

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	34
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	37

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**, входящих в состав укрупнённой группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление входящих в состав части освоения основного вида деятельности (ВД): Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании повышения квалификации и профессиональной переподготовки коммерсантов в торговле, при освоении профессии 20035 Агент торговый, 20015 Агент по закупкам на базе основного общего, среднего общего образования, профессионального образования.

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

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

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- **оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

- *расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- *различать методы кодирования классификационных группировок и объектов классификации;
- *определять потребительские свойства товаров;
- **рассчитывать товарные потери и списывать их;**
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним
 - *учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
 - *соблюдать условия и сроки хранения товаров;
 - *рассчитывать энергетическую ценность продуктов и товарные потери;
 - *расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
 - *выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
 - *определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
 - *проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);
 - *диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
 - *определять причины возникновения дефектов
- знать:**
 - теоретические основы товароведения;
 - основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
 - **виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;**
 - *качество товаров, факторы его определяющие;
 - *принципы кодирования товаров;
 - *физические и химические свойства товаров;
 - *правила маркировки товаров;
 - *понятие пищевой ценности товаров, рациональности питания;
 - *процессы, происходящие при хранении;
 - **классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;**
 - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
 - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
 - *факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
 - *факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
 - *требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
 - *органолептические и инструментальные методы оценки качества;
 - *факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
 - *требования к таре и упаковке;
 - *виды дефектов; причины их возникновения.
- * - по рекомендации работодателей

1.3. Количество часов, выделенное на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего **447** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **322** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 250 часов;

самостоятельной работы обучающегося 125 часов;

учебной практики **36** часа.
производственной практики **36** часа.

Вариативная часть 144 часов, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузки обучающегося – 96 часа, в том числе лабораторно-практические занятия 46 часа;
самостоятельная работа 48 часа;

Вариативная часть направлена на дополнение умений и знаний при изучении профессионального модуля.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности продажи продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК), общими (ОК) компетенциями и личностными результатами (ЛР):

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
ПК3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями
ПК3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 8.	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения
ОК 9.	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения
ОК 10.	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь
ОК 11.	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия

	коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
ЛР 17	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 18	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 19	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 20	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1-3.8	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	120	80	26	40		
ПК 3.1-3.8	Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	255	170	64	85		
ПК 3.1-3.8	Учебная практика, часов	36				36	-
ПК 3.1-3.8	Производственная практика, часов	36					36
	Всего:	447	250	90	125	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы товароведения		80	
Тема 1.1. Введение в товароведение	<p>Содержание: теоретические основы товароведения; основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них</p> <p>Ключевые понятия товароведения. Теоретические основы товароведения: предмет, цели, задачи, товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Основные разделы товароведения. Продукция, товар, товароведение.</p> <p>Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние.</p>	4	
Тема 1.2. Объекты и субъекты товароведения	<p>Содержание: теоретические основы товароведения; основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; <i>понятие пищевой ценности товаров, рациональности питания</i></p> <p>1. Товар как объект товароведной деятельности. Потребительская стоимость и стоимость. Основополагающие товароведные характеристики товара: ассортиментная, качественная, количественная. Общая классификация товаров. Субъекты товароведной деятельности. Группы, их краткая характеристика.</p>	2	2
Тема 1.3. Методы товароведения	<p>Содержание: теоретические основы товароведения; основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; <i>принципы кодирования товаров</i></p> <p>1 Методы товароведения, принципы, функции. Понятие, классификация. Методы научного познания и практические. Их краткая характеристика.</p> <p>2 Классификация и кодирование товаров. <i>Принципы кодирования товаров.</i> Методы систематизации: классификация и кодирование. Понятие, структура методов. Разновидности методов. Классификация потребительских товаров. Общая и частная классификация. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура. Кодирование товаров. Товароведная классификация товаров</p>	4	
	Практические занятия: применять методы товароведения; <i>различать методы кодирования классификационных группировок и объектов классификации</i>	4	

