Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля

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

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Форма обучения: *очная, заочная*

Вологда, 2016

Рассмотрена на заседании цикловой комиссией
Организации и технологии ведения бизнеса
Протокол № 1 от «07» сентября 2016г.
Председатель цикловой комиссии
_____ В.А. Груничева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ И.Н. Кириллова

Согласовано
Зам. директора по методической работе
_____ Е.И. Панчук

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчики:
Груничева В.А., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Федорова А.В., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям)

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

рук-ло отдела переговоров ТК «ИНТРО» _____ Гриневва И.В.

Место работы, должность подпись ФИО

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 30
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 35
6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 38

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

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

1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
3. Оценивать и расшифровывать маркировку товаров в соответствии с установленными требованиям.
4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
7. Производить измерение товаров и других объектов, переводить в несистемные единицы измерений в системные.
8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в программе повышения квалификации и переподготовке работников в области организации торговли.

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

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

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознания товаров по ассортиментной принадлежности;

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

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 432/432 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 360/360 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 240/30 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 120/330 часов;

производственной практики – 72/72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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 измерение товаров и других объектов, переводить в несистемные 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.
ОК3	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 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 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Тематический план профессионального модуля для обучающихся по очной форме обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов *если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.-3.3., 3.5.-3.7.	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	60	40	12	*	20		-	*
ПК 3.2.-3.8.	Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров	180	120	40		60		-	
ПК 3.3.-3.8.	Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров	120	80	24		40		-	*
	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*	72							72
	Всего:	432	240	76	*	120	*		72

3.2. Тематический план профессионального модуля для обучающихся по заочной форме обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов *если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.-3.3., 3.5.-3.7.	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	60	10	2	*	50		-	*
ПК 3.2.-3.8.	Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров	180	12	6		168		-	
ПК 3.3.-3.8.	Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров	120	8	4		112		-	*
	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*	72							*72*
	Всего:	432	30	12	*	330	*		72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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

Очная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Максим учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка		Самостоятельная работа	Уровень освоения
			Теор	практич. занятия		
1	2	3	4	5	6	7
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения		**60**	**28**	**12**	**20**	2
Тема 1.1. Методологические основы товароведения	**Содержание**	12	6	2	4	2
	1. Введение в товароведение	3	2		1	2
	2. Методы товароведения	3	2		1	2
	3. Классификация и кодирование товара	4	2		2	2
	Практические занятия					
	1. П/Р №1. Распознавание методов классификации	2		2		3
Тема 1.2. Товароведные характеристики товара	**Содержание**	24	12	4	8	
	1. Ассортимент товара	3	2		1	
	2. Управление ассортиментом товара	3	2		1	2
	3. Качество товара	3	2		1	2
	4. Потребительские свойства товаров	3	2		1	2
	5. Оценка качества товара	4	2		2	2
	6. Количественная характеристика товара	4	2		2	2
	Практические занятия					
	1. П/Р №2. Анализ ассортиментной политики розничных торговых предприятий	2		2		3
	2. П/Р №3. Оценка качества и определение сортности товара	2		2		
Тема 1.3. Обеспечение товароведных характеристик товара	**Содержание**	24	10	6	8	
	1. Технологический цикл товародвижения	3	2		1	2
	2. Формирующие факторы	3	2		1	2
	3. Сохраняющие факторы	4	2		2	2
	4. Товарные потери	4	2		2	2
	5. Средства товарной информации	4	2		2	2
	Практические занятия					
	1. П/Р №4. Перевод внесистемные единицы измерения в системные. Расчет обора проб и выборок	2		2		3
	2. П/Р №5. Расчет количественных потерь	2		2		3
	3. П/Р №6. Расшифровка информационных знаков на маркировке	2		2		3
Самостоятельная работа при изучении МДК 03.01.						

Примерная тематика домашних заданий 1. Составить конспект «История возникновения товароведения» 2. Составить конспект «Состояние потребительского рынка» 3. Составить конспект «Практические методы товароведения» 4. Оформить таблицу «Преимущества и недостатки иерархического и фасетного методов классификации» 5. Оформить таблицу и раскрыть «Методы кодирования» 6. Оформить таблицу «Общая классификация продовольственных и непродовольственных товаров» 7. Оформить схему «Взаимосвязь классификационных ассортиментных группировок и свойств ассортимента» 8. Составить схему «Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров» 9. Изучить самостоятельно тему: «Физические свойства товаров» 10. Оформить таблицу «Классификация химических веществ товаров», дать краткую характеристику этих веществ» 11. Оформить таблицы: «Классификация товаров по термическому состоянию и требованиям к оптимальному температурному режиму», «Классификация товаров по влажностному и требованиям к оптимальному влажностному режиму» 12. Оформить схему «Классификация методов хранения, основанных на регулировании показателей климатического режима» 13. Оформить схему «Классификация внутренних и внешних факторов, влияющих на потери» 14. Оформить информационные знаки в тетрадь							
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров							
1 Товароведение продовольственных товаров			**180**	**80**	**40**	**60**	
Тема 2.1. Зерномучные товары	**Содержание**		**22**	**10**	**4**	**8**	
	1.	Классификация зерномучных товаров, назначение. Пищевая ценность.	3	2		1	2
	2.	Крупы. Виды, ассортимент, характеристика. Показатели качества. Упаковка, маркировка, условия хранения.	3	2		1	2
	3.	Мука. Понятие о получении. Виды помола. Классификация. Товарные сорта. Условия хранения. Маркировка	4	2		2	2
	4.	Макаронные изделия. Сырье. Понятие о получении. Классификация, виды, ассортимент, упаковка, особенности маркировки. Хранение.	4	2		2	2
	5.	Хлебобулочные изделия. Классификация, характеристика ассортимента. Показатели качества. Дефекты и болезни хлеба. Условия хранения.	4	2		2	2
	Практические занятия						
	1.	П/Р № 1. Упражнения в идентификации видов зерномучных товаров. Изучение принципов построения стандартов на зерномучные товары. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов	2		2		3
	2.	П/Р № 2. Расчет энергетической ценности. Определение оптимальных условий хранения. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3

Тема 2.2. Плодоовощные товары и грибы	**Содержание**		**19**	**8**	**4**	**7**	
	1.	Свежие овощи. Назначение. Пищевая ценность. Классификация. Краткая характеристика основных видов. Хозяйственно-ботанические сорта. Показатели и градации качества. Классы качества овощей. Наиболее распространенные болезни и повреждения овощей.	4	2		2	2
	2.	Свежие плоды. Назначение, пищевая ценность. Классификация, краткая характеристика основных видов. Помологические и ампелографические сорта. Показатели качества, товарные сорта. Болезни и повреждения свежих плодов	4	2		2	2
	3.	Сушеные, квашеные, маринованные, быстрозамороженные плоды и овощи. Классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты.	4	2		2	2
	4.	Грибы. Пищевая и энергетическая ценность. Классификация. Характеристика основных видов. Показатели качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение свежих и переработанных плодов, овощей и грибов	3	2		1	2
	Практические занятия						
	1.	П/Р №3. Упражнения в идентификации видов, дефектов овощей и плодов. Упражнения в идентификации видов, дефектов переработанных плодов, овощей и грибов. Оценка качества по стандарту по органолептическим показателям	2		2		3
	2.	П/Р №4. Определение градаций качества. Распознавание дефектов. Расчет энергетической ценности плодоовощных товаров. Расшифровка маркировки консервов. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3
Тема 2.3. Сахар Мед Крахмал Кондитерские товары	**Содержание**		**28**	**12**	**8**	**8**	
	1.	Сахар. Пищевая ценность. Виды. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение. Сахарозаменители: понятие, виды, назначение. Состав и пищевая ценность. Влияние на организм человека.	3	2		1	2
	2.	Мед. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент, показатели качества, дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение. Крахмал. Сырье. Виды. Характеристика. Упаковка. Маркировка. Хранение	3	2		1	2
	3.	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Виды, ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение	4	2		2	2
	4.	Карамельные изделия. Конфетные изделия. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение.	4	2		2	2
	5.	Шоколад и какао-порошок. Классификация. Виды. Ассортимент. Отличительные признаки. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение	3	2		1	2

	6	Мучные кондитерские изделия. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение. Халва и восточные сладости. Сырье. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение.	3	2		1	2
	Практические занятия						
	1.	П/Р № 5. Распознавание видов сахара, меда, крахмала, кондитерских товаров. Изучение стандартов на кондитерские товары.	2		2		3
	2.	П/Р № 6. Изучение ФЗ «Технический регламент на кондитерские товары»	2		2		3
	3.	П/Р № 7. Органолептическая оценка качества кондитерских товаров. Анализ ассортимента кондитерских товаров в розничной торговой сети. Анализ потребительской маркировки кондитерских товаров.	2		2		3
	4.	П/Р № 8. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3
Тема 2.4. Вкусовые товары	**Содержание**		**21**	**10**	**4**	**7**	
	1.	Вкусовые товары: понятие, назначение. Отличия от других групп продовольственных товаров. Чай и чайные напитки. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение.	3	2		1	2
	2.	Кофе и кофейные напитки. Состав. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение.	3	2		1	2
	3.	Пряности и приправы. Поваренная соль. Назначение. Классификация. Виды, ассортимент. Отличительные признаки. Показатели качества. Упаковка. Хранение. Жевательная резинка. Сырье. Назначение, влияние жевательной резинки на организм человека. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Хранение.	3	2		1	2
	4.	Алкогольные напитки. Классификация. Влияние на организм человека. Крепкие алкогольные напитки, ликероводочные – характеристика основных видов, ассортимент. Маркировка. Хранение. Вина виноградные. Классификация. Ассортимент. Характеристика основных видов, упаковка, маркировка, особенности хранения	3	2		1	2
	5.	Слабоалкогольные напитки. Пиво, коктейли. Классификация, ассортимент. Характеристика основных видов. Новые виды тонизирующих напитков. Упаковка, маркировка, хранение. Безалкогольные напитки. Состав и пищевая ценность безалкогольных напитков Классификация. Ассортимент. Характеристика отдельных видов. Показатели качества. Упаковка. Маркировка, хранение.	5	2		3	2
	Практические занятия						

