ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 1.4 Вкусовые товары	**Содержание:**	**2**	
		Пряности и приправы. Чай и кофе. Основное сырье, технология производства Характеристика видового ассортимента с учетом классификационных признаков Потребительские свойства продукта. Требования к качеству, оценка качества. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование.		
		№ 4 Практическое занятие по теме 1.4	**2**	

		Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества и методами оценки качества пряностей и приправ на примере пищевой соли и перца черного и душистого в зернах. Провести оценку качества предложенных образцов. Дать заключение и охарактеризовать выявленные дефекты и пороки в нестандартной продукции.		
		№ 5 Практическое занятие по теме 1.4	**2**	
		Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к потребительской маркировке чая зеленого и черного, кофе в зернах и растворимого кофе, в предложенных образцах. Провести органолептическую оценку качества нормируемых показателей, дать заключение о полученных результатах оценки качества продукта.		
		Содержание:	**2**	
		Безалкогольные, слабоалкогольные напитки, вина, крепкие алкогольные напитки: основное сырье, технология производства Характеристика видового ассортимента с учетом классификационных признаков. Потребительские свойства продукта. Требования к качеству, оценка качества. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование. Правила продаж алкогольных напитков		
ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 1.5 Кондитерские товары	**Содержание:**	**1**	2
		Сахар, мед. Сахаристые кондитерские изделия: основное сырье, технология производства Характеристика видового ассортимента с учетом классификационных признаков**.** Потребительские свойства продукта. Пищевая ценность и значение в питании. Требования к качеству, оценка качества Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование.		
		Содержание:	**1**	
		Мучные кондитерские изделия: основное сырье, технология производства Характеристика видового ассортимента с учетом классификационных признаков Потребительские свойства продукта. Пищевая ценность и значение в питании. Требования к качеству, оценка качества Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование.		
		№ 6 Практическое занятие по теме 1.5	**2**	
		Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества карамели и конфет. Оценка качества по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной и нестандартной продукции). Дать заключение о качестве исследуемых образцов сахаристых кондитерских изделий и сравнительную оценку потребительских свойств предложенных образцов.		
		№ 7 Практическое занятие по теме 1.5	**2**	

		Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества сахаристого печенья и пряничных изделий без начинки. Оценка качества по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной и нестандартной продукции). Дать заключение о качестве исследуемых образцов мучных кондитерских изделий и сравнительную оценку потребительских свойств предложенных образцов.		
ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 1.6 Молоко и молочные товары	**Содержание:**	**2**	
		Молоко и молочные товары: характеристика видового ассортимента молочных продуктов с учетом признаков классификации. Формирование потребительских свойств и пищевой ценности продукта. Значение в питании человека. Факторы, сохраняющие качество продукта. Нормативная документация, требования к качеству продукта. Оценка качества продукта. Виды фальсификации, методы обнаружения и меры по устранению		
		№ 8 Практическое занятие по теме 1.6	**2**	2
		Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества питьевого молока. Оценка качества по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной и нестандартной продукции). Дать заключение о качестве исследуемых образцов питьевого молока и сравнительную оценку потребительских свойств предложенных образцов.		
		№ 9 Практическое занятие по теме 1.6	**2**	
		Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества кисломолочных продуктов. Оценка качества по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной и нестандартной продукции). Дать заключение о качестве исследуемых образцов кисломолочной продукции и сравнительную оценку потребительских свойств предложенных образцов.		
ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 1.7 Пищевые жиры	**Содержание:**	**1**	
		Классификация, состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность жиров животного и растительного происхождения. Формирование потребительских свойств и пищевой ценности продукта. Значение в питании человека. Факторы, сохраняющие качество продукта. Нормативная документация, требования к качеству продукта, оценка. Виды фальсификации продукта, методы обнаружения и меры по устранению		
		№ 10 Практическое занятие по теме 1.7	**2**	
		Ознакомление с натуральными образцами пищевых жиров и растительных масел. Изучение потребительской маркировки, оценка состояния упаковки продукта. Экспертиза качества по органолептическим показателям		
ОК 4 ПК 2.2	Тема 1.8 Яйцо и продукты его переработки	**Содержание:**	**1**	
		Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование		

ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5		яйца в общественном питании. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца Классификация и виды яйцепродуктов, их отличительные особенности. Оценка качества яйца, дефекты и пороки продукта. Фальсификация яйца: методы обнаружения и предупреждения		
ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 1.9 Мясные товары	**Содержание:**	**2**	2
		Мясо: виды скота для убоя, морфология мяса. Классификация и маркировка видового ассортимента мяса. Разделка туш и хранение. Требование к качеству. Оценка качества мяса. Колбасные изделия и копченные продукты: классификация и маркировка видового ассортимента колбасных изделий и мясных деликатесов. Потребительские свойства продукта и пищевая ценность. Значение в питании. Факторы, сохраняющие качество мясных товаров. Потери при хранении и подготовке к реализации. Требования к качеству и оценка качества колбасных изделий и мясных деликатесов. Консервы, выработанные из различного видового сырьевого ассортимента мяса: классификация и маркировка видового ассортимента мясных и мясосодержащих консервов. Потребительские свойства продукта и пищевая ценность. Значение в питании. Факторы, сохраняющие качество мясных консервов. Требования к качеству и оценка качества продукта.		
		№ 11 Практическое занятие по теме 1.9	**2**	
		Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к потребительской маркировке колбасных изделий, выработанных из различного мясного сырья в предложенных образцах. Провести органолептическую оценку качества нормируемых показателей, дать заключение о полученных результатах оценки качества продукта		
		№ 12 Практическое занятие по теме 1.9	**2**	
		Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к потребительской маркировке мясных консервов, выработанных из различного мясного сырья в предложенных образцах. Провести органолептическую оценку качества нормируемых показателей, оцените качество состояния упаковки и наполненности потребительской маркировки продукта, дать заключение о полученных результатах оценки качества продукта		
		№ 13 Практическое занятие по теме 1.9	**2**	
		Руководствуясь нормативными стандартами, а также по натуральным образцам, описать требования к безопасности потребления продукта, возможные допустимые и критические дефекты и пороки в колбасных изделиях и мясных деликатесах. Указать причины возникновения дефектов и пороков и предложить меры по предупреждению		

		порчи продукта		
ОК 1 ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 1.10 Рыбные товары	**Содержание:**	2	2
		Рыба: состояние российского рынка продуктов, выработанных из рыбы. Видовой ассортимент рыбного сырья. Классификация и маркировка видового ассортимента рыбы и продуктов ее переработки. Влияние обработки рыбы на качество продуктов ее переработки. Потребительские свойства рыбы: живой, соленой и других видов, пищевая ценность. Значение в питании. Факторы, сохраняющие качество рыбных товаров. Потери при хранении и подготовке к реализации. Требования к качеству и оценка качества рыбы живой, продуктов ее переработки, консервов из мяса рыб.		
		№ 14 Практическое занятие по теме 1.10	2	
		Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к потребительской маркировке морепродуктов (нерыбных гидробионтов) в предложенных образцах. Провести органолептическую оценку качества нормируемых показателей мороженных креветок, продуктов, вырабатываемых из водорослей и моллюсков. Дать заключение о полученных результатах оценки качества продукта		
		№ 15 Практическое занятие по теме 1.10	2	
		Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к потребительской маркировке консервов, выработанных из различного видового мяса рыбы в предложенных образцах. Провести органолептическую оценку качества нормируемых показателей в исследуемых образцах рыбных консервов в томатном соусе, в масле, шпрот, горбуша натуральная. Оцените качество состояния упаковки и наполненности потребительской маркировки продукта, дать заключение о полученных результатах оценки качества продукта		
Раздел 2 Методологические основы товароведения непродовольственных товаров. Общие вопросы товароведной характеристики непродовольственных товаров			62	
6 семестр				
	Тема 2.1 Ведение. Стандартизация, сертификация непродовольственных товаров	**Содержание:**	**2**	2
		Цели и задачи товароведения непродовольственных товаров. Методологические основы стандартизации и сертификации непродовольственных товаров		
ОК 1 ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема 2.1 Текстильные товары	**Содержание:**	**2**	
		Классификация и свойства натуральных текстильных волокон, пряжи и нитей, искусственных и синтетических волокон. Ткацкие переплетения. Потребительские свойства и видовой ассортимент тканей. Требования к качеству и к маркировке. Дефекты		