	1. Изучение методов товароведения.		
	2. Расчет контрольного числа штрих-кода.		
Тема 1.4. Товароведная характеристика товаров	<p>Содержание: <i>качество товаров, факторы его определяющие; физические и химические свойства товаров</i></p> <p>1. Ассортимент товаров. Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификация ассортимента. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Виды нормативных документов, регламентирующий ассортимент товаров. Ассортиментная политика. Понятие, цели, задачи. Направление развития ассортимента. Управление ассортиментом. Понятие, цели, задачи Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчёт. Управление ассортиментом. Понятие. Основные понятия качества товара. <i>Качество товаров, факторы его определяющие. Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества.</i> Качество, показатели, уровень качества, технический уровень качества Классификация свойств и показателей качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества: эргономические свойства, эстетические свойства, экологические свойства. Номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Факторы, формирующие качество товаров Виды нормативных документов. Документы, устанавливающие требования к качеству товаров Оценка качества товаров. Оценка качества. Градация товаров по качеству. <i>Органолептические и инструментальные методы оценки качества.</i> Структура и результат оценочной деятельности. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Дефекты товаров. Диагностика дефектов Понятие, классификация. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции. Количественная характеристика товаров. Основные понятия: единичный экземпляр, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Размерные характеристики: общие и специфические, назначение. Контроль качества и количества. Идентификация и прослеживаемость товара <i>Физические и химические свойства товаров:</i> Физические свойства товаров Классификация физических свойств товаров. Механические свойства: назначение, краткая характеристика.</p>	28	2

	<p>Теплофизические свойства: назначение, краткая характеристика. Электрофизические, оптические и акустические свойства, краткая характеристика.</p> <p>Классификация химических веществ. Вода. Сухие неорганические вещества. Сухие органические вещества. Химический состав и свойства товаров</p> <p>Классификация химических веществ. Вода Сухие неорганические и органические вещества</p>		
	<p>Практические занятия: формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; <i>определять потребительские свойства товаров</i></p>	12	
3	Расчёт свойств и показателей ассортимента магазина, реализующего продовольственные товары.		
4	Анализ ассортиментной политики на примере учебно-производственных предприятий АО «Тандер».		
5	Изучение показателей качества потребительских товаров.		
6	Определение градации качества продовольственных товаров.		
7	Изучение видов контроля потребительских товаров.		
8	Изучение химические свойств потребительских товаров		
Тема 1.3. Обеспечение качества и количества товаров	<p>Содержание: виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; <i>правила маркировки товаров; процессы, происходящие при хранении</i></p>	16	
1.	<p>Технологический цикл товародвижения. Формирование и сохранение качества товаров Этапы и стадии.</p> <p>Классификация сохраняющих факторов. Упаковка Понятие, виды, требования к упаковке. Методы упаковывания.</p> <p>Хранение. Основные понятия. Составные элементы условий хранения. Режим хранения. Регулирование показателей режима хранения.</p> <p>Санитарно-гигиенический режим складов. Профилактические и текущие мероприятия по созданию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении.</p> <p>Сроки годности. Контроль за соблюдением сроков хранения, нормативная база.</p> <p>Товарные потери. Основные понятия. Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания</p> <p>Средства товарной информации Виды и формы товарной информации. <i>Правила маркировки товаров.</i> Требования к товарной информации.</p> <p>Средства товарной информации. Технические документы.</p> <p>Обеспечение качества и количества. Понятие. Факторы влияющие на качество и количество. Влияние отдельных факторов на количество и качество.</p>		2

	<i>требования к таре и упаковке.. Процессы, происходящие при хранении.</i>		
	Практические занятия: оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; рассчитывать товарные потери и списывать их; <i>расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу</i>	10	
	9. Ознакомление с правилами отбора проб, приёмочными и браковочными числами.		
	10. Изучение правил и норм размещения продовольственных товаров на хранение		
	11. Расчет товарных потерь. Изучение мер по предупреждению и снижению товарных потерь		
	12. Анализ оформления товаросопроводительной документации		
	13. Распознавание форм и видов товарной информации		
Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		170	
Тема 2.1. Стекланные и керамические изделия	Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</i>	4	
	1. Изделия из стекла. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Изделия из керамики. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2

		<p>Практические занятия: идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <i>учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</i></p> <p><i>Определять потребительские свойства товаров:</i></p>	4	
	1	Анализ ассортимента и оценка качества стеклянной посуды		
	2	Анализ ассортимента и оценка качества керамических изделий		
Тема 2.2. Металлохозяйственные товары		<p>Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</i></p>	2	
	1.	Металлохозяйственные товары Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2