	1	П/Р № 9. Распознавание видов и ассортимента чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков, пряностей и приправ. Органолептическая оценка качества чая. Определение группы и типа вина по маркировке согласно ФЗ Технический регламент «О маркировке упакованных пищевых продуктов для потребителей». Анализ маркировки на вкусовые товары согласно НД.	2		2		3
	2	П/Р № 10. Решение задач и ситуаций на правила приемки вкусовых товаров	2		2		3
Тема 2.5. Молоко и молочные товары	**Содержание**		**28**	**14**	**4**	**10**	
	1	Молоко. Молочный составной продукт. Молокосодержащий продукт. Сливки. Продукты переработки молока. Молочные консервы. Химический состав и пищевая ценность молока. Классификация. Ассортимент. Отличительные особенности. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение.	4	2		2	2
	2	Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение. Сметана, творог и творожные изделия. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение	4	2		2	2
	3	Диетические кисломолочные продукты. Виды. Характеристика ассортимента. Показатели качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.	3	2		1	2
	4	Масло из коровьего молока. Маслянистая паста. Классификация. Ассортимент. Характеристика. Показатели качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.	3	2		1	2
	5	Сливочно-растительный спред. Сливочно-растительная топленая смесь. Сырье. Классификация. Ассортимент. Характеристика, дефекты. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение.	3	2		1	2
	6	Сыры. Сырье. Понятие о производстве. Твердосычужные сыры. Классификация. Ассортимент. Характеристика основных видов. Маркировка. Хранение.	3	2		1	2
	7.	Сыры. Мягкие и рассольные сыры. Сырье. Характеристика ассортимента основных видов. Показатели качества. Дефекты. Хранение. Переработанные сыры. Сырье. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Маркировка. Упаковка, хранение.	4	2		2	2
	Практические занятия						
	1	П/Р № 11. Распознавание видов и ассортимента, дефектов молока и молочных продуктов. Оценка качества молока по органолептическим показателям. Распознавание дефектов сыра	2		2		3

	2	П/Р № 12. Расшифровка маркировки консервов. Анализ ассортимента сыров в розничной торговой сети. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3
Тема 2.6. Яйца и продукты их переработки	**Содержание**		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Яйца куриные. Строение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение. Яичные продукты. Меланж и яичный порошок Классификация. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение	4	2		2	2
	Практические занятия						
	1	П/Р №13. Проверка качества яиц на овоскопе. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3
Тема 2.7. Пищевые жиры	**Содержание**		**15**	**6**	**4**	**5**	
	1	Животные топленые жиры. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение	4	2		2	2
	2	Растительные масла. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение	4	2		2	2
	3.	Маргариновая продукция. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение	3	2		1	2
	Практические занятия						
	1	П/Р № 14. Распознавание жиров по идентифицирующим признакам. Определение качества по органолептическим показателям. Анализ маркировки жиров на соответствие требований технического регламента «О маркировке упакованных пищевых продуктов для потребителей».	2		2		3
	2	П/Р № 15. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3
Тема 2.8. Мясо и мясные товары	**Содержание**		**23**	**10**	**6**	**7**	
	1	Мясо. Пищевая ценность. Классификация. Показатели качества, маркировка, хранение Мясные субпродукты. Пищевая ценность. Классификация. Виды, групповая характеристика ассортимента. Дефекты. Маркировка. Хранение.	4	2		2	2
	2	Колбасные изделия. Пищевая ценность. Классификация. Виды, группировка, характеристика ассортимента. Дефекты. Маркировка. Хранение.	4	2		2	2
	3	Мясные копчености. Классификация. Ассортимент.	3	2		1	2
	4	Мясные консервы. Сырье, классификация, ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Маркировка, хранение.	3	2		1	2
	5	Мясные полуфабрикаты	3	2		1	2
	Практические занятия						

	1	П/Р № 16. Распознавание видов, ассортимента, дефектов колбасных изделий по идентифицирующим признакам и выявление причин их возникновения.	2		2		3
	2	П/Р № 17. Расшифровка маркировки консервов. Анализ маркировки мясных продуктов	2		2		3
	3	П/Р №18. Изучение принципов построения стандартов на правила приемки и методы отбора образцов. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3
Тема 2.9 Рыба и рыбные товары	**Содержание**		**18**	**8**	**4**	**6**	
	1	Пищевая ценность рыбы. Классификация. Характеристика основных семейств промысловых рыб и отдельных представителей. Нерыбное водное сырье (беспозвоночные и водоросли).	4	2		2	2
	2	Рыба живая, охлажденная, мороженая. Виды, пищевая ценность, ассортимент.	3	2		1	2
	3	Рыба соленая, копченая, вяленая, сушеная. Виды, пищевая ценность, ассортимент.	3	2		1	2
	4	Рыбные консервы и пресервы. Назначение. Классификация. Ассортимент, групповая характеристика. Дефекты. Маркировка, хранение. Икра. Строение, особенности химического состава, пищевая ценность. Виды, ассортимент. Дефекты, хранение.	4	2		2	2
	Практические занятия						
	1	П/Р № 19. Идентификация рыбы важнейших промысловых семейств. Анализ и расшифровка маркировки рыбных консервов	2		2		3
	2	П/Р № 20. Изучение стандартов на рыбу и рыботовары. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы при изучении раздела Товароведение продовольственных товаров Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение НТД. Самостоятельная работа в учебном кабинете с образцами товаров Анализ ассортимента товаров в магазинах города (области) по группам товаров. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** Написать рефераты (сообщения, доклады) по темам: 1. «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории», «Витамины и их роль для человека». 2. Из истории хлебных злаков, Хлебопекарные предприятия города (области, района). 3. «Экзотические плоды и овощи», «Помидоры – это ягоды или овощ?». 4. «Сахар и его польза для человека, , «Крупнейшие производители шоколада», «Из истории пряников». 5. «Пословицы и поговорки и сказки о соли», «Производители минеральной воды», «Удивительный напиток – квас», «Крепкие алкогольные напитки, их влияние на организм человека», «История развития жевательной							

резинки», «Восточное лакомство». 6. «Кумыс – напиток долголетия и здоровья», «История Вологодского масла». 7. «Птицефабрики области», «Развитие птицеводства в области». 8. «Легенды о растительных маслах», «История возникновения маргарина». 9. «Мясоперерабатывающие предприятия области». 10. «Рыборазводные хозяйства», «Нерыбное водное сырье».							
2. Товароведение непродовольственных товаров			**120**	**56**	**24**	**40**	
Тема 3.1. Хозяйственные товары	**Содержание**		**36**	**16**	**8**	**12**	
	1	Характеристика ассортимента товаров из пластических масс по признакам классификации	3	2		1	2
	2	Характеристика ассортимента товаров бытовой химии по признакам классификации	3	2		1	2
	3	Характеристика ассортимента стеклянных товаров по основным признакам	4	2		2	2
	4	Характеристика ассортимента керамических товаров по основным признакам	4	2		2	2
	5	Характеристика ассортимента металлохозяйственных товаров по признакам классификации.	4	2		2	2
	6	Характеристика ассортимента мебельных товаров по признакам классификации.	4	2		2	2
	7	Характеристика ассортимента строительных товаров по признакам классификации.	3	2		1	2
	8	Классификация ассортимента электробытовых товаров по основным признакам. Особенности маркировки	3	2		1	2
	Практические занятия						
	1	П/Р №1.Идентификация хозяйственных товаров из пластических масс	2		2		3
	2	П/Р №2. Составление торговой характеристики и оценка качества стеклянных бытовых товаров	2		2		3
	3	П/Р №3. Составление торговой характеристики и оценка качества керамических товаров	2		2		3
	4	П/Р №4. Ознакомление с ассортиментом металлохозяйственных товаров, распознание группы, видов	2		2		3
Тема 3.2. Товары культурно-бытового назначения	**Содержание**		**21**	**14**	**0**	**7**	
	1	Канцелярские и школьно-письменные товары	3	2		1	2
	2	Характеристика ассортимента музыкальных товаров по признакам классификации	3	2		1	2
	3	Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Фототовары	3	2		1	2
	4	Характеристика ассортимента игрушек по основным признакам классификации	3	2		1	2
	5	Художественные товары	3	2		1	2
	6	Характеристика ассортимента спортивных, рыболовных и охотничьих товаров по признакам классификации	3	2		1	2
	7	Ювелирные товары и часы	3	2		1	2