ПК 2.4 ПК 2.5		и пороки в тканях и трикотажных полотнах		
		№ 1 Практическая работа по теме 2.1	2	
		Изучение видового ассортимента текстильных волокон. Определение происхождения текстильных волокон, поведение волокон при горении и в агрессивных средах. Сравнительная характеристика потребительские свойства натуральных, искусственных и синтетических волокон. Определение волокнистого состава и сортности тканей. Оценка качества предложенных образцов тканей и трикотажных полотен. Выявление дефектов и пороков ткачества в тканях. Дать заключение о качестве и охарактеризовать выявленные дефекты и пороки, определить причины возникновения.		
ОК 1 ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 2.2 Швейные и трикотажные товары	**Содержание:**	**1**	2
		Общие понятия, характеристика видового ассортимента одежных товаров с учетом классификационных признаков. Требования, предъявляемые к одежным товарам. Материалы для изготовления швейных изделий**.** Проектирование и изготовление одежды. Формирование потребительских свойств. Контроль и оценка качества швейных товаров, маркировка упаковка и хранение швейных товаров		
		Содержание:	**1**	
		Общие понятия, характеристика видового ассортимента трикотажных одежных товаров с учетом классификационных признаков. Требования, предъявляемые к трикотажным одежным товарам. Материалы для изготовления трикотажной одежды**, п**роектирование и изготовление. Формирование потребительских свойств. Контроль и оценка качества трикотажных товаров, маркировка упаковка и хранение швейных товаров		
		№ 2 Практическое занятие по теме 2.2	**2**	
		Конструктивные особенности одежды, создание лекал. Ознакомление с деталями швейных и трикотажных изделий. Сравнительная характеристика одежных изделий по назначению и конструктивными особенностям, влияющим на потребительские предпочтения и конкурентоспособность одежных товаров. Органолептическая оценка качества одежных изделий, выявление производственных дефектов и пороков. Описать виды дефектов, причины возникновения.		
ОК 1 ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4	Тема 2.3 Обувные товары	**Содержание:**	**1**	
		Кожевенное сырье, производство натуральных, искусственных и синтетических кож Классификация кожевенного сырья. Формирование потребительских свойств кож для обувного производства. Детали обуви и методы крепления.		2
		Содержание:	**1**	

ПК 2.5		Характеристика видового ассортимента кожаной обуви с учетом классификационных признаков. Требования к качеству обувных товаров, изготовленных из натуральны кож, искусственных кож и синтетических материалов. Оценка уровня товарного качества кожаной, резиновой и валяной обуви. Маркировка, упаковка и хранение обувных товаров		
		№ 3 Практическое занятие по теме 2.3	**2**	
		Анализ ассортимента натуральных кож в обувном производстве. Распознавание видов кожевенного полуфабриката по назначению в деталях обуви. Выявление дефектов и пороков, сортировка кож.		
		№ 4 Практическое занятие по теме 2.3	**2**	
		Детали обуви и требования к ним. Методы крепления деталей обуви. Оценка качества обуви из натуральных кож по органолептическим показателям		
ОК 1 ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 2.4 Пушно-меховые товары	**Содержание:**	**1**	
		Краткая характеристика основных видов пушно-мехового полуфабриката. Стандартизация и сортировка меха. Этапы технологического процесса выработки пушно-мехового полуфабриката. Формирование потребительских свойств и потребительских достоинств меха. Расчет стоимости шкурок и партии овчинно-шубных изделий		
		Содержание:	**1**	
		Состояние российского рынка меховой одежды. Классификация и характеристика видового ассортимента пушно-меховых товаров. Требования к качеству пушно-меховых и овчинно-шубных изделий**.** Стандартизация и оценка качества меховой одежды. Требование к маркировке меховых одежных товаров. Упаковка и хранение.		
		№ 5 Практическое занятие по теме 2.4	**2**	2
		Ознакомление по альбомам с ассортиментом пушно-меховых полуфабрикатов. Изучение нормативных документов: терминов, определений и показателей качества меховых товаров. Ознакомление по предложенным планшетам и видео материалам с видами дефектов в готовых меховых одежных изделиях. Описать дефекты и причины возникновения. Ознакомится и изучить требования к маркировке меховых одежных товаров. Изучить значение и содержание чипов на меховой одежде, нарисовать фотографическое изображение рисунка чипа.		
ОК 1	Тема 2.5 Пластические	**Содержание:**	**1**	

ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	массы и изделия на их основе	Общая характеристика пластических материалов на основе высокомолекулярных соединений. Классификация, методы переработки пластических масс в изделия. Характеристика ассортимента бытовых изделий из пластических масс. Факторы, формирующие и сохраняющие качество изделий. Требования к маркировке и качеству изделий из пластических масс. Характеристика возможных дефектов и пороков в изделиях. Оценка качества бытовых пластмассовых изделий		
		№ 6 Практическое занятие по теме 2.5	**2**	
		Ознакомление с видовым ассортиментом бытовых товаров изготовленных из пластических масс. Ознакомление с ГОСТ, требованиями к качеству. Органолептическая оценка качества бытовых пластмассовых изделий. Выявление дефектов в предложенных образцах бытовой пластмассовой посуды. Описать выявленные дефекты и пороки, причины возникновения и меры по предупреждению образования дефектов в процессе эксплуатации изделий из пластических масс по назначению. Оценка наполненности потребительской маркировки на бытовых изделиях из пластических масс.		
ОК 1 ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 2.6 Металлохозяйственные товары	**Содержание:**	**1**	
		Черные и цветные металлы и их сплавы, краткая товароведная характеристика. Формирование потребительских свойств бытовых металлических изделий и качества товаров.		
		Содержание:	**1**	
		Классификация и краткая характеристика видового ассортимента металлических бытовых товаров. Сравнительная характеристика потребительских свойств металлической бытовой посуды, изготовленной из различных металлов и их сплавов. Требования к маркировке и качеству изделий, их конструктивным особенностям и защитным покрытиям. Оценка качества, факторы, сохраняющие качество.		
ОК 1 ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 2.7 Силикатные товары	**Содержание**	**1**	2
		Основы производства, химический состав и свойства стекла. Формование бытовых изделий из стекла. Классификация и видовой ассортимент стеклянных бытовых изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, декорирование стеклянных изделий. Характеристика потребительских свойств. Требования к маркировке и качеству изделий из стекла. Оценка качества бытовых стеклянных изделий		
		№ 7 Практическое занятие по теме 2.7	**2**	
		Ознакомиться с ассортиментом бытовых стеклянных изделий. Научиться давать товароведную характеристику потребительским свойствам изделий из стекла. Провести оценку качества, описать вид декорирования в предложенных образцах для исследования качества бытовых стеклянных изделий.		