	Практические занятия: идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <i>учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</i>	2	
	3 Изучение ассортимента и оценка качества металлохозяйственных товаров		
Тема 2.3. Изделия из пластмассы	Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</i>	2	
	1. Товары из пластмасс. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2
	Практические занятия: идентифицировать товары; <i>учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</i>	2	
	4 Изучение ассортимента изделий из пластических масс		
Тема 2.4. Товары бытовой химии	Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества,	4	

	<p>маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</i></p>		
1.	<p>Товары бытовой химии. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Лакокрасочные товары. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p>		2
	<p>Практические занятия: идентифицировать товары; <i>учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</i></p>	4	
5	Изучение ассортимента и оценка качества моющих средств		
6	Изучение ассортимента и оценка качества лакокрасочных товаров		
<p>Тема 2.5. Мебельные товары</p>	<p>Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества;</i></p>	2	

	<p><i>факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения</i></p>		
	<p>1. Мебельные товары. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p>		2
	<p>Практические занятия: идентифицировать товары; <i>учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</i></p>	2	
	<p>7 Изучение ассортимента мебели реализуемой в магазинах г.Краснодара</p>		
<p>Тема 2.6. Электробытовые товары</p>	<p>Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения</i></p>	8	
	<p>1. Бытовые стиральные машины. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка,</p>		2

	<p>условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Бытовые уборочные машины. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Холодильники. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Электробытовые товаров облегчающие домашний труд. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p>		
	<p>Практические занятия: идентифицировать товары; <i>учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</i></p>	2	
	8 Изучение ассортимента стиральных машин и холодильников		
<p>Тема 2.7. Игрушки</p>	<p>Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</i></p>	2	
1.	<p>Игрушки. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к</p>		2

		качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		
Тема 2.8. Канцелярские и школьно - письменные товары		Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</i>	2	
	1.	Канцелярские и школьно- письменные товары. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2
Тема 2.9. Бытовые электронные товары		Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</i>	6	
	1.	Аудиотехника. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Видеотехника. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их		2

	<p>возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Телевизоры. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p>		
	<p>Практические занятия: идентифицировать товары; учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</p>	4	
	9	Изучение конструктивных особенностей и ассортимента аудио и видеотехники	
	10	Изучение ассортимента телевизоров	
Тема 2.10. Ювелирные товары	<p>Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</p>	4	
	1.	<p>Сырье для производства ювелирных товаров. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Ювелирные товары Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка,</p>	2

		условия и сроки транспортирования и хранения.		
		Практические занятия: идентифицировать товары; учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов	2	
	11	Изучение ассортимента ювелирных товаров		
Тема 2.11. Швейные и трикотажные товары		Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.	6	
	1.	Текстильные волокна. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Швейные товары. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Трикотажные товары. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества,		2

	требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		
	Практические занятия: идентифицировать товары; учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов	2	
	12 Изучение ассортимента швейных изделий и трикотажных изделий		
Тема 2.12. Обувные товары	Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.	2	
	1. Обувные товары. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2
	Практические занятия: идентифицировать товары; учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов	2	

	13	Изучение ассортимента и оценка качества кожаной обуви		
Тема 2.13. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</i>		2	
	1.	Пушно-меховые и овчинно-шубные товары. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2
	Практические занятия: идентифицировать товары; <i>учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</i>		2	
	14	Изучение ассортимента меховых товаров		
Тема 2.14. Парфюмерно-косметические товары	Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</i>		6	
	1.	Парфюмерные товары. Классификация ассортимента и его товароведная		2

	<p>характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Косметические товары. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Декоративная косметика. Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы, формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p>		
	<p>Практические занятия: идентифицировать товары; <i>учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</i></p> <p>15 Изучение ассортимента парфюмерных товаров</p> <p>16 Изучение ассортимента и оценка качества косметики</p>	4	
<p>Тема 2.15. Галантерейные товары</p>	<p>Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</i></p> <p>1. Кожаная галантерея. Металлическая и текстильная галантерея Классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Факторы,</p>	4	2

