



Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация
«Многопрофильная Академия непрерывного образования»
АНПОО «МАНО»
Колледж

ПРИНЯТО

Решением Педагогического совета
АНПОО «МАНО»

Протокол № *01-01/26 от*

29.05.2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор АНПОО «МАНО»

[Signature] В.И. Гам

29 мая 2023 г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
по профессиональному модулю
ПМ 3 «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»
МДК.03.01. Теоретические основы товароведения
МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных
товаров
для специальности
38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Заочная форма обучения

Омск, 2023

Программа профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **38.02.04** Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 г. № 539.

Организация-разработчик: АНПОО «Многопрофильная Академия непрерывного образования»

Разработчик:

Плотникова Инна Аглемовна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22
5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	38

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **38.02.04** Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» является профессиональным модулем 1 специальности **38.02.04** Коммерция (по отраслям) и содержит МДК.03.01. Теоретические основы товароведения, МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.

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

Цель изучения данной дисциплины: подготовка специалистов, владеющих системой знаний об организации коммерческой деятельности

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
 - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
 - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;
 - расшифровки маркировки;
 - контроля режима и сроков хранения товаров;
 - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;
- уметь:
- применять методы товароведения;
 - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
 - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
 - рассчитывать товарные потери и списывать их;
 - идентифицировать товары;
 - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- знать:

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

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА:

5.1. Менеджер по продажам должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

5.2.3. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

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 сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 418 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 346 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузкой обучающегося – 28 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 318 часов

учебная практика – 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля 1

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка)	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. лекции, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.8	Раздел 1. МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	126	16	6	6	110	4	36	36
ПК 3.1-3.8	Раздел 2. МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	220	12	6	6	208			
Всего:		346	28	12	12	318	-	36	36
Всего часов с учетом практик		418							

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения			
Раздел 1. Методологические основы теории товароведения			
1.1. Цели, задачи и методы товароведения	<p>Лекция. Основные понятия в области товароведения: товар, товароведение, потребительная стоимость (ценность), полезность.</p> <p>Цели, задачи, предмет товароведения. Принципы товароведения: безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация и соответствия.</p> <p>Объекты и предмет товароведения. Методы товароведения: понятие, классификация. Теоретические, эмпирические методы, их характеристика. Классификация товаров как метод товароведения: основные понятия, назначение, разновидности метода: иерархический и фасетный, их характеристика, преимущества и недостатки, правила классификации.</p> <p>Кодирование товаров: основные понятия, назначение, структура кода; разновидности метода, их характеристика, преимущества и недостатки.</p> <p>Классификаторы: основные понятия, виды классификаторов, применяемые в профессиональной деятельности (коммерческой, товароведной, маркетинговой, рекламной, логистической). Общероссийский классификатор продукции (ОКП): назначение, структура. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТНВЭД): назначение, правила интерпретации.</p>	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение иерархического и фасеточного метода классификации. Анализ классификации товаров для выявления иерархического и фасеточного метода	6	2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение теоретических и экспериментальных методов товароведения	6	2
1.2. Товароведная классификация товаров	<p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Классификационные группировки товаров и их признаки. Роды товаров: товары производственно – технического назначения, потребительские товары, товары для сферы обслуживания, товары для административно – управленческой деятельности, товары для государственных нужд. Общая классификация продовольственных товаров: признаки классификации, подклассы и группы однородных товаров, их краткая характеристика.</p> <p>Общая классификация непродовольственных товаров: признаки классификации, подклассы и группы однородных товаров, их краткая характеристика.</p>	10	1,2

	Практическое занятие. Изучение классификации продовольственных и непродовольственных товаров	2	2
Раздел 2 Товароведные характеристики товаров			
2.1. Ассортимент товаров	<p><i>Лекция.</i> Ассортимент: понятие, классификация по разным признакам. Свойства и показатели ассортимента, их характеристика. Управление ассортиментом: понятие, основные этапы (определение ассортиментной политики, формирование ассортимента). Основные направления формирования ассортимента. Факторы формирования ассортимента. Нормативно – техническая база ассортимента (стандарты, прайс-листы, каталоги и др). Анализ деловых ситуаций по теме: «Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определение номенклатуры показателей качества товаров».</p>	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся. Определение показателей ассортимента и анализ ассортиментной политики (анализ практических ситуаций)	6	2,3
2.2. Качество товаров	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Качество товаров: понятия, свойства и показатели, классификация свойств, показателей качества и их значений. Номенклатура потребительских свойств качества товаров: понятие, классификация на группы и подгруппы, их краткая характеристика. Безопасность товаров: понятие, виды безопасности. Факторы, влияющие на формирование качества товаров. Степень значимости определенных факторов: проектирования, основного вспомогательного сырья, материалов, конструкций, технологических процессов. Деловая игра по теме: «Расчет товарных потерь и реализация мероприятий по их предупреждению или списанию».</p>	10	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучение классификации показателей качества. Выявление разных видов показателей качества и их значение по стандартам на продукцию	6	1,2
	Оценка и расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Выявление номенклатуры потребительских свойств и показателей качества (анализ стандартов на продукцию)	6	1,2
	Классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадлежности, оценка качества, диагностика дефектов, определение градации качества.		
2.3.- 2.4. Оценка качества товаров	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Оценка качества товаров: понятие, виды, этапы оценки. Оценка уровня качества товаров: понятие, виды, методы. Органолептические методы оценки качества. Градации качества товаров: понятие, классификация градаций качества по разным признакам: соответствию установленным требованиям (стандартный, нестандартный товар, брак, отход), по назначению (пригодные, условно пригодные для использования по</p>	10	1,2