		Содержание	**1**	
		Основы производства, химический состав и свойства керамики. Формование бытовых керамических изделий. Классификация и видовой ассортимент изделий, факторы, формирующие и сохраняющие качество бытовой керамической посуды, дефекты. Сравнительная характеристика потребительских свойств бытовых фарфоровых, фаянсовых, гончарных изделий, майолики. Требования к маркировке и качеству. Оценка качества бытовых изделий из керамики		
		№ 8 Практическое занятие по теме 2.7	**2**	
		Ознакомиться с ассортиментом бытовых керамических изделий. Научиться давать товароведную характеристику, отличительным особенностям потребительских свойств изделий из керамики. Провести оценку качества, описать вид декорирования в предложенных образцах для исследования качества бытовых керамических изделий. Описать выявленные дефекты и пороки в изделиях, причины их возникновения		
ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 2. 8 Товары бытовой химии	**Содержание:**	**1**	2
		Общие понятия, состав и формирование потребительских свойств моющих средств, СМС, ЛКМ, бытовых клеев. Видовой ассортимент с учетом классификационных признаков. Требования к качеству и к потребительской маркировке товаров бытовой химии		
ОК 1 ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 2.9 Парфюмерно-косметические товары	**Содержание:**	**1**	
		Сегменты российского рынка парфюмерно-косметических товаров. Характеристика видового ассортимента с учетом классификационных признаков. Формирование потребительских свойств. Требования к маркировке и к качеству парфюмерно-косметических товаров. Фальсификация парфюмерно-косметических изделий.		
		№9 Практическое занятие по теме 2.9	**2**	
		Изучение нормативных стандартов и требований к потребительской маркировке и качеству парфюмерно-косметических изделий. Оценка наполненности потребительской маркировки на упаковках, предложенных для исследования образцов парфюмерно-косметических изделий. Дать заключение о состоянии маркировки и упаковки изделий		
ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 2.10 Мебельные товары	**Содержание**	**1**	
		Сегменты российского рынка мебельных товаров. Классификация мебели. Материалы для производства мебели, факторы, формирующие и сохраняющие качество. Краткая характеристика видового ассортимента мебели. Требования к маркировке и к качеству мебельных товаров		
ОК 1 ОК 4 ПК 2.2	Тема 2.11 Игрушки	**Содержание:**	**1**	
		Сегменты российского рынка игрушек. Характеристика видового ассортимента с учетом классификационных признаков. Формирование потребительских свойств. Требования к		

ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5		маркировке и к качеству игрушек.		
		№10 Практическое занятие по теме 2.11	**1**	
		Ознакомление с видовым ассортиментом игрушек выработанных из различных материалов. Сравнительная товароведная характеристика потребительских свойств. Органолептическая оценка качества игрушек с точки зрения безопасности потребления		
Всего по МДК 02. 02. Товароведение потребительских товаров			**122**	
Курсовой проект (работа) **Тематика курсовых проектов (работ) раздела 2** **1.** Сравнительная характеристика потребительских свойств продовольственных/непродовольственных товаров. **2.** Естественная убыль продовольственных товаров и пути ее снижения. **3.** Исследование факторов, влияющих на формирование качества продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретного вида или наименования товара). **4.** Анализ факторов, влияющих на сохраняемость продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретного вида или наименования товара). **5.** Изменения качества продовольственных/ непродовольственных товаров при хранении. **6.** Влияние режимов хранения на потери продовольственных товаров. **7.** Идентификация и выявление фальсификации продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретной однородной группы / подгруппы / наименования товара). **8.** Анализ ассортимента и оценка качества продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретного вида или наименования товара). **9.** Современное информационное обеспечение продовольственных/непродовольственных товаров. **10.** Расчет оптимальной структуры как результат эффективной работы по управлению ассортиментом. **11.** Анализ структуры ассортимента предприятия розничной торговли. **12.** Влияние различных видов упаковки на качество товаров и длительность их хранения. **13.** Экспертиза и оценка качества продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретного вида или наименования товара). **14.** Средства товарной экспертизы. **15.** Идентификационная экспертиза продовольственных/непродовольственных товаров как способ установления их подлинности. **16.** Содержание и особенности проведения экологической экспертизы продовольственных/непродовольственных товаров (на примере конкретных товаров). **17.** Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров (на примере конкретной однородной группы / подгруппы товара). **18.** Классификация и кодирование потребительских товаров. **19.** Диагностика дефектов и причин их возникновения (на примере конкретных товаров).				

20. Влияние химического состава продовольственных товаров на их потребительские свойства. **21.** Балльная оценка качества продовольственных товаров как один из методов исследования. **22.** Дегустация как метод органолептической оценки качества продовольственных товаров. **23.** Уровень качества продовольственных/непродовольственных товаров и методы его определения **24.** Эксплуатационно-сопроводительная и рекламно-справочная информация о продовольственных/ непродовольственных товарах. Органолептическая оценка качества продовольственных/ непродовольственных товаров.				
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) **1.** Выбор темы курсовой работы, формулировка актуальности исследования, определение цели, постановка задач. **2.** Подбор источников и литературы, проверка актуальности предлагаемой в них информации, составление библиографического списка и плана курсовой работы. **3.** Теоретический анализ источников и литературы, определение понятийного аппарата. Систематизация собранного фактического и цифрового материала путем сведения его в таблицы, диаграммы, графики и схемы. **4.** Написание введения курсовой работы. Формулировка актуальности, цели, задач, объекта, предмета, методов предстоящего исследования **5.** Обобщение теоретических аспектов по проблеме исследования в главе первой курсовой работы **6.** Оформление результатов практических исследований в главе второй курсовой работы **7.** Подбор и оформление приложений по теме курсовой работы. **8.** Составление заключения курсовой работы, содержащее выводы и предложения по результатам проведенных исследований **9.** Требования к содержанию и подготовка презентации курсовой работы Защита курсовой работы			**20**	
5 семестр				
Раздел 1 Общие вопросы товарной экспертизы				
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 1.1 Введение. Виды и средства товарной экспертизы	**Содержание:**	**1**	
		Общие вопросы товарной экспертизы: цели, задач и основания проведения экспертизы. Классификация методов и организация проведения товарной экспертизы, классификация средств товарной экспертизы, средства товарной информации, материально-технические средства		2
Раздел 2 Сенсорный анализ продовольственных товаров				
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 2.1 Общие сведения об органолептических методах оценки качества потребительских товаров. Методы дегустационного анализа	**Содержание**:	**1**	2
		Природа и факторы визуальных ощущений: обонятельные, осязательные и вкусовые. Организация проведения дегустационного анализа. Методы оценки и этапы проведения дегустационной оценки качества потребительских товаров		
Раздел 3. Организация проведения экспертизы и оценки качества продовольственных товаров				
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 3.1 Оценка качества	**Содержание:**	**2**	2

	зерномучных товаров.	Крупа, хлебобулочные и макаронные изделия. Градации качества. Требования к качеству и маркировке. Дефекты и причины возникновения. Методы и этапы товарной экспертизы качества продукта		
		№ 1 Практическая работа по теме 3.1	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке продукции. Органолептическая оценка качества хлеба пшеничного разных производителей. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Оценка наполненности потребительской маркировки. Дать заключение о качестве исследуемых образцов и охарактеризовать выявленные дефекты и пороки, причины возникновения.		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 3.2 Оценка качества плодоовощных товаров	**Содержание:**	**2**	2
		Товароведная характеристика свежих и переработанных плодов, овощей Градации качества. Требования к качеству и маркировке. Дефекты и причины возникновения. Методы и этапы товарной экспертизы качества продукта		
		№ 2 Практическое занятие по теме 3.2	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке продукции. Органолептическая оценка качества предложенных образцов для исследования: свежие плоды и овощные культуры. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Оценка наполненности потребительской маркировки на расфасованной продукции. Дать заключение о качестве исследуемых образцов и охарактеризовать выявленные дефекты и пороки, причины возникновения.		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 3.3 Оценка качества кондитерских товаров	**Содержание:**	**2**	
		Товароведная характеристика сахаристых и мучных кондитерских товаров. Градации качества. Требования к качеству и к маркировке. Дефекты и причины возникновения. Методы и этапы товарной экспертизы качества продукта		
		№ 3 Практическое занятие по темам 3.3	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке продукции. Органолептическая оценка качества предложенных образцов для исследования: карамель, конфеты и шоколад различных производителей		
		№ 4 Практическое занятие по темам 3.3	**2**	
		Сравнительная характеристика потребительских свойств печенья сахарного. Оценка качества предложенных образцов. Оценка наполненности потребительской маркировки на упаковке продукции. Дать заключение о качестве исследуемых образцов и охарактеризовать выявленные дефекты и пороки, причины возникновения.		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 3.4 Оценка качества вкусовых товаров	**Содержание:**	**2**	
		Товароведная характеристика пряностей и приправ, чая и кофе. Напитков: безалкогольных, слабоалкогольных и крепких алкогольных. Градации качества. Требования к качеству и к		