		формирующие потребительские свойства. Оценка качества, требования стандартов к качеству товаров, методы оценки качества. Виды дефектов и причины их возникновения. Факторы, обеспечивающие качество: маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		
Тема 2.16 Пищевая ценность продовольственных товаров	Содержание: <i>понятие пищевой ценности товаров, рациональности питания</i>		2	
	1.	Понятие пищевой ценности товаров Химический состав продовольственных товаров., <i>рациональности питания. Основные термины и понятия.</i>		2
	Практические занятия		2	
	<i>Анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами:</i>			
17	Расчёт энергетической ценности продовольственных товаров			
Тема 2.17. Зерномучные товары	Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</i>		6	
	1.	Крупа. Мука. Идентифицировать товары <i>Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества.</i> Маркировка, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения Макаронные изделия. Факторы, формирующие качество Классификация и характеристика ассортимента изделий. Оценка качества. Маркировка, упаковка, хранения Хлеб и хлебобулочные изделия. Факторы, формирующие качество Классификация и характеристика ассортимента изделий. Оценка качества. <i>Требования к таре и упаковке.</i>		2

	<p>Практические занятия: идентифицировать товары; учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</p>	2	
18	Изучение ассортимента, оценка качества круп и макаронных изделий		
<p>Тема 2.18 Плодоовощные товары</p>	<p>Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</p>	4	
1.	<p>Свежие овощи. Идентифицировать товары. Факторы, формирующие качество. Классификация и характеристика ассортимента изделий. Оценка качества. Маркировка, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения</p> <p>Свежие плоды. Классификация свежих плодов, пищевая ценность. Товароведная характеристика семечковых и косточковых. Оценка качества. Маркировка, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p>		2
	<p>Практические занятия: идентифицировать товары; учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</p>	4	
19	Анализ ассортимента и оценка качества свежих плодов и овощей.		
20	Анализ ассортимента и оценка качества переработанных плодов и овощей.		
<p>Тема 2.19 Вкусовые товары</p>	<p>Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества,</p>	8	

	<p>маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</i></p>		
	<p>Алкогольные напитки. Ликеро-наливочные изделия. Факторы, формирующие качество Классификация и характеристика ассортимента. Оценка качества. Маркировка, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения</p> <p>Виноградные вина. Плодово-ягодные вина. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество Классификация и характеристика ассортимента изделий. Оценка качества. Маркировка, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения</p> <p>Чай и чайные напитки. Основные понятия и назначение. Пищевая ценность. Классификация и характеристика ассортимента изделий. Оценка качества. Маркировка, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения</p> <p>Кофе и кофейные напитки. Основные понятия и назначение. Пищевая ценность. Классификация и характеристика ассортимента изделий. Оценка качества. <i>Требования к таре и упаковке.</i> Маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения</p>	2	
	<p>Практические занятия: идентифицировать товары; <i>учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</i></p> <p>21 Анализ ассортимента и оценка качества пряностей и приправ.</p> <p>22 Анализ видов, оценка качества чая и кофе .</p>	4	
<p>Тема 2.20. Кондитерские товары</p>	<p>Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;</i></p>	6	

	<p>требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</p>		
1.	<p>Фруктово - ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность. Классификация и характеристика ассортимента изделий. Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества. Маркировка, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения</p> <p>Карамель. Конфеты. Шоколад Пищевая ценность. Классификация и характеристика ассортимента изделий. Оценка качества. Маркировка, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения</p> <p>Мучные кондитерские изделия. Товароведная характеристика печенья, пряников, тортов, пирожных: пищевая ценность, классификация, ассортимент.</p>		2
	<p>Практические занятия: идентифицировать товары; учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</p>	4	
23	Анализ ассортимента и оценка качества сахаристых кондитерских изделий		
24	Анализ ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий		
Тема 2.21. Пищевые жиры	<p>Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</p>	2	
1.	<p>Растительные масла. Животные жиры. Идентифицировать товары. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика ассортимента растительных масел. Маргариновая продукция. Товароведная характеристика животных жиров, маргарина и маргариновой продукции. Ассортимент товаров, их потребительские свойства. Факторы, формирующие потребительские свойства. Размещение на хранение. Условия и сроки транспортирования и хранения.</p>		2
	<p>Практические занятия: идентифицировать товары; учитывать факторы, влияющие на</p>	2	

	<p><i>ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</i></p>		
	25	Анализ ассортимента и оценка качества пищевых жиров	
Тема 2.22. Молочные товары	<p>Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</p>		6
	1.	<p>Молоко, сливки. Молочные консервы. Идентифицировать товары Состояние и перспективы развития рынка молочных товаров. Пищевая ценность, химический состав, классификация, ассортимент. Масло коровье. Пищевая ценность. Классификация и характеристика ассортимента изделий. Оценка качества. Маркировка, упаковка, условия и сроки и хранения</p> <p>Сыры. Твёрдые сычужные сыры. Мягкие сычужные сыры. Рассольные сыры. Кисломолочные, переработанные сыры. Пищевая ценность. Классификация и характеристика ассортимента. Оценка качества. <i>Требования к таре и упаковке</i></p> <p>Маркировка, условия хранения</p>	2
	<p>Практические занятия: идентифицировать товары; учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</p>		4
	26	Анализ ассортимента, оценка качества кисломолочных продуктов	
	27	Анализ ассортимента и оценка качества сыров	
Тема 2.23. Яйцо и яичные	<p>Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики</p>		2