	<p>назначению, опасные). Градация качества стандартных товаров (товарные и природные сорта, классы и группы качества, группы сложности, номера, марки и т.п.). Принципы деления товаров на сорта.</p> <p>Несоответствие и дефекты товаров: понятие, классификация дефектов, причины возникновения, предупреждающие и корректирующие действия, снижение градации качества, разрешение на отступление, разрешение на отклонение, утилизация несоответствующей продукции.</p> <p>Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечение их сохранности, проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов.</p>		
	<p>Практическое занятие. Применение методов оценки уровня качества товаров. Определение товарного сорта товаров и принципов их установления. Определение категории качества товаров (стандартные, нестандартные, отход, брак).</p> <p>Деловая игра: «Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями».</p>	2	1,2,3
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Применение правил отбора проб и образцов (решение ситуационных задач).</p> <p>Определение приемочного и браковочного числа (решение ситуационных задач)</p>	6	1,2,3
2.5. Количественные характеристики товара	<p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Количественные характеристики: основные понятия и градации (единичный экземпляр, упаковочная единица, товарная партия), общность и различия их характеристик, в том числе размерных.</p> <p>Контроль качества и количества товарных партий: выборочный и сплошной. Требования к отбору проб. Правила отбора проб. Приемочные и браковочные числа, приемочный уровень дефектности, их характеристика</p>	6	2
2.6-2.7. Факторы, обеспечивающие сохранность товара	<p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Факторы, обеспечивающие формирование и сохранение основополагающих характеристик товара, их взаимосвязь со стадиями технологического цикла товародвижения.</p> <p>Факторы, обеспечивающие сохранность товаров: упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования, эксплуатации.</p> <p>Упаковка: понятие, назначение, составные элементы (тара, упаковочные, перевязочные, укупорочные и иные материалы), требования к качеству упаковки.</p> <p>Условия хранения: понятие, климатический и санитарно – гигиенический режимы, их показатели; размещение товаров в складах (принципы, правила и способы). Сроки сохранности и службы: понятия, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности.</p>	6	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Изучение нормативных документов, регламентирующих условия и сроки хранения товаров (решение ситуационных задач)</p>	6	1,2
2.8. Товарные потери	<p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Товарные потери: понятие, виды и подвиды, причины возникновения, порядок списания, меры по предотвращению и сокращению.</p>	6	1,2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Расчет естественной убыли и определение прядка ее списания (решение ситуационных задач) Измерения товаров и других объектов, перевод внесистемные единицы измерений в системные.</p>	6	1,2
Раздел 3. Информационное обеспечение товародвижения			
1.1. Товарная информация	<p>Лекция. Товарная информация: понятие, виды, формы и средства. Нормативно-правовая база. Требования к информации для потребителей. Маркировка: понятие, назначение, виды, носители, структура. Информационные знаки: понятие, назначение, классификация, характеристика отдельных групп, подгрупп и видов. Товарно-сопроводительные документы: понятие, назначение, классификация, характеристика отдельных видов. Эксплуатационные документы: понятие, назначение, характеристика.</p>	2	1,2
	<p>Практическое занятие. Определение видов товарной информации, расшифровка маркировки и информационных знаков. Анализ достоверности и достаточности информации в соответствии с требованиями ГОСТ. Работа с эксплуатационными документами. Деловая игра: «Работа с документами по подтверждению соответствия, участие в мероприятиях по контролю».</p>	2	2,3
1.2. Идентификация и прослеживаемость товаров	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Идентификация: понятие, назначение, виды и подвиды, их характеристика. Представление о показателях и методах идентификации. Фальсификация: понятие, виды, способы обнаружения. Прослеживаемость товаров: понятие, назначение, связь с партионной идентификацией, средства и способы.</p>	8	1,2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Идентификация товаров и обнаружение их фальсификации. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. Выявление идентификационных признаков.</p>	6	2
	<p>Курсовая работа Тематика курсового проектирования:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экспертиза как средство управления качеством и конкурентоспособностью ПТ. 2. Товароведная оценка ассортимента и потребительских свойств муки. 3. Прогрессивные способы переработки и их влияние на качество плодов и овощей. 4. Товароведная оценка консервированных плодов и овощей без соли, сахара и кислоты. 5. Сравнительная характеристика разных видов грибов по химическому составу, пищевой ценности и способам консервирования. 6. Товароведная оценка сортов яблок. 7. Товароведная оценка пчелиного мёда. 8. Ассортимент и качество кондитерских изделий для детей. 	4	