		маркировке, правилам продаж алкогольных напитков. Дефекты и причины возникновения. Методы и этапы товарной экспертизы качества продукта		
		№ 5 Практическое занятие по теме 3.4	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке продукции. Органолептическая оценка качества предложенных образцов для исследования: пряности – перец черный и душистый горошком, приправы – соль пищевая. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Оценка наполненности потребительской маркировки на упаковке продукции. Дать заключение о качестве исследуемых образцов и охарактеризовать выявленные дефекты и пороки, причины возникновения.		
		№ 6 Практическое занятие по теме 3.4	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке продукции. Органолептическая оценка качества предложенных образцов для исследования: чай зеленый и черный, кофе натуральный в зернах и растворимый. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Оценка наполненности потребительской маркировки на упаковке продукции. Дать заключение о качестве исследуемых образцов и охарактеризовать выявленные дефекты и пороки, причины возникновения.		2
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 3.5 Оценка качества молочных товаров	**Содержание:**	**2**	
		Товароведная характеристика молока и продуктов его переработки. Градации качества. Требования к качеству и к маркировке. Дефекты и причины возникновения. Методы и этапы товарной экспертизы качества молока и кисломолочных продуктов		
		№ 7 Практическое занятие по теме 3.5	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке продукции. Органолептическая оценка качества предложенных образцов для исследования питьевого молока различных производителей. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Оценка наполненности потребительской маркировки на упаковке продукции. Дать заключение о качестве исследуемых образцов и охарактеризовать выявленные дефекты и пороки, причины возникновения.		
		№ 8 Практическое занятие по теме 3.5	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией, регламентирующей требования к качеству и к маркировке продукции. Органолептическая оценка качества предложенных образцов для исследования кисломолочных продуктов различных производителей. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Оценка наполненности потребительской маркировки на упаковке продукции. Дать заключение о качестве исследуемых образцов и охарактеризовать выявленные дефекты и пороки, причины		

		возникновения.		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 3.6 Оценка качества мясных товаров	**Содержание:**	**2**	2
		Товароведная характеристика мяса и продуктов его переработки. Градации качества. Требования к качеству и к маркировке. Дефекты и причины возникновения. Методы и этапы товарной экспертизы качества мяса убойных животных (КРС, свиного, баранины), мяса птицы и консервов выработанных из различного мясного сырья		
		№ 9 Практическое занятие по теме 3.6	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке продукции. Органолептическая оценка качества предложенных образцов вареных колбас разных производителей. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Оценка наполненности потребительской маркировки на упаковке продукции. Дать заключение о качестве исследуемых образцов и охарактеризовать выявленные дефекты и пороки, причины возникновения.		
		№ 10 Практическое занятие по теме 3.6	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке продукции. Органолептическая оценка качества предложенных образцов мясных и мясосодержащих консервов разных производителей. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Оценка наполненности потребительской маркировки на упаковке продукции. Дать заключение о качестве исследуемых образцов и охарактеризовать выявленные дефекты и пороки, причины возникновения.		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 3.7 Оценка качества рыбных товаров	**Содержание:**	**2**	
		Товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки. Градации качества. Требования к качеству и к маркировке. Правила продажи живой рыбы. Дефекты и причины возникновения. Методы и этапы товарной экспертизы качества рыбных продуктов и консервов выработанных из мяса промысловых рыб и морепродуктов		
		№ 11 Практическое занятие по теме 3.7	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке продукции. Органолептическая оценка качества предложенных образцов рыбных консервов и пресервов из морепродуктов разных производителей. Сравнительная характеристика потребительских свойств.		
		Оценка наполненности потребительской маркировки на упаковке продукции. Дать заключение о качестве исследуемых образцов и охарактеризовать выявленные дефекты и пороки, причины возникновения.		
		№ 12 Практическое занятие по теме 3.7	**2**	
		Систематизация промысловых нерыбных гидробионтов. Ознакомиться с нормативно-		

		технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке продукции. Органолептическая оценка качества предложенных образцов продуктов вырабатываемых из водорослей и моллюсков. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Оценка наполненности потребительской маркировки на упаковке продукции. Дать заключение о качестве исследуемых образцов и охарактеризовать выявленные дефекты и пороки, причины возникновения.		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 3.8 Пищевые растительные масла и пищевые жиры	**Содержание:**	**2**	2
		Товароведная характеристика пищевых растительных масел и жировой продукции животного происхождения. Градации качества. Требования к качеству и к маркировке. Дефекты и причины возникновения. Методы и этапы товарной экспертизы качества масложировой продукции		
		№ 12 Практическое занятие по теме 3.8	**1**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке продукции. Информационная оценка качества предложенных образцов растительного подсолнечного масла разных производителей с целью выявления фальсификации. Дать заключение о результатах оценки наполненности потребительской маркировки на упаковке продукции.		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 3.9 Яйцо птицы и продукты его переработки	**Содержание:**	**2**	
		Товароведная характеристика яйца птицы и продуктов его переработки. Градации качества. Требования к качеству и к маркировке. Дефекты и причины возникновения. Методы и этапы товарной экспертизы качества яйца и продуктов его переработки		
		№ 13 Практическое занятие по теме 3.9	**1**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке на яйцо птицы. Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям. Установление наличия и соответствия маркировки яиц в соответствии с требованиями стандартов		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 по темам 3.1-3.8 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий) Подготовка к практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ, подготовка к демонстрации практических навыков и умений экспертизы качества потребительских товаров			**4**	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы (рефераты, доклады) Инновационные технологии в хлебопекарном производстве направленные на формирование спроса и расширение видового ассортимента хлебобулочных изделий с нетрадиционной рецептурой. Пробиотические кисломолочные продукты: пищевая ценность и полезность в питании человека. Потребительские свойства, пищевая ценность и значение в питании тропических и субтропических плодов. Пищевые достоинства и				

недостатки бананов. Требования к правилам продаж алкогольных напитков. Отношение молодежи к потреблению алкогольных напитков и энергетиков. Потребительские свойства, пищевая ценность и значение в питании пальмового масла. Пищевые достоинства и недостатки, польза или вред продукта.				
Подготовка выступлений, сообщений с использованием демонстрационного материала (слайд-презентация) к разделу 3 по темам 3.1-3.8 Физико-химические свойства питьевого молока, формирующие потребительские свойства и пищевую ценность продукта Физико-химические свойства мяса говяжьего, свиного и мяса птицы, формирующие потребительские свойства и пищевую ценность продукта Физико-химические свойства мяса промысловых рыб, формирующие потребительские свойства и пищевую ценность продукта Физико-химические свойства мяса говяжьего, свиного и мяса птицы, формирующие потребительские свойства и пищевую ценность продукта Физико-химические свойства яйца птицы, формирующие потребительские свойства и пищевую ценность продукта				
6 семестр				
Раздел 4 Организация проведения экспертизы и оценки качества непродовольственных товаров				
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 4.1 Оценка качества текстильных, швейных и трикотажных товаров	**Содержание:**	**2**	2
		Краткая общая товароведная характеристика одежных товаров. Градации качества. Требования к качеству и к маркировке. Методы оценки качества одежных товаров. Этапы товарной экспертизы и оценка качества изделий. Дефекты и причины возникновения.		
		№ 1 Практическое занятие по теме 4.1:	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке. Органолептическая оценка качества предложенных образцов одежных изделий. Определение размерных характеристик и типа фигуры. Оценка качества посадки изделия на фигуре. Устраняемые и не устраняемые дефекты в одежных изделиях		
		№1 Лабораторная работа по теме 4.1:	**2**	
		Распознавание природы волокон в текстильных материалах. Изучение ткацких переплетений и видов отделки тканей и трикотажных полотен. Анализ волокнистого состава и строения тканей. Органолептические методы исследования качества тканей и трикотажных полотен		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 4.2 Оценка качества обувных товаров	**Содержание:**	**2**	
		Краткая общая товароведная характеристика обувных товаров. Градации качества. Требования к качеству и к маркировке. Методы оценки качества обувных товаров. Этапы товарной экспертизы и оценка качества изделий. Дефекты и причины возникновения.		
		№ 2 Практическое занятие по теме 4.2:	**2**	
		Детали обуви и методы их крепления.		
		№2 Лабораторная работа по теме 4.2:	**2**	
		Изучение микроструктуры шкур различных животных. Распознавание видов кож и деталей		