товары	<p>продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</i></p>			
	1.	<p>Яйцо и яичные товары: пищевая ценность, химический состав строение, виды, классификация. Идентифицировать товары Оценка качества. Дефекты. Маркировка, упаковка, условия и сроки и хранения.</p>		
	<p>Практические занятия: идентифицировать товары; <i>учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</i></p>		2	
28		Определение видов, категорий яиц		
Тема 2.24. Мясо и мясные товары	<p>Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</i></p>		6	
	1.	<p>Мясо убойных животных. Мясо птицы. Характеристика тканевого состава. Пищевая ценность. Классификация и характеристика ассортимента изделий. <i>Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества.</i> Маркировка, упаковка, условия и сроки хранения</p> <p>Колбасные изделия. Сырьё, производство, ассортимент. Пищевая ценность. Классификация и характеристика ассортимента изделий. Оценка качества.</p>		2

	<p>Маркировка, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения Мясокопчености. Пищевая ценность. Классификация и характеристика ассортимента изделий. Оценка качества. <i>Требования к таре и упаковке</i> Маркировка, сроки хранения Мясные консервы. Ассортимент товаров, их потребительские свойства. Факторы, формирующие потребительские свойства. Размещение на хранение.</p>			
	<p>Практические занятия: идентифицировать товары; <i>учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</i></p>	4		
	29	Анализ ассортимента и оценка качества мясных полуфабрикатов		
	30	Анализ ассортимента оценка качества колбасных изделий		
Тема 2.25 Рыбные товары	<p>Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</i></p>	4		
	1.	<p>Классификация семейств промысловых рыб. Идентифицировать товары Идентифицировать товары Тканевый и химический состав рыбы, Классификация семейств промысловых рыб.</p> <p>Соленые, копченые рыбные товары. Особенности пищевой ценности, технология получения, товароведная характеристика рыбы соленой, маринованной, вяленой, сушеной, копченой.</p>		2
	Практические занятия		2	
	31	Анализ ассортимента рыбных товаров		
Тема 2.26. Пищевые концентраты. Продукты детского питания	<p>Содержание: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и</p>	6		

	<p>непродовольственных товаров; факторы, формирующие потребительские свойства товаров различных товарных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.</p>		
1.	<p>Пищевые концентраты. Идентифицировать товары Пищевая ценность. Классификация и характеристика. Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества.</p> <p>Продукты детского питания. Пищевая ценность. Классификация и характеристика. Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества.</p>		
	<p>Практические занятия: идентифицировать товары; учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов</p>	2	
32	Анализ ассортимента, оценка качества пищевых концентратов		
<p>Самостоятельная работа при изучении ПМ.03</p>		125	
<p>Составление плана текста, конспектов занятий в соответствии с учебной и специальной технической литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), составление презентаций по изученным темам. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>			
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Составить схему классификации товаров</p> <p>Составить схему «Методы товароведной деятельности»</p> <p>Составить схему классификации швейных товаров</p> <p>Ознакомиться с ассортиментом молочных товаров на примере торгового предприятия «АШАН», подготовить сообщение.</p> <p>Проанализировать номенклатуру потребительских свойств товаров</p> <p>Научиться определять принципы деления товара на сорта на определенной группе товаров</p> <p>Изучить физические свойства товарных партий</p> <p>Составить схему классификации химических веществ товаров</p> <p>Решить ситуационные задачи по теме «Контроль качества и количества товарных партий»</p> <p>Изучить правила размещения товаров на хранение.</p>			