	<ol style="list-style-type: none"> 9. Анализ ассортимента и оценка потребительских свойств средств для стирки. 10. Качество и ассортимент средств для стирки фирмы «***» (российская или зарубежная фирма на выбор). 11. Формирование ассортимента и контроль качества стиральных машин. 12. Формирование ассортимента и оценка качества холодильников. 13. Анализ ассортимента и оценка качества бытовых пылесосов. 14. Анализ ассортимента и оценка качества хлопчатобумажных тканей. 15. Анализ ассортимента и оценка качества шелковых тканей. 16. Исследование ассортимента и контроль качества льняных тканей. 17. Исследование ассортимента и контроль качества шерстяных тканей. 18. Анализ ассортимента и оценка качества кожаной обуви. 19. Ассортимент и качество кожаной обуви фирмы «***» (российская или зарубежная фирма на выбор). 20. Сравнительная характеристика ассортимента обуви отечественного и зарубежного производства. 21. Анализ ассортимента и оценка качества готовых меховых изделий. 22. Качество и ассортимент меховых изделий фирмы «***» (российская или зарубежная фирма на выбор). 23. Анализ ассортимента и оценка качества изделий кожаной галантереи. 24. Анализ ассортимента и оценка качества косметических товаров. 25. Качество и ассортимент косметических товаров фирмы «***» (российская или зарубежная фирма на выбор). 26. Анализ ассортимента и качества туалетного мыла. 27. Характеристика ассортимента средств гигиены полости рта и оценка их качества. 28. Характеристика ассортимента средств ухода за руками и оценка их качества. 29. Характеристика ассортимента дезодорантов и оценка их качества. 30. Качество и ассортимент парфюмерных изделий фирмы «***» (российская или зарубежная фирма на выбор). 31. Анализ ассортимента и оценка качества парфюмерных товаров. 32. Исследование ассортимента и контроль качества ювелирных товаров. 33. Формирование ассортимента и оценка качества изделий народных художественных промыслов. 34. Анализ ассортимента и качества телевизоров. 35. Анализ ассортимента и качества бытовой аудиотехники. 36. Анализ ассортимента и качества видеотехники. 37. Анализ ассортимента и качества автомобилей. 38. Анализ ассортимента и качества фототехники. 39. Анализ ассортимента и качества музыкальных товаров. 40. Анализ ассортимента и качества спортивных товаров. 41. Характеристика ассортимента игрушек и оценка их качества. 		
Экзамен			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			
Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров			
1.1. Общая часть товароведения продовольственных товаров	Лекция. Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов. Основы стандартизации. Сертификация как подтверждение соответствия. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров.	2	1,2
	Практическая работа. Классификация и кодирование продовольственных товаров. Товарное качество продовольственных товаров. Упаковка и маркировка товаров. Товарно-сопроводительные документы. Анализ деловых ситуаций по теме: «Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определение номенклатуры показателей качества товаров». Деловая игра по теме: «Расчет товарных потерь и реализация мероприятий по их предупреждению или списанию».	2	2,3
Раздел 2 Товароведение однородных продовольственных товаров			
2.1. Общая часть товароведения продовольственных товаров	Лекция. Товароведческая классификация продовольственных товаров. Качество товара. Ассортимент товаров. Свойства и показатели ассортимента. Оценка и расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями.	2	1,2
2.2. Зерно и продукты его переработки	Самостоятельная работа обучающихся. Зерно. Показатели качества зерна. Крупа: ассортимент, характеристика, требования к качеству. Мука: виды помолов, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Макароны изделия: виды, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения. Хлеб и хлебобулочные изделия: их дефекты и болезни хлеба, условия хранения и транспортировки. Сахарные изделия. Бараночные изделия.	6	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента зерновых продуктов и продуктов их переработки Классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадлежности, оценка качества, диагностика дефектов, определение градации качества.	2	2
2.3. Плодоовощные товары	Самостоятельная работа обучающихся. Пищевая ценность свежих овощей и плодов. Клубнеплоды. Корнеплоды. Капустные овощи. Луковые овощи. Салатно-шпинатные овощи. Пряные овощи. Десертные овощи. Тыквенные овощи. Томатные овощи. Бобовые и зерновые овощи. Семечковые плоды. Косточковые плоды. Ягоды. Орехоплодные. Субтропические и тропические плоды. Переработанные	6	1,2

	овощи и плоды. Грибы свежие и переработанные.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента плодоовощных товаров	2	2
2.4. Вкусовые товары	Самостоятельная работа обучающихся. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Цикорий. Пряности и приправы. Алкогольные напитки. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Табачные изделия.	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента вкусовых товаров	2	2
2.5. Кондитерские товары. Крахмал, сахар, мед	Самостоятельная работа обучающихся. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал. Продукты переработки крахмала. Сахар. Сахарный песок. Сахар-рафинад. Мед. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамельные изделия. Конфетные изделия. Халва. Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости. Кондитерские изделия специального назначения.	6	1,2
2.6. Молочные товары и пищевые жиры	Самостоятельная работа обучающихся. Молочные товары: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортировки и хранения. Молоко и сливки. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Мороженое. Масло из козьего молока. Спреды и смеси топленые. Полутвердые сыры. Мягкие сыры, Рассольные сыры. Кисломолочные сыры. Переработанные сыры. Пищевые жиры: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортировки и хранения. Растительные масла. Животные топленые жиры. Маргарин. Кулинарные жиры.	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента молочных товаров и пищевых жиров	2	2,3
2.7. Мясо и мясные продукты. Яйца и яичные товары. Пищевые концентраты	Самостоятельная работа обучающихся. Мясо убойных животных. Мясные субпродукты. Мясо фасованное. Мясо домашней птицы и дичи. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Колбасные изделия. Мясные копчености. Мясные консервы. Яйца и яичные товары. Пищевые концентраты.	4	1,2
2.8. Рыба и рыбные товары.	Самостоятельная работа обучающихся. Общие сведения о рыбе. Семейства важнейших промысловых рыб. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Соленая рыба. Сушеная рыба. Вяленая рыба. Копченая рыба. Балычные изделия. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икра и икорные товары. Нерыбное водное сырье. Рыбные консервы и пресервы.	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента мясных и рыбных консервов	2	2
Раздел 3 Товароведение непродовольственных товаров			