		обуви. Выявление пороков и сортировка кож. Определение эксплуатационных свойств натуральных кож		
		№ 3 Практическое занятие по теме 4.2:	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке. Органолептическая оценка качества предложенных образцов обуви. Дать сравнительную характеристику потребительских свойств обуви из натуральных и искусственных кож		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 4.3 Оценка качества меховой одежды	**Содержание:**	**2**	2
		Краткая общая товароведная характеристика одежных меховых изделий. Градации качества. Требования к качеству и к маркировке. Методы оценки качества одежных изделий из натурального меха. Этапы товарной экспертизы и оценка качества изделий. Дефекты и причины возникновения.		
		№ 4 Практическое занятие по теме 4.3:	**2**	
		Ознакомиться с классификацией и ассортиментом пушно-меховых полуфабрикатов, особенностями свойств волосяного покрова, внешними отличительными признаками отдельных видов полуфабрикатов внутри каждого подкласса. По предложенным рисункам изучить и зарисовать топографические участки шкурки пушного и мехового зверя, зарисовать формы извитости стержня волоса, формы поперечного сечения стержня волоса и типы каракульских завитков		
		№3 Лабораторная работа по теме 4.3:	**2**	
		Распознавание природы пушно-мехового и овчинно-шубного полуфабриката. Сортировка пушно-мехового полуфабриката предложенных образцов. Определение мягкости кожевой ткани к сухому трению и стойкости волосяного покрова к истиранию		
		№ 5 Практическое занятие по теме 4.3:	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке. По предложенным планшетам и таблицам ознакомиться с классификацией и видовым ассортиментом меховых одежных изделий. Изучить виды пороков и дефектов в меховых изделиях. Ознакомиться с типами и видом чипов на меховых изделиях, изучить содержание маркировки чипа, его назначение и зарисовать в тетрадь		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 4.4 Оценка бытовых изделий выработанных из пластических масс	**Содержание:**	**1**	
		Краткая общая товароведная характеристика бытовых изделий, изготовленных из пластических масс. Градации качества. Требования к качеству и к маркировке. Методы оценки качества пластмассовых бытовых изделий. Этапы товарной экспертизы и оценка качества изделий. Дефекты и причины возникновения.		
		№ 6 Практическое занятие по теме 4.4:	**2**	

		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке. Оценка качества, подтверждение соответствия и экспертиза бытовых хозяйственных изделий из полимерных материалов		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 4.5 Оценка качества бытовых металлохозяйственных товаров	**Содержание:**	**1**	2
		Краткая общая товароведная характеристика бытовых металлохозяйственных изделий. Градации качества. Требования к качеству, конструктивным особенностям, защитным покрытиям и к маркировке. Методы оценки качества бытовых металлохозяйственных изделий. Этапы товарной экспертизы и оценка качества изделий. Дефекты и причины возникновения.		
		№7 Практическое занятие по теме 4.5:	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке. Изучить конструктивные особенности предложенных образцов металлической посуды, зарисовать в тетрадь. Комплексная оценка качества эмалированной и алюминиевой бытовой посуды. Сравнительная оценка потребительских свойств изделий.		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 4.6 Оценка качества бытовых стеклянных и керамических изделий	**Содержание:**	**2**	
		Краткая общая товароведная характеристика бытовых изделий из стекла, керамических изделий. Градации качества. Требования к качеству и к маркировке. Методы оценки качества и этапы товарной экспертизы силикатных бытовых товаров. Оценка качества изделий. Дефекты и причины возникновения.		
		№8 Практическое занятие по теме 4.6:	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке. Изучить особенности декорирования в предложенных образцах бытовой стеклянной посуды, зарисовать в тетрадь и дать товароведную характеристику видам и методам декорирования в стеклянных изделиях. Оценить качество образцов изделий из стекла и наполненность потребительской маркировки на упаковке товара		
		№9 Практическое занятие по теме 4.6:	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке. Изучить отличительные особенности фарфоровых и фаянсовых керамических изделий, дать сравнительную товароведную характеристику потребительских свойств керамических изделий предложенных образцов. Оценить качество изделий и наполненность потребительской маркировки на упаковке товара		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 4.7 Оценка качества товаров бытовой химии	**Содержание:**	**1**	2
		Краткая общая товароведная характеристика товаров бытовой химии: хозяйственного мыла, СМС, ЛКМ, клеев. Градации качества. Требования к качеству, безопасности потребления и к маркировке. Методы оценки качества, информационная экспертиза и этапы товарной		

		экспертизы товаров бытовой химии. Оценка качества изделий.		
		№10 Практическое занятие по теме 4.7:	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке. Изучить отличительные особенности потребительских свойств моющих средств и СМС. Оценить наполненность потребительской информации в соответствии с требованиями стандартов на потребительской упаковке в предложенных образцах товаров бытовой химии. Зарисовать в тетрадь маркировочные знаки и символы указанные на упаковках моющих средств и СМС и описать их значение.		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 4.8 Оценка качества парфюмерных жидкостей и косметических изделий	**Содержание:**	**1**	
		Краткая общая товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров. Градации качества. Требования к качеству, безопасности потребления и к маркировке. Методы оценки качества, информационная экспертиза и этапы товарной экспертизы парфюмерно-косметических изделий. Оценка качества изделий		
		№11 Практическое занятие по теме 4.8:	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и к маркировке. Оценить наполненность потребительской информации в соответствии с требованиями стандартов на потребительской упаковке в предложенных образцах парфюмерно-косметических изделий. Оценить состояние потребительской упаковки парфюмерно-косметических изделий предложенных образцов. Изучить и записать в тетрадь виды фальсификации парфюмерных жидкостей и косметических изделий, способы обнаружения.		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 4.9 Оценка качества классических фототоваров.	**Содержание:**	**1**	
		Краткая общая товароведная характеристика фотоаппаратуры. Градации качества. Требования к качеству и к маркировке. Конструктивные особенности, сравнительная характеристика потребительских свойств. Методы оценки качества, информационная экспертиза и этапы товарной экспертизы классических фотоаппаратов. Оценка качества изделий в условиях торгового предприятия		
		№ 4 Лабораторное занятие по теме 4.9:	**2**	2
		Ознакомиться с техническим паспортом (инструкцией по эксплуатации) предложенных образцов классических фотоаппаратов. В предложенных образцах классических фотоаппаратов изучить узлы конструкции. Пользуясь техническим паспортом зарисовать в тетрадь схему устройства конструкции исследуемых образцов классических фотоаппаратов. Дать сравнительную оценку потребительским свойствам в предложенных образцах.		
		№ 5 Лабораторное занятие по теме 4.9:	**2**	
		Основной принцип цветной фотографии. Цветоделение и цветовоспроизведение. Фотографическое воспроизведение цвета		