Составить схему «Основополагающие принципы определения качества товара»
 Дать характеристику количественным и качественным потерям в виде таблицы
 Изучить требование к маркировке товаров.
 Подготовить презентацию «Классификация информационных и товарных знаков». Составление таблицы: «Способы декорирования стеклянных изделий»
 Составление таблицы: Способы декорирования керамических изделий
 Составление кроссворда по разделу «Посудохозяйственные товары»
 Подготовка сообщения: «Полимеры разрешенные в РФ для производства игрушек и контакта с продуктами»
 Составление каталога ассортимента товаров бытовой химии
 Подготовка презентации «Порядок маркировки ЛКМ по группам знаков»
 Составление каталога ассортимента мебели.
 Подготовка презентации «Ассортимент электробытовых товаров (на примере одной групп)»
 Составление каталога ассортимента электробытовых товаров
 Составление каталога ассортимента аудиотехники
 Презентация «Бытовые электронные товары (на примере одного вида)»
 Составление каталога ассортимента видеотехники
 Составление каталога ассортимента ювелирных изделий
 Презентация «Ювелирные камни» (на примере одной группы)
 Составить таблицу «Ассортимент швейных товаров»
 Составить таблицу «Трикотажные переплетения»
 Составление каталога швейных изделий
 Составление каталога трикотажных изделий
 Составление каталога обуви
 Подготовка презентации «Ассортимент пушно-меховых изделий (на примере одного вида меха)»
 Подготовка презентации «Ассортимент косметических товаров (на примере одного производителя)»
 Составление таблицу: «Ассортимент круп в торговой сети города Краснодара»
 Составление схемы: «Ассортимент хлеба».
 Составление кроссворда по разделу «Зернопродукты»
 Составление кроссворда: «Ассортимент свежих овощей»
 Составление кроссворда: «Ассортимент свежих плодов»
 Составление схемы: «Классификация безалкогольных напитков»
 Изучение ассортимента виноградных вин реализуемых торговым предприятием «Вина Кубани»
 Изучение ассортимента байхового зеленого чая в магазине шаговой доступности

Изучение ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий
 Подготовка презентации по теме: «Кондитерские товары»
 Составление кроссворд по теме: «Кондитерские товары»
 Изучение ассортимента растительных масел в гипермаркете «Магнит»

<p>Подготовить доклад на тему: «Майонез» Подготовить сообщение «Молочные продукты производителей Кубани». Изучение ассортимента твердых сычужных сыров в магазинах города Составить кроссворд по теме: «Молочные товары» Составление схемы «Классификация мясных товаров по условиям и срокам хранения». Подготовка презентации «Мясо и мясные продукты» Работка схемы «Строение тела рыбы» Подготовка презентации «Рыбные товары»</p>		
<p>Учебная практика 1. Определение показателей ассортимента; 2. Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества</p>	36	
<p>Производственная практика 1. Определение показателей ассортимента; 2. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; 3. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; 4. Установление градаций качества; 5. Расшифровки маркировки; 6. Контроль режима и сроков хранения товаров; 7. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения</p>	36	
Всего	447	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля осуществляется в лаборатории товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно - наглядных пособий по профессиональному модулю;
- уголок покупателя;

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- методические пособия.

Оборудование лаборатории:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- образцы товаров;
- натуральные образцы различных групп товаров для проведения практических занятий
- лабораторный инвентарь

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные законодательные и нормативные правовые акты

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Правила продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации (с изм. на 30 мая 2018 года);
3. ГОСТ Р 51303-2013 Торговля. Термины и определения. Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 августа 2013 г. N 582-ст;
4. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст.

Основные источники

1. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров / Вилкова С.А., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - Дашков и К°, 2018г. - 498 с.
2. Голубкина Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология / Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева. - М.: Издательский центр «Академия», 2019 - 544 с.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017- 336 с.

4. Дзахмишева И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров / Дзахмишева И.Ш., Балаева С.И., Блиева М.В., - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 346 с.

5. Киселева И.С. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие / Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И. С. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2018 - 236 с.

6. Неверова А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. образования / Под ред. А.Н. Неверова, Т.И. Чалых. - М.: ПрофОбрИздат, 2019 - 464 с.

7. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2017 - 448 с.

8. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Райкова Е.Ю. - М.: Дашков и К, 2020. - 412 с.

9. Чечик, А. М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения: Учебник / А. М. Чечик. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018 - 536 с.

10. Юсова О.В. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М:ИНФРА-М, 2019.-304 с.

Дополнительные источники:

11. Демакова Е. А. Товароведение и экспертиза мебельных товаров. Учебное пособие. - КноРус, 2017г.

12. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В. Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2019-752с.

13. Черная М.А. Товароведение строительных товаров: Учебное пособие / Ф.А. Петрище, М.А. Черная. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 208 с.