3.1. Общая часть товароведения непродовольственных товаров	<p>Лекция. Товароведческая классификация непродовольственных товаров. Качество товара. Ассортимент товаров. Свойства и показатели ассортимента. Кодирование. Маркировка товаров. Эксплуатационные знаки для текстильных товаров, принятые в международной практике.</p> <p>Показатели ассортимента товаров</p> <p>Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечение их сохранности, проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	2	1,2
3.2.- 3.3. Текстильные товары	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Текстильные волокна. Общие сведения о текстильных волокнах и их классификация. Натуральные волокна. Искусственные волокна. Синтетические волокна. Пряжа и нити. Дефекты текстильных нитей. Классификация и характеристика ткацких переплетений. Дефекты ткачества. Отделка тканей. Предварительная отделка. Крашение тканей. Печатание тканей. Заключительная отделка тканей. Специальная отделка тканей. Потребительские свойства тканей. Ассортимент тканей. Ассортимент хлопчатобумажных тканей. Ассортимент льняных тканей. Ассортимент шерстяных тканей. Ассортимент шелковых тканей. Нетканые материалы. Искусственные меха. Упаковка текстильных товаров . Маркировка тканей. Хранение.</p>	6	
	<p>Практическое занятие. Органолептические методы исследования текстильных волокон. Виды переплетений тканей. Виды отделки тканей Ассортимент и качество тканей, нетканых материалов и искусственного меха. Способы отмеривания тканей</p> <p>Деловая игра: «Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями».</p>	2	
3.4. Швейные товары	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Основные потребительские свойства и требования к одежде. Материалы, применяемые в производстве одежды. Производство одежды. Шкала типовых размеров. Классификация и ассортимент швейных изделий. Требования к качеству швейных изделий. Маркировка, упаковка и хранение.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента верхней одежды. Консультирование о свойствах и правилах ухода.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента постельного, нательного, столового белья, головных уборов</p>	4	
3.5. Трикотажные товары	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Общие сведения. Трикотажные переплетения. Потребительские свойства трикотажа. Ассортимент трикотажных изделий. Классификация трикотажных изделий. Требования к качеству трикотажных изделий. Маркировка , упаковка и хранение.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Распознавание ассортимента верхнего трикотажа . Распознавание ассортимента бельевого трикотажа</p>	4	
3.6.- 3.7. меховые товары	<p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Общие сведения. Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырье. Классификация пушно-меховых товаров. Особенности строения меховой шкурки. Обработка пушно-мехового сырья. Основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Зимние виды пушнины. Весенние виды пушнины. Зимние</p>	6	

	виды мехового полуфабриката. Весенние виды мехового полуфабриката. Меховые шкуры морских и речных зверей. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Ассортимент меховых изделий. Овчинно-шубные изделия. Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Маркировка, упаковка и хранение меховых изделий.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров	2	
3.8. – 3.9.Обувные товары	Самостоятельная работа обучающихся. Кожаная обувь. Кожевенные обувные товары. Типография шкуры. Хромовые кожи для верха обуви. Юфтевые кожи. Искусственные и синтетические обувные материалы. Материалы для низа обуви. Материалы для верха обуви. Детали обуви. Производство обуви. Химические методы крепления. Ниточные методы крепления. Комбинированные методы крепления подошв. Классификация и ассортимент кожаной обуви. Характеристика обуви по половозрастному назначению. Требования к качеству кожаной обуви. Маркировка, упаковка и хранение кожаной обуви. Правила ухода за кожаной обувью. Резиновая обувь. Производство резиновой обуви. Классификация и ассортимент резиновой обуви. Ассортимент бытовой резиновой обуви. Требования к качеству резиновой обуви. Дефекты. Маркировка.	6	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента кожаной обуви	2	2
3.10. Галантерейные товары	Самостоятельная работа обучающихся. Текстильная галантерея. Металлическая галантерея. Кожная галантерея. Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Щетки и кисти для бритвы. Станки для бритвы. Зеркала. Хранение галантерейных товаров.	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента галантереи. Чулочно-носочных изделий, трикотажных головных уборов, перчаток и варежек.	2	2
3.11.-12. Парфюмерно-косметические товары	Самостоятельная работа обучающихся. Сырье для производства парфюмерии. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству парфюмерных товаров. Маркировка парфюмерных товаров. Фасовка и упаковка парфюмерных товаров. Хранение парфюмерных товаров. Косметические товары. Сырье для косметических товаров. Классификация и ассортимент косметических товаров. Ассортимент средств для ухода за кожей. Туалетное мыло. Ассортимент средств для ухода за волосами и кожей головы. Ассортимент декоративной косметики. Ассортимент средств гигиены полости рта. Требования к качеству косметических товаров. Маркировка, упаковка и хранение.	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента парфюмерных товаров и туалетного мыла	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента косметических товаров	4	2
3.13- 3.14. Посудо-хозяйственные товары	Самостоятельная работа обучающихся. Стекланные бытовые товары. Сырье для производства стекла. Производство стеклоизделий. Классификация и ассортимент стекланных изделий. Требования к качеству стеклнной посуды. Маркировка, транспортировка, хранение стеклоизделий. Керамические товары. Общие сведения о керамике. Сырье для производства керамических товаров. Производство керамических товаров. Классификация и ассортимент керамических товаров. Требования к качеству керамических товаров. Маркировка, упаковка и транспортировка товаров. Металлохозяйственные товары. Общие сведения о металлах. Классификация и ассортимент металлохозяйственных изделий. Качество, маркировка, упаковка и хранение металлохозяйственных товаров. Товары из пластмасс. Общие сведения о пластмассах. Классификация пластмасс. Характеристика ассортимента пластмасс. Полимеризационные полимеры и пластмассы на их	6	2,3