ПК 2.1.- 2.5.	Тема 4.10 Мебельные товары	**Содержание:**	**1**	
		Краткая общая товароведная характеристика мебельных товаров. Материалы для производства мебели. Градации качества. Требования к качеству и к маркировке. Методы оценки качества, информационная экспертиза и этапы товарной экспертизы мебельных изделий. Оценка качества мебельных изделий		
		№6 Лабораторная работа по теме 4.10:	**2**	
		Разобраться в основных свойствах древесины, которые влияют на поведение пиломатериалов. Изучение микроскопического строения древесины: рассмотреть строение древесины на макроскопическом и микроскопическом уровнях, зарисовать схему строения древесины, записать характеристику показателей строения древесины. Изучить конструктивные особенности в производстве мебели различного функционального назначения, ознакомиться с различными направлениями стиля мебельных товаров		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 4.11 Ювелирные товары	**Содержание:**	**2**	
		Краткая общая товароведная характеристика материалов, применяемых в ювелирном производстве. Ассортимент ювелирных изделий. Градации качества. Требования к качеству и к маркировке. Требования к правилам продажи и чипирования ювелирных изделий. Методы оценки качества, информационная экспертиза и этапы товарной экспертизы ювелирных изделий. Оценка качества ювелирных изделий в предприятиях торговли		
		№12 Практическое занятие по теме 4.11	**2**	
		Ознакомиться с классификацией и ассортиментом материалов, применяемых в ювелирном производстве, особенностями свойств драгоценных металлов и их сплавов, внешними отличительными признаками отдельных видов металлов внутри каждого подкласса. Построить таблицу, показатели основных свойств драгоценных металлов и их сплавов оформить в таблицу.	**2**	2
		№13 Практическое занятие по теме 4.11:	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и маркировке ювелирных изделий. В предложенных ярлыках на ювелирные изделия, оценить наполненность потребительской информации в соответствии с требованиями стандартов. Ярлыки зарисовать в тетрадь, реквизиты маркировки указать. По предложенным рисункам ознакомиться с видами клеймения ювелирных изделий и зарисовать в тетрадь		
		№ 7 Лабораторное занятие по теме 8.11	**2**	
		По предложенным рисункам изучить и зарисовать в тетрадь виды огранки ювелирных камней. Изучить основные свойства ювелирных камней, показатели оформить в виде таблицы. По предложенной таблице ознакомиться с показателями зависимости массы бриллиантов от диаметра (диаметр, мм/масса карат). Данные таблицы записать в тетрадь		

ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 4.12 Оценка качества игрушек	**Содержание**	**2**	
		Краткая общая товароведная характеристика материалов, применяемых в производстве игрушек. Ассортимент. Градации качества. Требования к качеству, безопасности потребления и к маркировке. Методы оценки качества, информационная экспертиза и этапы товарной экспертизы игрушек. Оценка качества	**2**	
		№ 14 Практическое занятие по теме 4.12	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и маркировке игрушек. Оценить наполненность потребительской информации в соответствии с требованиями стандартов на потребительской упаковке в предложенных образцах игрушек. Оценить органолептические показатели в предложенных образцах игрушек, дать заключение о качестве изделий	**2**	
		№ 8 Лабораторное занятие по теме 4.12	**2**	
		В предложенных образцах игрушек изучить классификационные признаки по материалам и назначению и дать заключение о соответствии производственного исполнения.		2
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 4.13 Оценка качества бытовых часов	**Содержание:**	**1**	
		Краткая общая товароведная характеристика бытовых часов. Градации качества. Требования к качеству и маркировке. Конструктивные особенности, сравнительная характеристика потребительских свойств. Методы оценки качества, информационная экспертиза и этапы товарной экспертизы бытовых часов. Оценка качества изделий в условиях торгового предприятия		
		№15 Практическое занятие по теме 4.13:	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и маркировке бытовых часов. По предложенным планшетам и таблицам записать в тетрадь показатели реквизитов потребительской информации в соответствии с требованиями стандартов указанной на потребительской упаковке бытовых часов. Маркировочные знаки и символы зарисовать в тетрадь и описать их значение		
		№ 9 Лабораторное занятие по теме 4.9:	**2**	
		Ознакомиться с техническим паспортом (инструкцией по эксплуатации) предложенных образцов бытовых часов. По техническому паспорту (инструкции) изучить узлы конструкции бытовых часов. Пользуясь техническим паспортом зарисовать в тетрадь схему устройства конструкции исследуемых образцов бытовых часов. Познакомиться с ассортиментом бытовых часов, овладеть оценкой потребительских свойств и дать сравнительную оценку потребительским свойствам бытовых механических, электронных часов		
ПК 2.1.- 2.5.	Тема 4.14 Оценка качества музыкальных товаров	**Содержание:**	**1**	
		Краткая общая товароведная характеристика бытовых часов. Градации качества. Требования к качеству и маркировке. Конструктивные особенности, сравнительная		

		характеристика потребительских свойств. Методы оценки качества, информационная экспертиза и этапы товарной экспертизы бытовых часов. Оценка качества изделий в условиях торгового предприятия		
		№ 10 Лабораторное занятие по теме 4.14:	**2**	
		Изучить основы музыкальной грамоты, познакомиться с ассортиментом музыкальных товаров, овладеть оценкой потребительских свойств музыкальных товаров. Изучение построения музыкального диапазона и звукоряда. Запишите виды октав и типы музыкального звукоряда, соотношения частот между звуками. Изучение записи звуков на нотном стане. Зарисуйте ноты разной длительности звучания, нотный стан, музыкальные ключи и специальные знаки. Ознакомиться с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к качеству и маркировке музыкальных товаров. Определите место в системе классификации музыкальных инструментов в соответствии с одним из вариантов задания, которое выдается преподавателем.		
Всего по МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров			**110**	

МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров				
Раздел 1. Характеристика и свойства товаров			**8**	
6 семестр				
ОК 1 ОК 2	Введение	**Содержание:**	**2**	
		Предмет, содержание и задачи дисциплины. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России, история и инновационные направления развития товарного производства. Характеристика субъектов товароведной деятельности, требования к профессиональной компетентности специалиста торгового дела, нормативные документы регламентирующие требования к специалистам торгового дела.		
ОК 2 ОК7 ПК 2.3	Тема 1.1 Товароведные характеристики потребительских товаров, свойства и показатели структуры ассортимента	**Содержание:**	**2**	
		Товароведные характеристики объектов товароведной деятельности. Потребительские ценности и стоимости товаров. Функции товара и их взаимосвязь с конечным результатом товародвижения. Сущность ассортимента, его значение для деятельности предприятия, показатели структуры ассортимента		
		№1 Практическое занятие по теме 1.1:	**2**	2
		Изучение показателей ассортимента потребительских товаров. Научиться рассчитывать и анализировать показатели ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров. Решение задач: оценить структуру ассортимента путем расчета коэффициента рациональности (Кр). дать анализ полученных результатов письменно.		
		№2 Практическое занятие по теме 1.1:	**2**	