Журналы

«Современная торговля»,

«Мерчендайзинг»,

«Торговое оборудование»,

«Товароведение продовольственных товаров»,

Интернет-ресурсы

www.gks.ru- сайт Госкомстата;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

[www, gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения. Учебным планом предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные.

В процессе изучения ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров преподаватели и мастера производственного обучения используют активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практические занятия по изучению ассортимента товаров проводятся в форме экскурсий на торговые предприятия города.

Каждый обучающийся обеспечен одним учебным печатным и электронным изданием по программе профессионального модуля не старше 5 лет с момента издания. Преподаватель для самостоятельной работы учащихся разработал методические рекомендации и перечень тем.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров является прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная практика проводится на базе учебного заведения. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

Производственная практика проводится на предприятиях работодателей (ООО «МЕТРО Кэш энд Керри», ООО «ТВК-Р», АО «ТАНДЕР»). Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения - преподаватель, а так же руководитель практики от предприятия.

Формой итоговой аттестации является проведение экзамена (квалификационного).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно- педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее профессиональное образования, соответствующего профилю модуля и специальности: товаровед.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: 3 разряд, с стажировкой в профильных организациях 1 раз в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Инженерно-педагогический состав: Опыт деятельности в организациях сферы торговли и стажировка в профильных организациях 1 раз в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	- планирование, осуществление и обосновывание ассортиментной политики предприятия, в соответствии с его типом и видом	Устный экзамен
	- определение структуры группового ассортимента	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы
	- полнота составления товарного классификатора ассортимента в соответствии с его свойствами и показателями	Письменный экзамен
	- обоснование выбора показателей качества товаров в соответствии с номенклатурой	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы Устный экзамен
	- правильность формирования ассортимента по основным показателям ассортимента: широта, полнота, глубина	Письменный экзамен
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	- расчет товарных запасов и оборачиваемости товаров выполнен верно	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы
	- решение задач по расчету товарных потерь	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы
	- обоснование основных методов предотвращения товарных потерь	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	- проверка соответствия маркировки данным указанным в сопроводительных документах и требованиям Технических регламентов и ГОСТ на определенную продукцию	Экспертная оценка на практических занятиях Устный экзамен
	- правильность расшифровки реквизитов маркировки конкретных товаров, клеймения и символов правил хранения товаров	Экспертная оценка на практических занятиях Устный экзамен
	- определение соответствия штрих кода требованиям, предъявляемых к ним	Экспертная оценка на практических занятиях Письменный экзамен
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную	- распознавание товаров по ассортименту принадлежности	Устный экзамен
	- идентификация товара по	Устный экзамен

принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	классификационным признакам (прайс-листы, каталог, натуральные образцы) выполнена верно	
	- выполнение оценки качества товаров по органолептическим показателям и установление соответствия требованиям стандарта	Устный экзамен
	- определение дефектов, в соответствии с требованиями стандарта	Экспертная оценка на практических занятиях Письменный экзамен
	- определение градации качества, в соответствии с выявленными дефектами	Экспертная оценка на практических занятиях Письменный экзамен
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	- соответствие знаний условий, сроков хранения и транспортирования требованиям СанПиНа 2.3.2.1324-03.	Экспертная оценка на практических занятиях Устный экзамен
	- организация сохранности товаров, в соответствии с оптимальными условиями хранения	Экспертная оценка на практических занятиях
	- применение основных правил оформления сопроводительных документов	Экспертная оценка на практических занятиях
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	- обоснование необходимости использования и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке	Экспертная оценка на практических занятиях
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	- определение действительного значения показателей качества и проверяемость их соответствия установленным требованиям	Экспертная оценка на практических занятиях
	- демонстрация умения переводить внесистемные единицы измерения в системные	Экспертная оценка на практических занятиях
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	- демонстрация умения работы с документами подтверждающими сертификацию	Экспертная оценка на практических занятиях