	основе. Поликонденсатные полмеры и пластмассы на их основе. Ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс. Требования к качеству. Маркировка и хранение товаров из пластмасс. Товары бытовой химии. Клеящие материалы. Абразивные изделия. Лакокрасочные товары. Моющие средства.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента стеклянной, фарфоро-фаянсовой посуды.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента металлической и пластмассовой посуды	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента товаров бытовой химии.	2	2
3.15. Игрушки. Школьно-письменные и канцелярские товары.	Самостоятельная работа обучающихся. Классификация игрушек по возрасту детей. Классификация игрушек по педагогическому назначению. Требования к качеству. Маркировка. Упаковка. Хранение. Бумага и картон. Изделия из бумаги и картона. Школьно-письменные товары. Канцелярские товары. Требования к качеству. Маркировка. Хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента школьно-письменных товаров и игрушек.	4	1,2
3.16. Спорттовары.	Самостоятельная работа обучающихся. Ассортимент спортивного инвентаря. Инвентарь для гимнастики. Инвентарь для легкой и тяжелой атлетики. Инвентарь для спортивных поединков. Инвентарь для водного спорта. Инвентарь для зимних видов спорта. Инвентарь для спортивных игр. Инвентарь для туризма и альпинизма. Охотничьи товары. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение охотничьих товаров. Рыболовные товары. Транспортные средства личного использования. Хранение товаров для спорта.	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента спортивных товаров.	4	2
3.17. Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Радиотовары.	Самостоятельная работа обучающихся. Электроакустические приборы. Радиоприемные устройства. Классификация. Ассортимент радиоприемников. Аппаратура для записи и воспроизведения звука. Магнитофоны. Телевизоры. Видеомагнитофоны. Видеоплееры. Видеокамеры, видеопроекторы. Требования к качеству. Маркировка радиоэлектронных товаров.	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента теле-радио товаров	4	2
3.18. Бытовые электротехнические товары.	Самостоятельная работа обучающихся. Классификация электробытовых товаров. Проводниковые и электроустановочные изделия. Источники света. Бытовые светильники. Требования к качеству электрических ламп. Бытовые электрические машины и приборы. Холодильники и морозильники. Требования к качеству. Машины для стирки и сушки белья. Электроприборы для глаженья белья. Пылесосы и полотеры. Нагревательные электроприборы для тепловой обработки пищи и приготовления напитков. Требования к качеству. Кухонные машины и приборы для механической переработки продуктов. Приборы, создающие микроклимат помещения. Кондиционеры. Надплитные фильтры. Бытовые электрические машины для мытья посуды.	6	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента проводов, шнуров и электроосветительных приборов. Распознавание ассортимента электронагревательных приборов и приборов для поддержания климата	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента стиральных машин,	6	2

	холодильников, пылесосов		
3.19. Строительные товары	Самостоятельная работа обучающихся. Основные производства и свойства строительных материалов. Древесные материалы и изделия. Готовые изделия и полуфабрикаты. Материалы для стен и перегородок. Кровельные материалы. Битуминозные кровельные материалы. Материалы для остекления. Материалы для полов. Облицовочные и отделочные материалы. Облицовочные материалы пленочные. Конструкционные профильные материалы (металлопрокат). Маркировка, упаковка. Транспортирование и хранение строительных товаров.	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента строительных материалов	4	2
3.20. Мебельные товары.	Самостоятельная работа обучающихся. Производство мебели. Основные требования, предъявляемые к мебели. Классификация и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели. Маркировка. Упаковка. Транспортировка и хранение мебели.	6	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента мебели	4	2
3.21. Ювелирные товары.	Самостоятельная работа обучающихся. благородные (драгоценные) материалы и их сплавы. Цветные металлы и их сплавы. Ювелирные камни: драгоценные, полудрагоценные, поделочные. Производство ювелирных изделий. Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Требования к качеству. Маркировка и клеймение ювелирных изделий. Упаковка ювелирных изделий. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.	6	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Распознавание ассортимента ювелирных изделий	4	2
3.22. Бытовые часы. Художественные изделия и сувениры.	Самостоятельная работа обучающихся. Конструкция бытовых часов. Классификация и ассортимент бытовых часов. Обозначение механизмов и корпусного оформления часов. Классификация художественных изделий. Художественные изделия из дерева. Художественные изделия с лаковой живописью. Художественные изделия из камня. Художественные изделия из керамики. Измерения товаров и других объектов, перевод внесистемные единицы измерений в системные.	6	2
	Практическая работа. Распознавание ассортимента непродовольственных товаров. Деловая игра: «Работа с документами по подтверждению соответствия, участие в мероприятиях по контролю».	2	1,2,3
Экзамен			
Задания на учебную практику		36	
1. Определение вида ассортимента магазина по числу учитываемых признаков (сложный или простой), по степени детализации (укрупненный или развернутый). 2. Изучение структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента магазина. 3. Анализ, оценка и предложения по совершенствованию а с сортиментной политики магазина; ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и контролем за его соблюдением. 4. Ознакомление с видами, методами изучения покупательского спроса в магазине.		36	
Задания на производственную практику			