		Решение задач: рассчитайте фактическую и рациональную структуру ассортимента по показателям: - коэффициент рациональности структуры ассортимента; - коэффициент полноты; коэффициент устойчивости; коэффициент обновления		
Раздел 2 Процессы товародвижения в системе хозяйственных отношений торговых организаций			**10**	
6 семестр				
ОК 1 ОК 2 ПК 2.2 Пк 2.5	Тема 2.1 Общие понятия, технологические процессы товародвижения	**Содержание:**	**2**	2
		Сущность и принципы рациональной организации процессов товародвижения в розничной торговой сети. Стадии продвижения товаров. Каналы распределения продукции. Организационная структура в логистической системе предприятия управления процессами товародвижения. Характеристика основных методов управления процессами товародвижения		
ОК 2 ОК7 ПК 2.3 ПК 2.4	Тема 2.2 Технологические процессы товародвижения	**Содержание:**	**2**	
		Элементы процессов товародвижения: работа с клиентами, обработка полученного заказа, упаковка потребительских товаров. Поддерживание и формирование товарных запасов. Обеспечение товарных характеристик потребительских товаров: складирование товарных запасов, хранение товаров. Правила перевозки и доставки товаров		
		№3 Практическое занятие по теме 2.2:	**2**	
		Ознакомление с нормативной документацией: ГОСТ 6.01.1.-87 «Единая система классификации и кодирования технико-экономической информации», применить методы классификации потребительских товаров на примере однородных групп. Изучить и выписать термины и определения, связанные с понятием ассортимент товаров. Составить спецификацию поставки товаров используя правила и признаки классификации потребительских товаров. Оформите правильно спецификацию, укажите для каких секций магазинов поступил товар и какова структура поступления (рассчитайте фактическую структуру поступившего ассортимента товаров)		
ОК 2 ОК7 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 2.3 Формы документального сопровождения ассортимента потребительских товаров в процессе товародвижения	**Содержание:**	**2**	
		Документооборот в системе хозяйственных отношений торговых организаций. Приемка товаров: основные правила и требования. Способы выкладки и размещения товаров в торговом зале и складских помещениях магазина. Требования, к условиям и режимам хранения продовольственных и непродовольственных товаров		
		№ 4 Практическое занятие по теме 2.3:	**2**	
		Нормативная сопроводительная документация в процессах товародвижения. Применить образцы нормативных документов: при приемке товаров по количеству и качеству, внутреннем перемещении товаров, составлении спецификаций на		

Раздел 3 Управление ассортиментом потребительских товаров			**10**	
ОК 2 ОК7 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 3.1 Формирование торгового ассортимента с учетом поведения товаров на потребительском рынке	**Содержание:**	**2**	2
		Разработка и применение мер, направленных на формирование оптимальной структуры ассортимента потребительских товаров. Установление требований к рациональности ассортимента. Ассортиментная политика, основные направления формирования ассортимента. Факторы формирования ассортимента, виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент товаров		
		№5 Практическое занятие по теме 3.1:	**2**	
		Решение задач: рассчитать коэффициент обновления ассортимента товаров по следующим данным указанным в таблицах (раздаточном материале)		
ОК 2 ОК 5 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 3.2 Выявление потребности в товаре: оценка и прогнозирование конъюнктуры потребительского рынка	**Содержание:**	**2**	
		Этапы и методы формирования торгового ассортимента. Конъюнктура российского потребительского рынка, тенденции и динамика развития. Сущность, показатели спроса и инструменты предложения. Факторы, обеспечивающие степень удовлетворения потребностей населения в потребительских товарах и услугах. Оценка и анализ видового ассортимента, планирование ассортиментной политики торгового предприятия на перспективу с учетом импортозамещения, роста объемов производства товаров российскими производителями		
		№6 Практическое занятие по теме 3.2:	**2**	
		Разработать заявку и график поставки потребительских товаров на примере однородной группы ассортимента от разных производителей, поставщиков-посредников. Сформировать и составить спецификацию поставки товаров с учетом видового ассортимента и правил классификации товаров. Рассчитать объем товарных запасов на примере одной из групп потребительских товаров и формы собственности торгового предприятия, его типа и специализации		
ОК 2 ОК 5 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 3.3 Инновационные технологии, цифровые коммуникации в управлении ассортиментом товаров и договорной деятельности	**Содержание:**	**2**	
		Сущность, цели и задачи договоров в коммерческой деятельности торговых организаций. **Категорийный менеджмент** управления ассортиментом: сущность, общие понятия и технологические характеристики. Правила, категории и инструменты: - потребитель — основная ценность, вся деятельность ориентируется на максимальное удовлетворение его запросов; - категория самостоятельной бизнес-единицы, предполагающая объединение функций закупки и продажи, наличие единственного лица, ответственного за все происходящее в рамках категории		
Раздел 4 Правовые требования к организации и осуществлению торговой деятельности. Правила продажи отдельных видов потребительских товаров			**8**	

ОК 2 ОК 5 ОК 7 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 4.1 Правовые требования к организации и осуществлению торговой деятельности. Правила продажи отдельных видов потребительских товаров	**Содержание:**	**2**	2
		Основы государственного регулирования торговой деятельности, при формировании торгового ассортимента потребительских товаров в Российской Федерации. Правил продажи отдельных видов товаров		
		№7 Практическое занятие по теме 4.1:	**2**	
		Изучить нормативно-техническую и правовую документацию: **Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 N 36** "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию". Выписать основополагающие статьи, термины и определения Постановления. Показать применение Постановления на примере торговой организации различных форм собственности		
		№8 Практическое занятие по теме 4.1:	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической и правовой документацией: ТР ТС, Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 (ред. от 16.05.2020) "Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном возврате или замене на другой товар». Показать на примере требования к формированию торгового ассортимента алкогольной продукции и правилам продажи в предприятиях розничной торговли. Показать на примере нарушение правил продажи этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и меры по предупреждению нарушений		
		№9 Практическое занятие по теме 4.1:	**2**	
		Ознакомиться с нормативно-технической и правовой документацией: ТР ТС, Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 (ред. от 16.05.2020) "Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном возврате или замене на другой товар». Показать на примере требования к формированию торгового ассортимента ювелирных товаров и меры по предупреждению нарушений		
Раздел 5 Торгово-технологическое оборудование, охрана и безопасность труда			**8**	
ОК 2 ОК 5 ОК 7 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Тема 5.1 Классификация, назначение и устройство технологического оборудования	**Содержание:**	**2**	2
		Краткая общая техническая характеристика торгового оборудования: немеханического, водоизмерительного, контроль-кассового, холодильного.		
		№10Практическое занятие по теме 5.1:	**2**	
		По предложенным альбомам, планшетам, каталогам рассмотреть виды, типы немеханического оборудования. Изучить технические характеристики и назначение, зарисовать и записать (некоторые, наиболее часто используемые в розничной торговле) в		

		тетрадь. Показать на примере (рисунок) эксплуатационное назначение немеханического оборудования		
		№11 Практическое занятие по теме 5.1:	**1**	
		По предложенным альбомам, планшетам, каталогам рассмотреть виды, типы контрольно-кассового оборудования. Изучить технические характеристики и назначение, зарисовать и записать (некоторые, наиболее часто используемые в розничной торговле) в тетрадь. Показать на примере (рисунок) эксплуатационное назначение контрольно-кассового оборудования, правила и требования к торговому персоналу осуществляющие операции кассового расчета за товар		
ОК 2 ОК 5 ОК 7 ПК 2.3	Тема 5.2 Охрана и безопасность труда в торговых организациях	**Содержание:**	**2**	
		СанПиН к торговой организации, персоналу, товару. Обеспечение требований СанПиН. Нормативно-техническая документация по санитарно- эпидемиологическому надзору и контролю. Ответственность торговых организаций за невыполнение требований СанПиН.		
		№12 Практическое занятие по теме 5.1:	**1**	
		Ознакомление с нормативно-технической и законодательной документацией санитарно-эпидемиологического контроля и надзора. Работа с НТД. Решение торговых ситуаций: требования СанПиН к торговой организации, к управленческому, торговому и вспомогательному персоналу торговой организации		
Всего по МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров			**44**	
Учебная практика **Виды работ** 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности 2. Расшифровка маркировки. Информационная идентификация 3. Оценка качества. Установление градаций качества и выявление дефектов товара 4. Контроль над обеспечением оптимальных условия хранения и реализации потребительских товаров 5. Организация подготовки и проведения экспертизы потребительских товаров и оформление ее результатов 6. Оформление документов для предъявления претензий к поставщикам о несоответствии качества поступивших товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров 7. Расчет и списание товарных потерь. Разработка мер по предупреждению и сокращению товарных потерь Формирование и анализ торгового ассортимента. Расчёт показателей ассортимента товаров.			**36**	
Производственная практика **Виды работ** 1. Общая организационная характеристика оптового / розничного предприятия-базы практики. 2. Схема размещения ассортимента товаров однородных групп. 2. Расчет основных показателей ассортимента. 3. Анализ ассортиментной политики предприятия с учетом факторов, влияющих на формирование ассортимента.			**72**	