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к профессии (участие в профессиональных конкурсах, учебно- исследовательской работе). - стремление разобраться и быстро освоить необходимые знания и умения. - проявление сообразительность, аналитические способности, системное мышление, эрудицию. - тщательность подготовкой по основам профессиональных знаний 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> <p>Экспертиза портфолио, участие в конкурсах профмастерства.</p> <p>Анкетирование, наблюдение</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - правильность планирования собственной деятельности с ориентацией на результат – обоснование выбора и применения методов и способов решения по изучению конъюнктуры рынка, выявлению и формированию ассортимента товара 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> <p>Оценка выполнения курсовой работы</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - способность к анализу и синтезу - применение знания на практике - способность ставить цели и достигать их - проявление организаторских способностей - стремление к планированию при выполнении поставленных задач - способность оценивать качество выполненной работы - способность самостоятельно решать возникающие проблемы в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях и нести за них ответственность 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике</p> <p>Оценка выполнения курсовой работы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка активности обучающегося при проведении учебно-воспитательных мероприятиях различной тематики</p>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование профессиональных задач,	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении индивидуальных</p>

<p>профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность применения нормативных документов используемых в сфере торговли для решения профессиональных задач - широта использования различных источников информации, включая электронные - владение письменной и устной коммуникацией на родном языке - стремление самостоятельно искать, извлекать, систематизировать, анализировать и отбирать необходимую для решения учебных задач информацию, организовывать, преобразовывать, сохранять и передавать ее - умение осознанно воспринимать информацию, распространяемую по каналам СМИ 	<p>домашних заданий, работ по учебной и производственной практике</p> <p>Оценка выполнения курсовой работы</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способности использовать информационно-коммуникационные технологии при оформлении результатов самостоятельной работы и в профессиональной деятельности - стремление освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д. - владение современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.) и информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет). - проявление желания работать с книгами, учебниками, справочниками, атласами, картами, определителями, энциклопедиями, каталогами, словарями, CD-Rom, Интернет 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимся информационных технологий при проведении учебно-воспитательных мероприятиях различной тематики</p> <p>Исследовательский проект, самопрезентация, резюме.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практикой - проявление навыков межличностного общения - умение слушать собеседников - проявление умения работать в команде на общий результат 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - проявление справедливости, доброжелательности - организация работы малой группы - демонстрация организаторских способностей 	Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимся коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - планирование самостоятельного изучения нормативных документов в области торговли; - получение отзывов об участии в работе предметного кружка, секции; - создание индивидуального плана самообразования и самоконтроля его выполнения 	Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимся методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике, подготовки и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики
ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения	<ul style="list-style-type: none"> - совершенствование своего физического развития - проявление устойчивого интереса к здоровому образу жизни - способность отказаться от вредных привычек 	Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимся методов и приемов личной организации на занятиях физической культурой, подготовки и проведении учебно-воспитательных мероприятиях различной тематики
ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения	<ul style="list-style-type: none"> - использование иностранного языка для чтения и перевода текстов профессиональной направленности - написание деловых писем на английском языке - составление резюме на английском языке - ведение беседы на профессиональные темы на английском языке - использует иностранный язык при общении с клиентами и покупателями 	Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимся методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике, подготовки и проведении учебно-воспитательных мероприятиях различной тематики
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную	<ul style="list-style-type: none"> - владение нормами современного литературного языка и умение их применять в повседневной жизни и профессиональной деятельности. - умение использовать в собственной речи разнообразие грамматических форм и лексическое богатство языка 	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении заданий в малых группах, работ по учебной и

речь.	<ul style="list-style-type: none"> - умение последовательно излагать собственные мысли - владение культурой речи и этикой общения на национально-культурной основе 	<p>производственной практике Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности обучающегося при подготовки и проведении учебно-воспитательных мероприятиях различной тематики Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащегося в учебной и общественной деятельности</p>
<p>ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует свое поведение в повседневной жизни, в профессиональной деятельности и в различных чрезвычайных ситуациях в том числе и при угрозе совершения террористического акта. - грамотно действует при возникновении угрозы ЧС и во время ЧС - предвидит возникновение наиболее часто встречающихся опасных ситуаций по их характерным признакам - принимает решения и действует обеспечивая личную безопасность и безопасность окружающих. 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении заданий в малых группах, работ по учебной и производственной практике Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности обучающегося при подготовки и проведении учебно-воспитательных мероприятиях различной тематики Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащегося в учебной и общественной деятельности</p>
<p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует нормативные правовые документы - классифицирует нормативные правовые документы - избирает нормативные правовые документы, необходимые для профессиональной деятельности, в т.ч. регламентирующие качество товаров - использует на практике нормативные правовые документы, необходимые для профессиональной деятельности 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении заданий в малых группах, работ по учебной и производственной практике Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащегося в учебной и общественной деятельности</p>