	Практические занятия - не предусмотрено						
Тема 3.3. Текстильные товары	**Содержание**		**18**	**8**	**4**	**6**	
	1	Факторы, формирующие потребительские свойства текстильных товаров	4	2		2	
	2	Классификация ассортимента тканей по основным признакам. Особенности маркировки. Требования к качеству тканей	3	2		1	2
	3	Нетканые материалы и искусственные меха	3	2		1	2
	4	Ковры и ковровые изделия	4	2		2	2
	Практические занятия						2
	1	П/Р №5. Составление торговой характеристики хлопчатобумажных и льняных тканей	2		2		3
	2	П/Р №6. Составление торговой характеристики шёлковых и шерстяных тканей	2		2		3
Тема 3.4. Одёжно – обувные товары	**Содержание**		**30**	**12**	**8**	**10**	
	1	Характеристика ассортимента швейных товаров по признакам классификации	3	2		1	2
	2	Характеристика ассортимента трикотажных товаров по признакам классификации. Требования к качеству швейных и трикотажных товаров.	3	2		1	2
	3	Характеристика ассортимента кожаной обуви по признакам классификации. Требования к качеству.	4	2		2	2
	4	Характеристика ассортимента резиновой и валяной обуви по признакам классификации. Требования к качеству.	4	2		2	2
	5	Характеристика пушно-меховых полуфабрикатов	4	2		2	2
	6	Характеристика ассортимента пушно-меховых товаров по признакам классификации. Требования к качеству. Особенности хранения	4	2		2	2
	Практические занятия				2		3
	1	П/Р №7. Идентификация швейных и трикотажных товаров.			2		3
	2	П/Р №8. Оценка качества швейных и трикотажных товаров			2		3
	3	П/Р №9. Изучение ассортимента обувных товаров			2		3
	4	П/Р №10. Оценка качества обувных товаров			2		3
Тема 5. Парфюмерно - косметические товары и галантерейные товары	**Содержание**		**15**	**6**	**4**	**5**	
	1	Характеристика парфюмерных товаров по признакам классификации классификации	4	2		2	2
	2	Характеристика косметических товаров по признакам классификации	4	2		2	2
	3	Характеристика галантерейных товаров по признакам классификации.	3	2		1	2
	Практические занятия						
	1	П/Р №11. Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров	2		2		3
	2	П/Р №12. Идентификация галантерейных товаров по группам, подгруппам, видам	2		2		3

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы при изучении раздела Товароведение непродовольственных товаров

1.Выписать свойства отдельных видов пластических масс в тетрадь, заполнив таблицу:

Вид пластмассы	Прозрачность	Поверхность	Агрегатное физическое состояние	Способ переработки	Дополнительные признаки

2.Посетить магазин, изучить ассортимент товаров бытовой химии, написать отчёт.
3.Изучить классификацию ассортимента клеящих материалов и удобрений.
4. Подготовить реферат «Вклад русских учёных в развитие производства силикатных товаров»
5. Посетить магазин, изучить ассортимент приборов для окон и дверей, написать отчёт.
6.Посетить один из мебельных магазинов (на выбор), изучить ассортимент, написать отчёт.
7.Посетить магазин строительных товаров, изучить ассортимент древесных строительных материалов, написать отчет.
8.Изучить технико-экономические показатели пылесосов и холодильной техники, имеющихся дома и сделать записи в тетради:

Наименование	Марка	Технико-экономические показатели (параметры)

9.Иучить достоинства и недостатки источников света: ламп накаливания и энергосберегающих ламп, написать сравнительную характеристику.
10.Изучить по паспортам показатели потребительских свойств БРЭА, имеющейся дома, заполнить таблицу:

Наименование	Марка	Технико-экономические показатели (параметры)

12. Посетить магазин, изучить ассортимент спортивных товаров, написать отчет.
13. Посетить специализированный магазин или отдел «Сувениры», изучить ассортимент художественных товаров, написать отчёт
14. Пользуясь интернетом, изучить ассортимент ювелирных товаров, выписать характеристику драгоценных и полудрагоценных камней.
15.Изучить свойства синтетических волокон, заполнить таблицу:

Вид волокна	Строение	Гигроскопичнсть	Химическая стойкость	Свето- и биостойкость	Механические свойства	Другие отличительные признаки

16.Зарисовать схемы главных ткацких переплетений
17. Посетить магазин «Ткани». Изучить ассортимент искусственных мехов.
18. Посетить магазин ковров, ознакомиться с ассортиментом и поставщиками.
19.Зарисовать в тетради основные детали одежды: пиджака, пальто, брюк.
20. Выписать основные детали кожаной обуви.
21. Зарисуйте схему креплений низа кожаной обуви: клеевой, сандальный, рантовый, доппельный.
22. Подготовить и написать реферат «Новая жизнь валяной обуви».
23. Посетить специализированный магазин, ознакомиться с ассортиментом готовых изделий из пушно-меховых полуфабрикатов.

Практика по профилю специальности по модулю **Виды работ:** 1. Изучить ассортимент товаров в действующем торговом предприятии. 2. Определить показатели ассортимента: широту, новизну, устойчивость и структуру ассортимента 3. Проанализировать ассортимент группы товаров (по выбору). Внести предложения по совершенствованию	72		

ассортимента. 4. Разработать ассортиментный перечень для данного торгового предприятия. 5. Проверить соответствие качества трех наименований товаров на соответствие требованиям НД: оценить качество товара определить градации качества диагностировать дефекты оценить маркировку в соответствии с установленными требованиями расшифровать информационные знаки на транспортной таре и потребительской упаковке 6. Проанализировать условия хранения отдельных групп товаров в данном предприятии: климатический режим хранения; санитарно-эпидемиологический режим хранения. 7. Контроль за соблюдением режима; сроков хранения, годности и реализации товаров. 8. Определить виды товарных потерь (актируемые, нормируемые); рассчитать товарные потери, составить план мероприятий по их предупреждению или списанию. 9. Проконтролировать условия и сроки транспортирования товаров. 10. Ознакомиться с видами товарно-сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение о качестве, декларация о соответствии, сертификат соответствия). 11. Проверить соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.					
Всего	432	240	76	120	

Заочная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)*		Максим учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка		Самостоятельная работа	**Уровень освоения**
				Теор	Практич. занятия		
1	**2**		**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения			**60**	**8**	**2**	**50**	2
Тема 1.1. Методологические основы товароведения	**Содержание**		**12**	**2**		**10**	2
	1.	Введение в товароведение	3			3	2
	2.	Методы товароведения	3	2		1	2
	3.	Классификация и кодирование товара	4			4	2
	Практические занятия						
	1.	П/Р №1. Распознавание методов классификации	2			2	3
Тема 1.2. Товароведные характеристики товара	**Содержание**		**24**	**4**	**2**	**18**	
	1.	Ассортимент товара	3	2		1	
	2.	Управление ассортиментом товара	3			3	2
	3.	Качество товара	3	2		1	2
	4.	Потребительские свойства товаров	3			3	2

	5.	Оценка качества товара	4			4	2
	6.	Количественная характеристика товара	4			4	2
	Практические занятия						
	1.	П/Р №2. Анализ ассортиментной политики розничных торговых предприятий	2		2		3
	2.	П/Р №3. Оценка качества и определение сортности товара	2			2	
Тема 1.3. Обеспечение товароведных характеристик товара	**Содержание**		**24**	**2**		**22**	
	1.	Технологический цикл товародвижения	3			3	2
	2.	Формирующие факторы	3	1		2	2
	3.	Сохраняющие факторы	4	1		3	2
	4.	Товарные потери	4			4	2
	5.	Средства товарной информации	4			4	2
	Практические занятия						
	1.	П/Р №4. Перевод внесистемные единицы измерения в системные. Расчет обора проб и выборок	2			2	3
	2.	П/Р №5. Расчет количественных потерь	2			2	3
	3.	П/Р №6. Расшифровка информационных знаков на маркировке	2			2	3
Самостоятельная работа при изучении МДК 03.01.							
Примерная тематика домашних заданий 1. Составить конспект «История возникновения товароведения» 2. Составить конспект «Состояние потребительского рынка» 3. Составить конспект «Практические методы товароведения» 4. Оформить таблицу «Преимущества и недостатки иерархического и фасетного методов классификации» 5. Оформить таблицу и раскрыть «Методы кодирования» 6. Оформить таблицу «Общая классификация продовольственных и непродовольственных товаров» 7. Оформить схему «Взаимосвязь классификационных ассортиментных группировок и свойств ассортимента» 8. Составить схему «Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров» 9. Изучить самостоятельно тему: «Физические свойства товаров» 10. Оформить таблицу «Классификация химических веществ товаров», дать краткую характеристику этих веществ» 11. Оформить таблицы: «Классификация товаров по термическому состоянию и требованиям к оптимальному температурному режиму», «Классификация товаров по влажностному и требованиям к оптимальному влажностному режиму» 12. Оформить схему «Классификация методов хранения, основанных на регулировании показателей климатического режима» 13. Оформить схему «Классификация внутренних и внешних факторов, влияющих на потери» 14. Оформить информационные знаки в тетрадь							
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров							
1 Товароведение продовольственных товаров			**180**	**6**	**6**	**168**	
Тема 2.1. Зерномучные	**Содержание**		**22**	**2**	**2**	**18**	