4. Оценка условий приемки товаров, наличия помещений для хранения продукции с отклонениями по количеству и качеству. 5. Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам. 6. Анализ условия хранения товаров. 7. Изучение товаросопроводительных документов и правильности их оформления. 8. Оценка торговой и производственной маркировки товара. 9. Оценка качественных характеристик товара. 10. Выявление дефектов (пороков) товаров и определение градации качества. 11. Выявление источников товарных потерь и разработка мероприятий по их предупреждению и сокращению.		
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю		
Всего	**510**	

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 в 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 ПМ. 02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
МДК 02.01. Основы товароведения		
Тема 2.1 Ассортимент товаров	2 часа	Кейс
МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров		
Тема 3.4 Оценка качества вкусовых товаров	2 часа	Ролевая игра
Тема 4.2 Оценка качества обувных товаров	2 часа	Ролевая игра
Тема 4.10 Мебельные товары	2 часа	Экскурсия в торговое предприятие
Тема 4.14 Оценка качества музыкальных товаров	2 часа	Экскурсия в торговое предприятие

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.: 60х90 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 / Зонова 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. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/940577

Федеральные законы и нормативные документы:

1. «О защите прав потребителей» ФЗ-2 от 09.01.2012 с изменениями и дополнениями от 17.02.2021 ФЗ-212
2. «О качестве и безопасности продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2013 Постановление правительства Р.Ф.
3. Технический Регламент Таможенного Союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», (с изменениями на 23 сентября 2022г)
4. Технический Регламент Таможенного Союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», физико-химические показатели идентификации продукции детского питания на молочной основе для питания детей дошкольного и школьного возраста (с изменениями на 10

июля 2020г)
5. Технический Регламент Таможенного Союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»), пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности молочной продукции, указанные в маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такой продукции (с изменениями на 23 сентября 2022 года)
6. Решение Комиссии Таможенного союза 022/2011 от 09.12.2011 N 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
7. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза. «Пищевая продукция. Требования к безопасности потребления»
8. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 "Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров»
9. ГОСТ Р 51074-2003. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утвержден Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401
10. ГОСТ Р 51303-2013 «Торговля. Термины и определения».
11. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли».
12. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу».
13. ГОСТ 16504-81 «Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения»

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
7. Кодекс - www.kodeks.ru
8. КонсультантПлюс - www.consultant.ru

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

В состав профессионального модуля ПМ. 02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров» входят междисциплинарные курсы:

- МДК 02.01. – «Основы товароведения»;
- МДК 02.02. – «Товароведение потребительских товаров»;
- МДК 02.03. – «Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров»;
- МДК 02.04. – «Управление ассортиментом товаров»

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете товароведение потребительских товаров, практические работы в кабинете для проведения практических работ по товарной экспертизе, лабораторные работы в кабинете для проведения лабораторных работ по товароведению непродовольственных товаров.

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 специалистов торгового дела.

Для успешного освоения профессионального модуля 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 идентифицировать товар по ассортиментной принадлежности, дать экспертную оценку качеству предложенных образцов, грамотно решать вопросы ценообразования с учетом уровня качества, выявлять потребительские предпочтения, повышать конкурентоспособность реализуемых товаров, достигать наилучших результатов в профессии.

Современное оборудование, развитие и разработка технологий аудиторных занятий, внедрение инноваций, четко налаженные процессы при решении поставленных задач способствуют сформированности навыков и умений в будущей профессии студентов:

- дают представление об экспертизе товаров: этапах и методах, позволяют сформировать у студентов умение видеть и решать профессиональные проблемы;
- сформировать способность находить нужные решения в конкретных ситуациях, быть готовыми самостоятельно находить и применять нужную информацию;
- быть готовыми постоянно учиться новому, сформировать познавательную активность, умение связывать теорию с практикой;
- сформировать основы научного мировоззрения, жизненные и профессиональные убеждения.

Практические занятия дают возможность закрепить знания студентов, полученные в аудиториях, сформировать у студентов ключевые компетенции профессионального характера, необходимые в сфере деятельности, ознакомиться с организацией, этапами и методами проведения оценки качества потребительских товаров.

Решение этих задач будет достигаться путем применения активных методов и средств обучения – проблемного изложения лекционного материала, решения ситуационных задач и проведения деловых игр и экскурсий в ведущие торговые предприятия.

Программой предусмотрена производственная практика по профилю специальности для получения студентами профессиональных навыков и умений в предприятиях 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.

Консультационная помощь обучающимся оказывается в форме групповых и индивидуальных занятий.

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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**
ПК 2.1 Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.	- знание современных вариантов кодирования потребительских товаров; - умение распознавания графического изображения штрихового кода с учетом последовательности знаков; - умение применять устройство считывания штрихового кода; - знание маркировочных знаков и символов их назначение	Текущий контроль в форме: - защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ПК 2.2 Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.	- знание общей классификации потребительских товаров; - знание классификации внутри товарных групп; - определение характеристик товара; - знание ассортимента товаров, реализуемого в магазине; - умение распознавать маркировочные знаки и символы на потребительской упаковке товаров; - знание требований к потребительской маркировке	Текущий контроль в форме: - защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ПК 2.3 Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товаров в соответствии с требованиями действующих стандартных правил на разных этапах товародвижения.	- знание взаимосвязи этапов и стадий технологического жизненного цикла потребительских товаров; - знание комплекса объектов и операций свойственных определенным этапам технологического цикла потребительских товаров; - знание комплекса средств, методов и условий внешней среды, влияющих на надежность и сохранение товароведных характеристик товаров; - знание требований к условиям и режимам хранения потребительских товаров; - умение проведения текущего контроля воздействия окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище; - знание внутренней классификации	Текущий контроль в форме: - защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК

	товаров по термическому состоянию и требования к оптимальному температурному режиму в процессе хранения товаров; - знание внутренней классификации товаров по влажности и требования к оптимальному влажностному режиму в процессе хранения товаров; - знание правил и принципы размещения потребительских товаров на хранение» - знание методов и правил ухода за товарами в период хранения	
ПК 2.4 Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.	- отнесение товара к конкретной товарной группе; - выбор соответствующего нормативного документа; - выбор методов оценки качества; - определение качества и диагностика дефектов; - определение градации качества - определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества в зависимости от вида экспертизы; - составление выборки и отбор проб из товарной партии; - 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 2.5 Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.	- анализировать производство потребительских товаров; - знание элементов управления ассортиментом, требований к рациональности ассортимента; - умение формирования ассортимента и его оптимизации с учетом закономерностей спроса, предложения поставщиков, технологических возможностей предприятия, ассортимента предприятий-конкурентов, прибыльности продаж; - знание типологии покупателей (по половозрастному признаку, характеру спроса, частоте совершения покупок, определения их текущих и перспективных потребностей, требований к товарам и условиям продаж	Текущий контроль в форме: - защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- 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 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- 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 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной среде, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- 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.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 4 Управление ассортиментом товаров	- определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; - проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	- определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	заданными критериями; - проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; - оценивание последствий принятых решений. - 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.	обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, применение в профессиональной деятельности. - определять задачи профессионального и личностного развития; -заниматься самообразованием; - осознанно планировать повышение квалификации.	Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами. Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося.

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