<ol style="list-style-type: none"> 1. Определение товарных групп, занимающих наибольший и наименьший удельный вес в товарообороте; анализ состояния спроса на товары определенных торговых марок на примере 1-2 групп однородных товаров; изучение и анализ причин, влияющих на соотношение спроса и предложения товаров; 2. Использование полученной информации по изучению спроса в работе магазина, в том числе при формировании ассортимента. 3. Осуществление приемки товаров и контроль над наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. 4. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка. 5. Обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах отдельных непродовольственных товаров. 6. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров. 7. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. 8. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. 		
Квалификационный экзамен		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета по профилю специальности

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места для студентов;
- рабочее место преподавателя;
- дидактические материалы и электронные образовательные ресурсы по дисциплине;
- таблицы, плакаты, схемы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер,
- мультимедиа-проектор
- программное обеспечение (Linux Mint, Apache OpenOffice, Kaspersky Anti-Virus (Пробная версия), Консультант Плюс, браузер).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. *Калачев, С. Л.* Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 479 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9322-6.

2. *Лифиц, И. М.* Товарный менеджмент : учебник для СПО / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7.

Дополнительная литература:

1. Организация и технология коммерческой деятельности: практикум – уч.пособие для СПО, 2010 г.
2. Беляевский И.К. Коммерческая деятельность. Уч. пос. – М.: Изд. центр ЕАОИ, 2008. – 344 с.
3. Бунеева Р.И. Коммерческая деятельность: организация и управление. Учебник. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 365 с.
4. Виноградова С.Н. Организация коммерческой деятельности. Справ. пос. – Мн.: Выш. шк., 2000. – 464 с.

5. Дашков Л. П. Коммерция и технология торговли — 5-е изд.— М.: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 2007. — 448 с.
6. Памбухчианц О. В. Организация и технология коммерческой деятельности: Учебник.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. — 672 с.
7. Третьяк С.Н. Коммерческая деятельность. Уч.пос. – Хабаровск: ДВГУПС, 1999. – 155 с.
8. Тютюшкина, Г. С. Организация коммерческой деятельности предприятия : Уч. пос.-Ульяновск: УлГТУ, 2006. - 132 с.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Логистика», «Бухгалтерский учет», «Товарная политика».

Реализация программы модуля предполагает производственную практику, которая проводится концентрированно в соответствии с освоением всех разделов модуля. Практика проводится с целью закрепления и углубления теоретических знаний, а также формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

Аттестация по итогам практики проводится на основании результатов, подтверждаемых отчётами и дневниками практики студентов, а также отзывами руководителей практики на студентов.

Производственная практика завершается зачётом освоенных общих и профессиональных компетенций.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме квалификационного экзамена по модулю.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе данного профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций, обучающихся и объединений работодателей.

Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	анализирование ассортимента - обобщение, оформление выводов - обоснование показателей качества товаров	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий. Оценка выполнения практических работ; оценка и отзывы экспертов по практике; комплексный анализ по модулю
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	получение результатов расчета товарных потерь, их обоснование - проектирование мероприятий по их предупреждению или списанию	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий. Оценка выполнения практических работ; оценка и отзывы экспертов по практике; комплексный анализ по модулю
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными	- понимание маркировочных данных - сопоставление этих данных с фактическим	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий. Оценка выполнения

требованиями.	значением - оформление выводов	практических работ; оценка и отзывы экспертов по практике; комплексный анализ по модулю
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	- анализ группы товаров - составление товароведных характеристик - обоснование качества товаров	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий. Оценка выполнения практических работ; оценка и отзывы экспертов по практике; комплексный анализ по модулю
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	- сравнение условий и сроков хранения товаров - проектирование мероприятий по сохранности товаров - обобщение полученных результатов	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий. Оценка выполнения практических работ; оценка и отзывы экспертов по практике; комплексный анализ по модулю
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	сопоставление санитарно-эпидемиологических требований к товарам - составление показателей качества товаров	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий. Оценка выполнения практических работ; оценка и отзывы экспертов по практике; комплексный анализ по модулю
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	- составление показателей измерения товаров и их обоснование	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий. Оценка выполнения практических работ; оценка и отзывы экспертов по практике; комплексный анализ по модулю
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	- обоснование фактических показателей и их соответствие с регламентирующими документами. - оформление полученных результатов	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий. Оценка выполнения практических работ; оценка и отзывы экспертов по практике; комплексный анализ по модулю

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.	Проявление интереса к будущей профессии. Ситуативно-адекватная актуализация знаний.	Наблюдение, анкетирование, отзывы работодателя и потребителей туристских услуг.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Владение содержанием и методикой организации профессиональной деятельности, оценкой её результатов. Способность самостоятельно решать учебно-профессиональные задачи в конкретной практической ситуации на основе полученных знаний с соблюдением соответствующих норм. Способность и готовность к самостоятельному выбору и применению освоенных методов, способов при выполнении учебно-профессиональных задач. Владение умениями и способами исследовательской деятельности в целях поиска знаний для решения образовательных проблем.	Самоанализ, внешняя оценка
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Адекватное оценивание ситуации с точки зрения риска для окружающих и себя. Принятие оптимального решения в стандартной и нестандартной ситуации. Поиск и оценивание альтернативных способов решения проблемы.	Анкетирование, тест, наблюдение.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Владение современными технологиями поиска, анализа и оценки информации. Эффективный поиск необходимой информации. Использование различных источников информации,	Реферирование, аннотирование, работа над курсовым проектом, ВКР.