товары	1.	Классификация зерномучных товаров, назначение. Пищевая ценность.	3			3	2
	2.	Крупы. Виды, ассортимент, характеристика. Показатели качества. Упаковка, маркировка, условия хранения.	3	2		1	2
	3.	Мука. Понятие о получении. Виды помола. Классификация. Товарные сорта. Условия хранения. Маркировка	4			4	2
	4.	Макаронные изделия. Сырье. Понятие о получении. Классификация, виды, ассортимент, упаковка, особенности маркировки. Хранение.	4			4	2
	5.	Хлебобулочные изделия. Классификация, характеристика ассортимента. Показатели качества. Дефекты и болезни хлеба. Условия хранения.	4			4	2
	Практические занятия						
	1.	П/Р № 1. Упражнения в идентификации видов зерномучных товаров. Изучение принципов построения стандартов на зерномучные товары. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов	2		2		3
	2.	П/Р № 2. Расчет энергетической ценности. Определение оптимальных условий хранения. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2			2	3
Тема 2.2. Плодоовощные товары и грибы	**Содержание**		**19**	**2**	**-**	**17**	
	1.	Свежие овощи. Назначение. Пищевая ценность. Классификация. Краткая характеристика основных видов. Хозяйственно-ботанические сорта. Показатели и градации качества. Классы качества овощей. Наиболее распространенные болезни и повреждения овощей.	4	1		3	2
	2.	Свежие плоды. Назначение, пищевая ценность. Классификация, краткая характеристика основных видов. Помологические и ампелографические сорта. Показатели качества, товарные сорта. Болезни и повреждения свежих плодов	4	1		3	2
	3.	Сушеные, квашеные, маринованные, быстрозамороженные плоды и овощи. Классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты.	4			4	2
	4.	Грибы. Пищевая и энергетическая ценность. Классификация. Характеристика основных видов. Показатели качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение свежих и переработанных плодов, овощей и грибов	3			3	2
	Практические занятия						
	1.	П/Р №3. Упражнения в идентификации видов, дефектов овощей и плодов. Упражнения в идентификации видов, дефектов переработанных плодов, овощей и грибов. Оценка качества по стандарту по органолептическим показателям	2			2	3
	2.	П/Р №4. Определение градаций качества. Распознавание дефектов. Расчет энергетической ценности плодоовощных товаров. Расшифровка маркировки консервов. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2			2	3

Тема 2.3. Сахар Мед Крахмал Кондитерские товары	**Содержание**		**28**		**2**	**26**	
	1.	Сахар. Пищевая ценность. Виды. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение. Сахарозаменители: понятие, виды, назначение. Состав и пищевая ценность. Влияние на организм человека.	3			3	2
	2.	Мед. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент, показатели качества, дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение. Крахмал. Сырье. Виды. Характеристика. Упаковка. Маркировка. Хранение	3			3	2
	3.	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Виды, ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение	4			4	2
	4.	Карамельные изделия. Конфетные изделия. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение.	4			4	2
	5.	Шоколад и какао-порошок. Классификация. Виды. Ассортимент. Отличительные признаки. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение	3			3	2
	6	Мучные кондитерские изделия. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение. Халва и восточные сладости. Сырье. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение.	3			3	2
	Практические занятия						
	1.	П/Р № 5. Распознавание видов сахара, меда, крахмала, кондитерских товаров. Изучение стандартов на кондитерские товары.	2			2	3
	2.	П/Р № 6. Изучение ФЗ «Технический регламент на кондитерские товары»	2			2	3
	3.	П/Р № 7. Органолептическая оценка качества кондитерских товаров. Анализ ассортимента кондитерских товаров в розничной торговой сети. Анализ потребительской маркировки кондитерских товаров.	2		2		3
	4.	П/Р № 8. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2			2	3
Тема 2.4. Вкусовые товары	**Содержание**		**21**	-	-	**21**	
	1.	Вкусовые товары: понятие, назначение. Отличия от других групп продовольственных товаров. Чай и чайные напитки. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение.	3			3	2
	2.	Кофе и кофейные напитки. Состав. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение.	3			3	2
	3.	Пряности и приправы. Поваренная соль. Назначение. Классификация. Виды, ассортимент. Отличительные признаки. Показатели качества. Упаковка. Хранение. Жевательная резинка. Сырье. Назначение, влияние жевательной резинки на организм человека. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Хранение.	3			3	2

	4.	Алкогольные напитки. Классификация. Влияние на организм человека. Крепкие алкогольные напитки, ликероводочные – характеристика основных видов, ассортимент. Маркировка. Хранение. Вина виноградные. Классификация. Ассортимент. Характеристика основных видов, упаковка, маркировка, особенности хранения	3			3	2
	5.	Слабоалкогольные напитки. Пиво, коктейли. Классификация, ассортимент. Характеристика основных видов. Новые виды тонизирующих напитков. Упаковка, маркировка, хранение. Безалкогольные напитки. Состав и пищевая ценность безалкогольных напитков Классификация. Ассортимент. Характеристика отдельных видов. Показатели качества. Упаковка. Маркировка, хранение.	5			5	2
	Практические занятия						
	1	П/Р № 9. Распознавание видов и ассортимента чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков, пряностей и приправ. Органолептическая оценка качества чая. Определение группы и типа вина по маркировке согласно ФЗ Технический регламент «О маркировке упакованных пищевых продуктов для потребителей». Анализ маркировки на вкусовые товары согласно НД.	2			2	3
	2	П/Р № 10. Решение задач и ситуаций на правила приемки вкусовых товаров	2			2	3
Тема 2.5. Молоко и молочные товары	**Содержание**		**28**	**2**		**26**	
	1	Молоко. Молочный составной продукт. Молокосодержащий продукт. Сливки. Продукты переработки молока. Молочные консервы. Химический состав и пищевая ценность молока. Классификация. Ассортимент. Отличительные особенности. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение.	4	2		2	2
	2	Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение. Сметана, творог и творожные изделия. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение	4			4	2
	3	Диетические кисломолочные продукты. Виды. Характеристика ассортимента. Показатели качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.	3			3	2
	4	Масло из коровьего молока. Маслянистая паста. Классификация. Ассортимент. Характеристика. Показатели качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.	3			3	2
	5	Сливочно-растительный спред. Сливочно-растительная топленая смесь. Сырье. Классификация. Ассортимент. Характеристика, дефекты. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение.	3			3	2

	6	Сыры. Сырье. Понятие о производстве. Твердосычужные сыры. Классификация. Ассортимент. Характеристика основных видов. Маркировка. Хранение.	3			3	2
	7.	Сыры. Мягкие и рассольные сыры. Сырье. Характеристика ассортимента основных видов. Показатели качества. Дефекты. Хранение. Переработанные сыры. Сырье. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Маркировка. Упаковка, хранение.	4			4	2
	Практические занятия						
	1	П/Р № 11. Распознавание видов и ассортимента, дефектов молока и молочных продуктов. Оценка качества молока по органолептическим показателям. Распознавание дефектов сыра	2			2	3
	2	П/Р № 12. Расшифровка маркировки консервов. Анализ ассортимента сыров в розничной торговой сети. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2			2	3
Тема 2.6. Яйца и продукты их переработки	**Содержание**		**6**	-	-	**6**	
	1	Яйца куриные. Строение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение. Яичные продукты. Меланж и яичный порошок Классификация. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение	4			4	2
	Практические занятия						
	1	П/Р №13. Проверка качества яиц на овоскопе. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2			2	3
Тема 2.7. Пищевые жиры	**Содержание**		**15**	-	-	**15**	
	1	Животные топленые жиры. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение	4			4	2
	2	Растительные масла. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение	4			4	2
	3.	Маргариновая продукция. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение	3			3	2
	Практические занятия						
	1	П/Р № 14. Распознавание жиров по идентифицирующим признакам. Определение качества по органолептическим показателям. Анализ маркировки жиров на соответствие требований технического регламента «О маркировке упакованных пищевых продуктов для потребителей».	2			2	3
	2	П/Р № 15. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2			2	3
Тема 2.8. Мясо и мясные	**Содержание**		**23**	-	**2**	**21**	

товары	1	Мясо. Пищевая ценность. Классификация. Показатели качества, маркировка, хранение Мясные субпродукты. Пищевая ценность. Классификация. Виды, групповая характеристика ассортимента. Дефекты. Маркировка. Хранение.	4			4	2
	2	Колбасные изделия. Пищевая ценность. Классификация. Виды, группировка, характеристика ассортимента. Дефекты. Маркировка. Хранение.	4			4	2
	3	Мясные копчености. Классификация. Ассортимент.	3			3	2
	4	Мясные консервы. Сырье, классификация, ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Маркировка, хранение.	3			3	2
	5	Мясные полуфабрикаты	3			3	2
	Практические занятия						
	1	П/Р № 16. Распознавание видов, ассортимента, дефектов колбасных изделий по идентифицирующим признакам и выявление причин их возникновения.	2			2	3
	2	П/Р № 17. Расшифровка маркировки консервов. Анализ маркировки мясных продуктов	2			2	3
	3	П/Р №18. Изучение принципов построения стандартов на правила приемки и методы отбора образцов. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3
Тема 2.9 Рыба и рыбные товары	**Содержание**		**18**	-	-	**18**	
	1	Пищевая ценность рыбы. Классификация. Характеристика основных семейств промысловых рыб и отдельных представителей. Нерыбное водное сырье (беспозвоночные и водоросли).	4			4	2
	2	Рыба живая, охлажденная, мороженая. Виды, пищевая ценность, ассортимент.	3			3	2
	3	Рыба соленая, копченая, вяленая, сушеная. Виды, пищевая ценность, ассортимент.	3			3	2
	4	Рыбные консервы и пресервы. Назначение. Классификация. Ассортимент, групповая характеристика. Дефекты. Маркировка, хранение. Икра. Строение, особенности химического состава, пищевая ценность. Виды, ассортимент. Дефекты, хранение.	4			4	2
	Практические занятия						
	1	П/Р № 19. Идентификация рыбы важнейших промысловых семейств. Анализ и расшифровка маркировки рыбных консервов	2			2	3
	2	П/Р № 20. Изучение стандартов на рыбу и рыботовары. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2			2	3
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы при изучении раздела Товароведение продовольственных товаров Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам							

к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение НТД. Самостоятельная работа в учебном кабинете с образцами товаров Анализ ассортимента товаров в магазинах города (области) по группам товаров. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** Написать рефераты (сообщения, доклады) по темам: 1. «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории», «Витамины и их роль для человека». 2. Из истории хлебных злаков, Хлебопекарные предприятия города (области, района). 3. «Экзотические плоды и овощи», «Помидоры – это ягоды или овощ?». 4. «Сахар и его польза для человека, , «Крупнейшие производители шоколада», «Из истории пряников». 5. «Пословицы и поговорки и сказки о соли», «Производители минеральной воды», «Удивительный напиток – квас», «Крепкие алкогольные напитки, их влияние на организм человека», «История развития жевательной резинки», «Восточное лакомство». 6. «Кумыс – напиток долголетия и здоровья», «История Вологодского масла». 7. «Птицефабрики области», «Развитие птицеводства в области». 8. «Легенды о растительных маслах», «История возникновения маргарина». 9. «Мясоперерабатывающие предприятия области». 10. «Рыборазводные хозяйства», «Нерыбное водное сырье».						
2. Товароведение непродовольственных товаров			**120**	**4**	**4**	**112**	
Тема 3.1. Хозяйственные товары	**Содержание**		**36**	**2**	**-**	**34**	
	1	Характеристика ассортимента товаров из пластических масс по признакам классификации	3			3	2
	2	Характеристика ассортимента товаров бытовой химии по признакам классификации	3			3	2
	3	Характеристика ассортимента стеклянных товаров по основным признакам	4	1		3	2
	4	Характеристика ассортимента керамических товаров по основным признакам	4	1		3	2
	5	Характеристика ассортимента металлохозяйственных товаров по признакам классификации.	4			4	2
	6	Характеристика ассортимента мебельных товаров по признакам классификации.	4			4	2
	7	Характеристика ассортимента строительных товаров по признакам классификации.	3			3	2
	8	Классификация ассортимента электробытовых товаров по основным признакам. Особенности маркировки	3			3	2
	Практические занятия						
	1	П/Р №1.Идентификация хозяйственных товаров из пластических масс	2			2	3
	2	П/Р №2. Составление торговой характеристики и оценка качества стеклянных бытовых товаров	2			2	3
	3	П/Р №3. Составление торговой характеристики и оценка качества керамических товаров	2			2	3

	4	П/Р №4. Ознакомление с ассортиментом металлохозяйственных товаров, распознание группы, видов	2			2	3
Тема 3.2. Товары культурно-бытового назначения	**Содержание**		**21**	**-**	**0**	**21**	
	1	Канцелярские и школьно-письменные товары	3			3	2
	2	Характеристика ассортимента музыкальных товаров по признакам классификации	3			3	2
	3	Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Фототовары	3			3	2
	4	Характеристика ассортимента игрушек по основным признакам классификации	3			3	2
	5	Художественные товары	3			3	2
	6	Характеристика ассортимента спортивных, рыболовных и охотничьих товаров по признакам классификации	3			3	2
	7	Ювелирные товары и часы	3			3	2
	Практические занятия - не предусмотрено						
Тема 3.3. Текстильные товары	**Содержание**		**18**	**-**	**-**	**18**	
	1	Факторы, формирующие потребительские свойства текстильных товаров	4			4	
	2	Классификация ассортимента тканей по основным признакам. Особенности маркировки. Требования к качеству тканей	3			3	2
	3	Нетканые материалы и искусственные меха	3			3	2
	4	Ковры и ковровые изделия	4			4	2
	Практические занятия						
	1	П/Р №5. Составление торговой характеристики хлопчатобумажных и льняных тканей	2			2	3
	2	П/Р №6. Составление торговой характеристики шёлковых и шерстяных тканей	2			2	3
Тема 3.4. Одёжно – обувные товары	**Содержание**		**30**	**2**	**2**	**26**	
	1	Характеристика ассортимента швейных товаров по признакам классификации	3	2		1	2
	2	Характеристика ассортимента трикотажных товаров по признакам классификации. Требования к качеству швейных и трикотажных товаров.	3			3	2
	3	Характеристика ассортимента кожаной обуви по признакам классификации. Требования к качеству.	4			4	2
	4	Характеристика ассортимента резиновой и валяной обуви по признакам классификации. Требования к качеству.	4			4	2
	5	Характеристика пушно-меховых полуфабрикатов	4			4	2
	6	Характеристика ассортимента пушно-меховых товаров по признакам классификации. Требования к качеству. Особенности хранения	4			4	2
	Практические занятия						3
	1	П/Р №7. Идентификация швейных и трикотажных товаров.	2		2		3
	2	П/Р №8. Оценка качества швейных и трикотажных товаров	2			2	3
	3	П/Р №9. Изучение ассортимента обувных товаров	2			2	3
	4	П/Р №10. Оценка качества обувных товаров	2			2	3
Тема 5. Парфюмерно - косметические товары и галантерейные товары	**Содержание**		**15**	**-**	**2**	**13**	
	1	Характеристика парфюмерных товаров по признакам классификации классификации	4			4	2

	2	Характеристика косметических товаров по признакам классификации	4			4	2
	3	Характеристика галантерейных товаров по признакам классификации.	3			3	2
	Практические занятия						
	1	П/Р №11. Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров				2	3
	2	П/Р №12. Идентификация галантерейных товаров по группам, подгруппам, видам			2		3

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы при изучении раздела Товароведение непродовольственных товаров

1.Выписать свойства отдельных видов пластических масс в тетрадь, заполнив таблицу:

Вид пластмассы	Прозрачность	Поверхность	Агрегатное физическое состояние	Способ переработки	Дополнительные признаки

2.Посетить магазин, изучить ассортимент товаров бытовой химии, написать отчёт.
3.Изучить классификацию ассортимента клеящих материалов и удобрений.
4. Подготовить реферат «Вклад русских учёных в развитие производства силикатных товаров»
5. Посетить магазин, изучить ассортимент приборов для окон и дверей, написать отчёт.
6.Посетить один из мебельных магазинов (на выбор), изучить ассортимент, написать отчёт.
7.Посетить магазин строительных товаров, изучить ассортимент древесных строительных материалов, написать отчет.
8.Изучить технико-экономические показатели пылесосов и холодильной техники, имеющихся дома и сделать записи в тетради:

Наименование	Марка	Технико-экономические показатели (параметры)

9.Иучить достоинства и недостатки источников света: ламп накаливания и энергосберегающих ламп, написать сравнительную характеристику.
10.Изучить по паспортам показатели потребительских свойств БРЭА, имеющейся дома, заполнить таблицу:

Наименование	Марка	Технико-экономические показатели (параметры)

12. Посетить магазин, изучить ассортимент спортивных товаров, написать отчет.
13. Посетить специализированный магазин или отдел «Сувениры», изучить ассортимент художественных товаров, написать отчёт
14. Пользуясь интернетом, изучить ассортимент ювелирных товаров, выписать характеристику драгоценных и полудрагоценных камней.
15.Изучить свойства синтетических волокон, заполнить таблицу:

Вид волокна	Строение	Гигроскопичнсть	Химическая стойкость	Свето- и биостойкость	Механические свойства	Другие отличительные признаки

16.Зарисовать схемы главных ткацких переплетений
17. Посетить магазин «Ткани». Изучить ассортимент искусственных мехов.

18. Посетить магазин ковров, ознакомиться с ассортиментом и поставщиками. 19.Зарисовать в тетради основные детали одежды: пиджака, пальто, брюк. 20. Выписать основные детали кожаной обуви. 21. Зарисуйте схему креплений низа кожаной обуви: клеевой, сандальный, рантовый, доппельный. 22. Подготовить и написать реферат «Новая жизнь валяной обуви». 23. Посетить специализированный магазин, ознакомиться с ассортиментом готовых изделий из пушно-меховых полуфабрикатов.					
Практика по профилю специальности по модулю **Виды работ:** 1. Изучить ассортимент товаров в действующем торговом предприятии. 2. Определить показатели ассортимента: широту, новизну, устойчивость и структуру ассортимента 3. Проанализировать ассортимент группы товаров (по выбору). Внести предложения по совершенствованию ассортимента. 4. Разработать ассортиментный перечень для данного торгового предприятия. 5. Проверить соответствие качества трех наименований товаров на соответствие требованиям НД: оценить качество товара определить градации качества диагностировать дефекты оценить маркировку в соответствии с установленными требованиями расшифровать информационные знаки на транспортной таре и потребительской упаковке 6. Проанализировать условия хранения отдельных групп товаров в данном предприятии: климатический режим хранения; санитарно-эпидемиологический режим хранения. 7. Контроль за соблюдением режима; сроков хранения, годности и реализации товаров. 8. Определить виды товарных потерь (актируемые, нормируемые); рассчитать товарные потери, составить план мероприятий по их предупреждению или списанию. 9. Проконтролировать условия и сроки транспортирования товаров. 10. Ознакомиться с видами товарно-сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение о качестве, декларация о соответствии, сертификат соответствия). 11. Проверить соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	72				
Всего	432	18	84	330	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:
- кабинета междисциплинарных курсов;
- лаборатории: «Товароведения»;
- библиотеки, читального зала с выходом в интернет.