	<p>включая электронные. Способность к оценке учебно- профессиональной информации. Способность самостоятельно обрабатывать информацию, структурировать её. Готовность и способность к преобразованию информации.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Умение вступать в коммуникацию, быть понятым. Знание способов взаимодействия с окружающими. Умение осуществлять педагогическое взаимодействие на основе сотрудничества. Умение подчинять личные интересы целям группы. Умения улаживать разногласия и конфликты, возникающие в процессе взаимодействия.</p>	<p>Наблюдение, деловые игры</p>
<p>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Стремление постоянно повышать уровень своего профессионализма.</p>	<p>Наблюдение, тестирование.</p>
<p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p>	<p>Стремление соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p>	<p>Анализ продуктов деятельности (планы, конспекты), наблюдение.</p>

Вопросы итогового контроля МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

1. Цели, задачи, предмет учебной дисциплины.
2. основополагающие принципы товароведения.
3. Основные этапы и направления развития товароведения.

4. Объекты товароведной деятельности.
5. Субъекты товароведной деятельности.
6. Методы товароведения – классификация методов.
7. Теоретические методы.
8. Энергетические методы.
9. Практические методы.
10. Кодирование товаров: основные понятия (кодирование, алфавит кода).
11. Классификаторы, применяемые в товароведной деятельности.
12. Товароведная классификация товаров.
13. Ассортимент товаров – основные понятия.
14. Классификация ассортимента товаров.
15. Свойства и показатели ассортимента.
16. Управление ассортиментом.
17. Факторы формирования ассортимента товаров.
18. Качество товаров – основные понятия.
19. Дать определения понятий «качество товаров», «требования к качеству», «свойства и показатели качества».
20. Классификация показателей качества.
21. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров. Функциональное назначение товаров.
22. Свойства социального назначения товаров.
23. Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определение номенклатуры показателей качества товаров.
24. Расчет товарных потерь и реализация мероприятий по их предупреждению или списанию.
25. Оценка и расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями.
26. Классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадлежности, оценка качества, диагностика дефектов, определение градации качества.
27. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечение их сохраняемости, проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов.
28. Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями.
29. Измерения товаров и других объектов, перевод внесистемные единицы измерений в системные.
30. Работа с документами по подтверждению соответствия, участие в мероприятиях по контролю.

Вопросы итогового контроля МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Задача 1. Рассчитайте энергетическую ценность съеденной студенткой Ивановой Ириной пищи. Утром в понедельник перед уходом на занятия Ирина съела на завтрак: 150 г манной каши ($b=5,3$, $ж=6$, $y=23,2$), стакан кефира жирностью 3,2 (200 мл) ($b=2,9$, $ж=3,2$, $y=4$), зефир (50 г) ($b=0,8$, $ж=0,1$, $y=79,8$). Обедала Ирина в студенческой столовой, на обед она съела: 100г винегрета ($b=1,7$, $ж=10,7$, $y=8,2$), порцию картофеля запеченного со свиной(200 г) ($b=7,8$, $ж=22,9$, $y=16,6$) и выпила стакан чая с лимоном (200 мл) ($b=0,1$, $ж=0$, $y=6,8$). Вернувшись домой Ирина торопилась на встречу с подругами, поэтому быстро перекусила фруктами. Съев 4 киви (200 г) ($b=0,8$, $ж=0,4$, $y=8,1$) и одно яблоко (150 г) ($b=0,4$, $ж=0,4$, $y=9,8$)

Задача 2. Найдите недостающие параметры:

- А. Калорийность яиц 157 ккал, $b=12,7$; $y=0,7$; $ж=?$
- Б. Калорийность риса 351 ккал, $b=?$, $ж=1$, $y=75,8$
- В. Калорийность Ириса 387 ккал, $b=3,3$; $ж=7,5$; $y=?$

Задача 3. Выявите настоящие ли перечисленные ниже штриховые коды (расписать по алгоритму):

- А. 3600540006189
- Б. 8590232000982
- В. 2006547360001
- Г. 4601313011576
- Д. 3800010643412

Тест:

1. К семейству осетровых рыб относится:

- А. Горбушу
- Б. Кильку
- В. Стерлядь
- Г. Толстолобика

2. Палтус, Морской язык относится к :

- А. Семейству камбаловых
- Б. Семейству лососевых
- В. Семейству ставридовых
- Г. Семейству тресковых

3. У морского ежа в пищу не употребляется

- А. Икра
- Б. Молоки
- В. Мясо

4. Мясо-костные кусочки по 100—200 г каждый, полученные из шейной, спинной, поясничной, крестцовой, хвостовой и грудной частей, расфасованные по 0,5 и 1 кг – это

- А. Антрекот
- Б. Суповой набор
- В. Шницель
- Г. Эскалоп

5. Наиболее жирная часть молока получаемая путем сепарирования

- А. Обрат
- Б. Сливки
- В. Сметана
- Г. Творог

6. Сыр типа Рокфор созревает при

- А. Участии бактерий
- Б. Участии плесени
- В. Участии плесени и сырной слизи

7. Рафинированными дезодорированным называют масло прошедшее

- А. механическую очистку, гидратацию, нейтрализацию и отбелку
- Б. Полную схему очистки
- В. процесс дезодорации
- Г. прошедшие механическую очистку и гидратацию

8. Какое утверждение не верно?