Междисциплинарных курсов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная литература;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия;
- электронные презентационные материалы по разделам модуля;
- комплект бланков документации.

Лаборатория: Товароведения
- рабочие места по количеству обучающихся;
- товарные образцы
- учебная литература;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия;
- электронные презентационные материалы по разделам модуля;
комплект бланков документации.

Технические средства обучения:
- калькуляторы;
- компьютер;
- принтер;
- сканер;
- проектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

а) Нормативные документы

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс]: конституция: от 30.12.2008 N 6-ФКЗ / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
2. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: закон Российской Федерации : от 07.02.92, № 2300-1 (в действующей редакции) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Закон Российской Федерации[Электронный ресурс] : фед. закон : от 02 января 2000 № 29-ФЗ (от 31.12.2014 N 493-ФЗ)/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный [Электронный ресурс]: фед. закон : от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (от 22.12.2008 N 268-ФЗ)/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
5. Технические регламенты и стандарты на продукцию

б) основные источники

1. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 192 с. : табл., схемы, граф. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 176-178. - ISBN 978-5-394-02407-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426464
2. Калачёв, Сергей Львович. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст]: учебник для бакалавров / С. Л. Калачёв. - 2-е изд., перераб. и доп. - [Б. м.: б. и.], 2014. - 477 с.
3. Памбухчиянц, О.В. Технология розничной торговли : учебник / О.В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и Ко, 2012. - 287 с. - ISBN 978-5-394-01131-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116036
4. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 508 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01879-4; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114133
5. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Е.Ю. Райкова. - М. : Дашков и Ко, 2012. - 412 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01691-2; То же

[Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112248

6. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие / С.И. Балаева, И.Ш. Дзахмишева, М.В. Блиева и др. ; под ред. С.И. Балаева. - 3-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 552 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01617-2; [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112206
7. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. ; под ред. Л.Г. Елисеева. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. - 930 с. : табл., схемы, ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01955-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426460
8. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст]: учебник для вузов / под ред. Л. Г. Елисеевой. - М.: Дашков и К, 2014. - 928, [1] с.

в)дополнительные источники

1. Баймишева, Д. Ш. Товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров [Текст] : практикум / Д. Ш. Баймишева, М. В. Чугунова. - Кинель : РИЦ СГСХА, 2014. - 157 с.
2. Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : лабораторный практикум / В.В. Березина. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 200 с. : табл., схемы, ил. - Библиогр.: с. 133-134. - ISBN 978-5-394-01810-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=375806
3. Вилкова, Светлана Архиповна. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров [Текст] : учеб.-практ. пособие / С. А. Вилкова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова; под общ. ред. С. А. Вилковой. - М. : Дашков и К°, 2015. - 497 с. : ил., табл.
4. Вытовтов, Анатолий Андреевич. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учебник для вузов / А. А. Вытовтов. - М. : ИНФРА-М, 2015. - 574, [1] с. : табл.
5. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - 3-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 374 с. : табл. - Библиогр.: с. 363-366. - ISBN 978-5-394-02366-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=385766
6. Зонова, Людмила Николаевна. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учеб. пособие для вузов / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. - М. : Дашков и К°, 2015. - 191 с. : табл.

7. Ильина, Марина Геннадьевна. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / М. Г. Ильина. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 188, [1] с. : ил.
8. Кажаева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О.И. Кажаева, Л.А. Манихина ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801
9. Калиева, О.М. Товароведение меховых товаров / О.М. Калиева, Е.Г. Кащенко, В.Н. Марченко ; МО РФ, ФГБОУ ВПО Оренбургский государственный университет». - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. - 266 с. : ил., табл. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258823
10. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: учеб. пособие / Н.Р. Куликова.- М.: Дашков и К, 2013.- 168с.
11. Николаева, Мария Андреевна. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие для вузов / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 463 с. : ил.
12. Николаева, Мария Андреевна. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров [Текст] : учебник для студентов вузов : в 2 ч. / М. А. Николаева. - ISBN 978-5-917680-475-8 : 978-5-16-009662-9. Ч. 1 : Модуль I. Теоретические основы товароведения : учебник для вузов / М. А. Николаева. - М. : НОРМА : ИНФРА-М, 2014. - 367 с.
13. Николаева, Мария Андреевна. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров [Текст] : учебник для студентов вузов : в 2 ч. / М. А. Николаева. - ISBN 978-5-91768-475-8 : 978-5-16-009663-6. Ч. 2 : Модуль II. Товарная экспертиза : учебник для вузов / М. А. Николаева. - М. : НОРМА : ИНФРА-М, 2014. - 191 с. : табл.
14. Орленко, Любовь Васильевна. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров [Текст] : учеб. пособие для вузов / Л. В. Орленко. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 271 с. : ил.
15. Петрище, Ф.А. Товарный менеджмент и экспертиза строительных товаров : учебник / Ф.А. Петрище, М.А. Черная. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 424 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02418-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=419828

16. Петрище, Франц Антонович. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник для вузов / Ф. А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - М. : Дашков и К°, 2012. - 506, [1] с. : ил.
17. Славнова Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров : учеб. пособие / Т.П. Славнова.- М.: Дашков и К, 2013,- 168с.
18. Тимофеева, Валентина Афанасьевна. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник для спо / В.А. Тимофеева. - 12-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 494, [1] с.
19. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами [Текст] : учебник для нпо / А. Н. Неверов, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева ; ред.: А. А. Неверов, Т. И. Чалых [и др.]. - 11 изд, стер. - М.: Академия, 2014. - 558, [1] с.: рис.
20. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учеб. пособие / [авт. кол.: Т. Н. Иванова [идр.]]. - М. : ИНФРА-М, 2015. - 239, [1] с. : табл.
21. Товароведение непродовольственных товаров [Текст] : учебник / А. П. Ходыкин [и др.]. - 3-е изд., испр. - М. : Дашков и К°, 2013. - 540 с.
22. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Текст] : учебник / под ред. Т. И. Чалых, Н. В. Умалёновой. - М. : Дашков и К°, 2014. - 759 с. : ил., табл.
23. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник /ред. Л.Г. Елисеева.- М.: Дашков И К, 2013.- 930с.
24. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных товаров : Учеб. пособие / Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина.- М.: Дашков и К, 2013.- 304с.

в) Периодические издания:

1. Спрос: электронный журнал для потребителей [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://spros-online.ru/

2. Качество.ru: электронный журнал для потребителей [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://spros-online.ru/

д) Интернет-ресурсы

№ п/п	Наименование ресурса	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «Консультант».	http://www.consultant.ru
2.	Контрольная закупка Онлайн	https://zakupka.tv/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Практика является обязательным разделом ПМ 03. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ПМ 03 предусматривается производственная практика по профилю специальности.

Практика по профилю специальности проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ 03 и реализуется концентрированно.

Цели и задачи, программы и формы отчетности практики по профилю специальности определяются образовательным учреждением.

Производственная практика должна проводиться в торговых организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Профессиональные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля: «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Санитария и гигиена продовольственных и непродовольственных товаров», «Реклама»,

Итоговая аттестация по профессиональному модулю – демонстрационный экзамен.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам) наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также обще профессиональных дисциплин.

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	- сбор данных о показателях ассортимента - определение коэффициента полноты, широты, новизны, устойчивости ассортимента	Выполнение и защита практических работ. Экспертная оценка на

организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	- расчет структуры ассортимента - качество анализа ассортиментной политики торговой организации - определение номенклатуры показателей качества - качество анализа номенклатуры потребительских свойств	производственной практике
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	- определение видов товарных потерь - определение норм естественной убыли - точность расчета естественной убыли - качество и анализ рекомендаций по снижению и предотвращению товарных потерь - правильность регулирования факторами, влияющих на сохраняемость	Выполнение и защита практических работ. Экспертная оценка на производственной практике
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	- точность расшифровки маркировки - качество анализа маркировки	Выполнение и защита практических работ. Экспертная оценка на производственной практике
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	- правильность распознавания методов классификации - составление классификации товаров различными методами - правильность определения градации качества товара - точность диагностики дефектов - точность характеристики ассортимента товаров по признакам классификации; - правильность идентификации товаров по основным признакам классификации; - правильность распознавания дефектов товаров;	Выполнение и защита практических работ. Экспертная оценка на производственной практике
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	- правильность определения оптимальных условий хранения и транспортирования товаров - точность и грамотность проверки оформления сопроводительных документов с учетом установленных требований	Выполнение и защита практических работ. Экспертная оценка на производственной практике

ПК 3.6..Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	- правильность пользования нормативными, техническими и технологическими документами в области санитарии - качество анализа технологических процессов в соответствии с установленными требованиями	Выполнение и защита практических работ. Экспертная оценка на производственной практике
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	- точность и грамотность проведения измерений товаров и других объектов - правильность перевода внесистемных единиц измерений в системные	Выполнение и защита практических работ.
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	- правильность работы с документами по подтверждению соответствия - эффективный контроль в соответствии с нормативной документацией	Экспертная оценка на производственной практике

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области товароведения - оценка эффективности и качества выполнения	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных задач и ситуаций в области товароведения	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации - использование различных источников, включая электронные	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие со студентами, преподавателями	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- правильность и точность соблюдения действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике

6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены экзамен по междисциплинарному курсу и экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из трех теоретических заданий и двух практических задания. Для экзамена квалификационного экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи.

Примерные теоретические вопросы для экзамена по междисциплинарному курсу

1. Охарактеризуйте товар как объект товароведной деятельности: расскажите о потребительной стоимости и стоимости, в чем их отличие.
2. Опишите методы товароведения. Раскройте методы научного познания.
3. Раскройте принципы товароведения: безопасность; эффективность; совместимость; систематизация.

4. Опишите объекты товароведения. Расскажите обосновополагающих характеристиках товара.
5. Опишите субъектов товароведения.
6. Расскажите о метод товароведения - классификация. Раскройте признаки классификации.
7. Расскажите о иерархическом методе классификации. Укажите достоинства и недостатки данного метода.
8. Расскажите о фасетном методе классификации. Укажите достоинства и недостатки данного метода.
9. Раскройте понятие «кодирование товаров». Расскажите о штриховом кодировании.
10. Расскажите о категориях, видах, структуре Общегосударственных классификаторов.
11. Приведите классификацию ассортимента по месту нахождению, по степени удовлетворению потребностей.
12. Приведите классификацию ассортимента по широте охвата товаров.
13. Опишите свойства и показатели ассортимента товаров: широта, полнота, устойчивость ассортимента.
14. Опишите свойства и показатели ассортимента товаров: новизна, структура ассортимента; ассортиментный минимум (перечень), его значение.
15. Расскажите об управлении ассортиментом: понятие; основные факторы, влияющие на формирование ассортимента.
16. Расскажите об ассортиментной политике, целях и задачах. Основные направления формирования ассортимента.
17. Документы, регламентирующие ассортимент товаров.
18. Дайте основные понятия «качество товаров», «оценка качества». Раскройте свойства и показатели качества.
19. Эстетические свойства пищевых товаров.
20. Оптические, сорбционные, вкусовые и ароматические свойства товаров.
21. Потребительские свойства товаров, характеристика экологических свойств и безопасности товаров.
22. Химический состав пищевых продуктов. Белки, их свойства и значение для организма.
23. Химический состав пищевых продуктов. Углеводы, их свойства и значение для организма; влияние на качество и сохраняемость.
24. Химический состав пищевых продуктов. Жиры, их свойства и значение для организма; влияние на качество и сохраняемость.
25. Химический состав пищевых продуктов. Вода и минеральные вещества, их свойства и значение для организма; влияние на качество и сохраняемость.
26. Химический состав пищевых продуктов. Витамины и биологически активные вещества, их свойства и значение для организма.
27. Понятие о пищевой ценности продуктов питания.

28. Расскажите об оценке качества товаров. Раскройте виды градации качества пищевых продуктов.
29. Что такое «сортамент товаров»? Расскажите о группе сортов. Перечислите принципы деления на товарные сорта.
30. Что такое «дефекты товаров»? Раскройте классификацию дефектов по степени значимости. Приведите примеры
31. Что такое «дефекты товаров»? Раскройте классификацию дефектов по наличию методов и средств обнаружения и устранения.
32. Что такое «дефекты товаров»? Раскройте классификацию дефектов по месту возникновения: технологические, предреализационные, послереализационные.
33. Расскажите о количественной характеристике товаров. Раскройте основные понятия: единичные экземпляры, товарная партия.
34. Технологический цикл товародвижения. Этапы и стадии: предтоварная, товарная и песлереализационная.
35. Расскажите о контроле качества товарных партий. Раскройте правила выборочного контроля.
36. Расскажите о пробах: виды, требования к ним, правила отбора проб.
37. Расскажите о приемочном и браковочном числах.
38. Раскройте факторы, формирующие качество товаров.
39. Что такое «упаковка товаров»? Раскройте виды упаковки по назначению.
40. Требования упаковки. Эффективность упаковки.
41. Хранение товаров. Понятие, составные элементы условия хранения.
42. Расскажите о режимах хранения: виды, показатели, влияние на сохраняемость.
43. Размещение товаров. Принципы и правила размещения.
44. Методы хранения товаров. Регулирование показателей режима хранения: температурного, влажностного, воздухообмена.
45. Способы размещения товаров на хранение: бестарный и тарный. Достоинства и недостатки
46. Сроки годности, сроки хранения, сроки реализации.
47. Расскажите о товарных потерях: причины возникновения, порядок списания, меры по предупреждению и списанию потерь.
48. Народнохозяйственное значение мероприятий по предупреждению и снижению товарных потерь.
49. Раскройте виды товарной информации.
50. Опишите формы товарной информации. Расскажите о достоинствах и недостатках.
51. Расскажите о средстве товарной информации – маркировке: функции маркировки, требования к маркировке.
52. Расскажите о средстве товарной информации - товарно-сопроводительные документы: понятие, значение для идентификации товаров.

53. Расскажите о производственной маркировке товаров: понятие, носители производственной маркировки.
54. Перечислите требования к маркировке товаров в соответствии с законом «О защите прав потребителей».
55. Дайте характеристику бытовых товаров из пластических масс
56. Дайте характеристику ассортимента стеклянной посуды по признакам классификации
57. Дайте характеристику ассортимента керамической посуды по признакам классификации
58. Дайте характеристику ассортимента металлической посуды по признакам классификации
59. Дайте характеристику ассортимента лакокрасочных изделий по признакам классификации.
60. Дайте характеристику ассортимента вспомогательных средств для стирки изделий по признакам классификации.
61. Дайте характеристику ассортимента СМС по признакам классификации.
62. Дайте характеристику ассортимента электробытовых товаров по признакам классификации.
63. Дайте характеристику ассортимента электроустановочного оборудования по признакам классификации.
64. Дайте характеристику ассортимента проводниковых изделий по признакам классификации.
65. Дайте характеристику ассортимента источников света по признакам классификации.
66. Дайте характеристику ассортимента холодильного оборудования по признакам классификации.
67. Дайте характеристику ассортимента игрушек по признакам классификации
68. Дайте характеристику ассортимента музыкальных товаров по признакам классификации.
69. Дайте характеристику ассортимента товаров школьного назначения по признакам классификации.
70. Дайте характеристику ассортимента товаров офисного назначения по признакам классификации.
71. Дайте характеристику ассортимента фототоваров по признакам классификации.
72. Дайте характеристику ассортимента спортивных товаров по признакам классификации.
73. Дайте характеристику ассортимента рыболовных товаров по признакам классификации.
74. Дайте характеристику ассортимента часов по признакам классификации
75. Дайте характеристику ассортимента изделий народных художественных промыслов по признакам классификации

76. Дайте характеристику ассортимента ювелирных изделий по признакам классификации.
77. Дайте характеристику ассортимента тканей по признакам классификации.
78. Дайте характеристику ассортимента трикотажного белья
79. Расскажите о группировке верхних трикотажных изделий по признакам классификации
80. Дайте характеристику ассортимента парфюмерных товаров по признакам классификации.
81. Дайте характеристику ассортимента косметических товаров по уходу за кожей.
82. Дайте характеристику ассортимента косметических товаров по уходу за волосами по признакам классификации
83. Дайте характеристику текстильной галантереи по признакам классификации.
84. Дайте характеристику ассортимента кожаной галантереи по признакам классификации.
85. Дайте характеристику ассортимента металлической галантереи по признакам классификации.
86. Дайте характеристику ассортимента кожаной обуви по признакам классификации.
87. Расскажите о группировке швейных изделий по признакам классификации.
88. Дайте характеристику ассортимента головных уборов по признакам классификации.
89. Дайте характеристику ассортимента телевизоров по признакам классификации.
90. Дайте характеристику ассортимента видеомагнитофонов по признакам классификации.
91. Приведите классификацию, ассортимент муки, расскажите об их хранении, перечислите показатели и градации качества.
92. Приведите классификацию, ассортимент крупы, расскажите об их хранении, перечислите показатели и градации качества.
93. Перечислите сырье, используемое для производства макаронных изделий, дайте понятие о получении, приведите классификацию, опишите хранение, упаковку и маркировку.
94. Приведите классификацию хлебобулочных изделий, расскажите об ассортименте, показателях качества, дефектах и болезнях хлеба, условиях хранения.
95. Приведите классификацию свежих плодов, расскажите о назначение, пищевой ценности, дайте краткую характеристику основных видов, перечислите помологические сорта, показатели качества, товарные сорта, болезни и повреждения свежих плодов
96. Приведите классификацию свежих овощей, расскажите о назначение, пищевой ценности, дайте краткую характеристику основных видов,

перечислите хозяйственно-ботанические сорта, показатели качества, товарные сорта, болезни и повреждения свежих овощей

97. Приведите классификацию чая, расскажите об ассортименте, хранении, показателях качества, упаковке и маркировке.
98. Приведите классификацию кофе, расскажите об ассортименте, хранении, показателях качества, упаковке и маркировке.
99. Расскажите о составе и пищевой ценности безалкогольных напитков. Приведите классификацию, раскройте ассортимент, дайте характеристику отдельных видов, перечислите показатели качества, опишите упаковку, маркировку и хранение.
100. Приведите классификацию алкогольных напитков. Опишите влияние их на организм человека. Дайте характеристику основных видов и ассортимента крепких алкогольных напитков и ликероводочных. Расскажите о маркировке и хранении.
101. Расскажите о химическом составе и пищевой ценности молока. Приведите классификацию, раскройте ассортимент, опишите отличительные особенности. Перечислите показатели качества. Расскажите об упаковке, маркировке и хранении.
102. Раскройте пищевое и диетическое значение кисломолочных продуктов: сметаны, творога и творожных изделий. Приведите ассортимент, перечислите показатели качества, расскажите об упаковке, маркировке, хранении.
103. Опишите сырье и дайте понятие о производстве сыров, приветите классификацию, ассортимент, характеристика основных видов сыров, расскажите о хранении
104. Расскажите о мучных кондитерских изделиях: виды, ассортимент, отличительные признаки
105. Расскажите о карамельных изделиях: классификации, ассортименте, показателях качества, дефектах, упаковке, маркировке, хранении.
106. Расскажите о конфетных изделиях: классификации, ассортименте, показателях качества, дефектах, упаковке, маркировке, хранении.
107. Приведите классификация и раскройте ассортимент растительных масел. Перечислите показатели качества. Расскажите об упаковке, маркировке, хранении
108. Приведите классификация и раскройте ассортимент маргариновой продукции. Перечислите показатели качества. Расскажите об упаковке, маркировке, хранении
109. Расскажите о строении яйца куриного. Опишите химический состав и пищевую ценность. Приведите классификацию. Перечислите показатели качества, дефекты. Расскажите об упаковке, маркировке, хранении
110. Расскажите о пищевой ценности рыбы. Приведите классификацию. Дайте характеристику основных семейств промысловых рыб и отдельных представителей.
111. Расскажите о нерыбном водном сырье (беспозвоночные и водоросли).

112. Расскажите о рыбе соленой, копченой, вяленой, сушеной. Раскройте виды, пищевую ценность, ассортимент.
113. Расскажите о рыбных консервах и пресервах: назначение, классификация, ассортимент, групповая характеристика, дефекты, маркировка, хранение.
114. Раскройте пищевую ценность мяса. Раскройте классификацию. Перечислите показатели качества. Расскажите об упаковке, маркировке, хранении
115. Раскройте пищевую ценность колбасных изделий. Раскройте классификацию. Перечислите виды, раскройте группировку, дайте характеристику ассортимента. Перечислите дефекты. Расскажите об упаковке, маркировке, хранении.
116. Расскажите о мясных консервах: сырье, классификации, ассортименте. Перечислите показатели качества, дефекты. Расскажите об упаковке, хранении.

Примерные практические задания для экзамена по междисциплинарному курсу

1. Решите задачу: В магазине продано 2 тонны муки пшеничной в/с по цене 44 руб. за 1 кг. Рассчитайте размер естественной убыли в натуральном и денежном выражении
2. Решите задачу: Сделайте заключение о качестве вазы для варенья (с крышкой на ножке) из стекла выдувного способа производства. Высота вазы – 250 мм, диаметр – 150 мм. При осмотре было обнаружено: «мошка», редко расположенная, не портящая товарный вид; пузыри круглые на внешней поверхности размером 2 мм в количестве 8 штук; непараллельность края плоскости дна – 4,0 мм. Можно ли данное изделие реализовывать?
3. Проведите идентификацию предложенного образца непродовольственного товара.
4. На упаковке бурого риса «Здоровье» указано: в 100 г. Содержится жиров 1,8 г., углеводов 752,9 г, калорийность 337 ккал. Проверьте правильность расчета калорийности. Оформите вывод.
5. Решите задачу

Сделайте заключение о качестве пары женских кожаных модельных туфель с верхом из лицевого хрома клеевого метода крепления, если при осмотре было обнаружено:

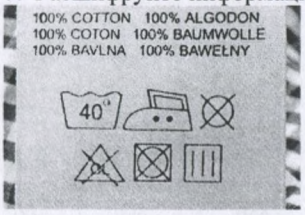
- в правой полупаре:
  - сваливание строчки с края детали с повторным креплением – 1 мм;
  - слабовыраженная царапина на заднике;
- в левой полупаре:
  - слабовыраженная стяжка на союзке.

Можно ли данное изделие реализовывать? Ваши действия как коммерсанта при выявлении несоответствия? Ответ аргументируйте.

6. Решите задачу: Рассчитать энергетическую ценность кондитерских товаров.
- ✓ Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;
- ✓ Перемножьте массу белков на 4, жиров на 9, углеводов на 3,75;
- ✓ Сложите полученные результаты;
- ✓ Получившуюся сумму умножьте на массу продукта.

Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая).

7. Расшифруйте информационные знаки



Критерии оценки:

«5» - обучающийся обнаруживает предусмотренные программой профессионального модуля по специальности Коммерция правильные, полные, осознанные, оперативные знания и умения, отвечающие требованиям к уровню подготовки специалиста, самостоятельно (или при незначительной помощи преподавателя), применяет полученные знания и умения по организации и управлению ассортиментом, оценке качества и обеспечения сохранности товаров, логично и грамотно с точки зрения требований к устной и письменной речи излагает материал, допустимы 1 - 2 несущественные ошибки, которые обучающийся исправляет самостоятельно;

«4» - ставится, если ответ, в основном, удовлетворяет названным выше требованиям, однако используется некоторая помощь преподавателя в ходе применения знаний и умений, а также при привлечении источников знаний, допустимы 2-3 несущественные ошибки;

«3» - ставится в том случае, когда обучающийся обнаруживает знания, в основном, на репродуктивном уровне, в ответе проявляется недостаточно глубокое понимание материала модуля, допускаются ошибки в изложении основных понятий (законов, идей);

2» - выставляется в том случае, когда обучающийся при репродуктивном воспроизведении допускает существенные ошибки и не может их исправить с помощью преподавателя.

Пример(ы) практических заданий (ситуаций) для экзамена квалификационного

1. Дайте характеристику предложенного образца товаров по признакам классификации.
2. Оцените качество предложенного образца товаров.
3. Оцените правильность нанесения маркировки предложенного образца на соответствие требованиям нормативно-правовой документации
4. Провести анализ ассортимента товаров, используя следующие данные:

№	Наименование продукта	Годовая реализация продукта, т.р.	Реализация за квартал			
			1 кв	2 кв	3 кв	4 кв
1	Ваза майолика, цв. пятна, 250 см^3	3788	933	500	1380	975
2	Ваза майолика, экструзия, 250 см^3	4648	1120	1150	1220	1158
3	Чашка чайная, фарфор, деколь, 250 см^3	3780	915	810	960	1095
4	Чашка чайная, фарфор, крытье, 200 см^3	2460	650	590	600	620
5	Чашка чайная, фарфор, крытье 250 см^3	1524	400	335	415	374
6	Чашка чайная, фаянс, полукрытье, 250 см^3	1696	315	441	480	460
7	Чашка чайная, фаянс, деколь, 200 см^3	3120	650	800	850	820
8	Чашка кофейная, фарфор, деколь, 50 см^3	3080	680	770	735	895
9	Чашка кофейная, фарфор, деколь, 75 см^3	2020	700	300	700	320
10	Чашка кофейная, фарфор, живопись, 75 см^3	3016	520	550	920	1026
	Итого					

Рассчитайте показатель структуры ассортимента по ряду признаков (вид изделия, материал изготовления, размер, объем товарооборота, стабильность спроса). По результатам расчета проведите анализ полученных данных. Дайте рекомендации по совершенствованию ассортимента.

Шкала оценивания результатов экзамена квалификационного

Процентная шкала (%)	Баллы	Оценка	Вербальный аналог
100- 86	20-17	5	Отлично
85-71	16-14	4	Хорошо
70-60	13-12	3	Удовлетворительно
менее 60	< 12	2	Неудовлетворительно

Критерии оценки задания № 1.

Критерий	Максимальный балл
Произведена идентификация образца товара по всем признакам классификации, студент представил выполнение задания без погрешностей и замечаний, на все вопросы при защите задания дал правильные ответы	5
Произведена идентификация образца товара по общим признакам классификации, студент представил выполнение задания с небольшими погрешностями, на защите задания затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	3
Произведена идентификация образца товара по двум-трем признакам классификации, студент представил выполнение задания с существенными погрешностями, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	1
Студент не выполнил задание, неспособен пояснить выполнение задания, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите	0

Критерии оценки заданий № 2, 3.

Критерий	Максимальный балл
Задание выполнено в полном объеме (составлена таблица по оценке качества товара /правильности нанесения маркировки, приведены ссылки на нормативный документ, сделано заключение о качестве товара/правильности нанесения маркировки), студент представил выполнение задания без погрешностей и замечаний, на все вопросы при защите задания дал правильные ответы	5
Задание выполнено в полном объеме (составлена таблица по оценке качества товара /правильности нанесения маркировки, приведены ссылки на нормативный документ, сделано заключение), студент представил выполнение задания с небольшими погрешностями, на защите задания затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	3
Задание выполнено в соответствии с требованиями, студент представил выполнение задания с существенными погрешностями, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	1
Студент не выполнил задание, неспособен пояснить выполнение задания, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите	0

Критерии оценки задания № 4.

Критерий	Максимальный балл
Задание выполнено в полном объеме (произведены расчеты всех показателей, дан их анализ, намечены мероприятия по совершенствованию деятельности предприятия в области ассортимента), студент представил выполнение задания без погрешностей и замечаний, на все вопросы при защите задания дал правильные ответы	5
Задание выполнено в полном объеме (произведены расчеты всех показателей, дан их анализ), студент представил выполнение задания с небольшими погрешностями, на защите задания затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	3
Задание выполнено в соответствии с требованиями, студент представил выполнение задания с существенными погрешностями, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	1
Студент не выполнил задание, неспособен пояснить выполнение задания, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите	0