- А. Растворимость сахара в воде — полная, раствор должен быть прозрачным, без осадков.
- Б. Сахар-песок должен быть сыпучим, допускается небольшое количество комков
- В. Сахар-рафинад выпускается в мелкой расфасовке, кусковой сахар-рафинад — в пачках, рафинированный сахар-песок — в пакетах, рафинадная пудра — в двухслойных бумажных пакетах или полиэтиленовых мешочках, заваренных термическим способом
- Г. Цвет сахара-песка должен быть белым с блеском, а рафинада — с голубоватым оттенком, без пятен и посторонних включений.

9. По калорийности искусственный мед близок к натуральному, но пищевая ценность его

- А. Выше, так как в него искусственно добавлены витамины, ферменты, антимикробные и др. биологически активные вещества.
- Б. ниже, так как в нем отсутствуют витамины, ферменты, антимикробные и др. биологически активные вещества.

10. Десертный шоколад

- А. готовят на заменителях сахара.
- Б. из масла какао, сухого молока, сахара, соевого фосфатного концентрата, ванилина, без использования какао тертого
- В. имеет мелкопористую структуру
- Г. отличается повышенным содержанием какао-массы и меньшим — сахара, поэтому вкус его сладкий с горечью, аромат шоколадный, выраженный.

11. Глянцевание карамели — это

- А. Нанесение на поверхность тончайшего слоя жира-восковой смеси (жир, воск, парафин)
- Б. покрытие карамели тонким слоем шоколадной или жировой глазури

В. покрытие поверхности карамели сахаром-песком или сахарной пудрой в смеси с какао-порошком

Г. покрытие поверхности карамели тонкой мелкокристаллической сахарной корочкой

12. Что получают увариванием сахара, патоки, молока и жира с добавлением вкусовых и ароматических веществ.

А. Драже

Б. Ирис

В. Карамель

Г. Пастилу

13. сухие, хрустящие, легкие, мелкопористые изделия, изготовленные из жидкого сбивного теста в виде листов или различных тонкостенных фигур с начинкой или без начинки.

А. Вафли

Б. Крекер

В. Пряники

Г. Сахарное печенье

14. изделие из дрожжевого сдобного теста с изюмом, массой не менее 100 г. Имеет форму цилиндра или усеченного конуса с гладкой или ребристой боковой поверхностью, со сквозным отверстием в центре, обильно пропитано сахарным сиропом; поверхность покрыта сахарной глазурью.

А. Кекс

Б. Ромовая баба

В. Рулет

Г. Щербет

15. К плодовым пряностям относят:

А. анис, бадьян, ваниль

Б. кардамон, горчицу, мускатный орех

В. кориандр, гвоздику, шафран

Г. тмин, лавровый лист, розмарин

16. английский алкогольный напиток, разновидность настойки.

Получают из ячменного спирта, который после разбавления водой до необходимой крепости (до 45—50% об.) подвергается вторичной дистилляции с можжевелевой ягодой

А. Бальзам

Б. Джин

В. Ликер

Г. Наливка

17. Брагу получают

А. в результате брожения квасного суслу, приготовленного из сухого кваса или квасных хлебцев, солода (ржаного и ячменного), ржаной муки и сахара

- Б. при сбраживании дрожжами суслу из смеси воды, меда и сахара; используется также хмель
- В. при спиртовом брожении суслу, приготовленного из солода (ржаного или ячменного) или сухого кваса, сахара и отвара хмеля.
- Г. сбраживанием суслу, получаемого из разбавленных водой плодово-ягодных соков, морсов или экстрактов и сахара.

Ответы к кр по продовольственным товарам

Задача 1. Завтрак = 512,39, Обед=803,45, Ужин=137,91 ИТОГО=1453,75

Задача 2. А.11 Б.14 В.80,9

Задача 3. Все настоящие

Тест.

1.В 2.А 3.В 4.Б 5.Б 6.Б 7.Б 8.Б 9.Б 10.Г 11.А 12.Б 13.А
14.Б 15.А 16.Б 17.В

***Итоговая контрольная работа по разделу «Товароведение
непродовольственных товаров»***

- 1. Какой материал описан? Для него характерна относительно высокая прочность, теплостойкость (130-140 °С), малая доля упругой деформации, вследствие чего изделия из этого материала сильно сминаются.**
 - А. Лен
 - Б. Хлопок
 - В. Шелк
 - Г. Шерсть
- 2. Какой материал описан? Данный материал широко используется при выработке швейных нитей, плательных тканей, головных платков, косынок и шарфов. Особенно чувствителен данный материал к действию ультрафиолетовых лучей**
 - А. Лен
 - Б. Хлопок
 - В. Шелк
 - Г. Шерсть
- 3. Спандекс, лайкра относится к:**
 - А. Поливинилспиртовым волокнам
 - Б. Поливинилхлоридным волокнам
 - В. Полиуретановым волокнам
 - Г. Полиэфирным волокнам
- 4. Перенос узора с бумажной подложки на ткань при кратковременном термодоктакте называется:**

- А. Аэрографная печать
- Б. Вытравная печать
- В. Резервная печать
- Г. Сублистатик

5. Ассортимент бельевых тканей включает:

- А. Бязь, миткали, шифон
- Б. Вольт, майя, ситец
- В. Маркизет, вуаль, батист
- Г. Сатин, поплин, тафту

6. Аппликация – это

- А. деталь для декоративного оформления изделия в виде ленты, завязанной в несколько петель, съемная или несъемная.
- Б. деталь для декоративного оформления изделия, нашитая или наклеенная, представляющая собой рисунок, выполненный на материале печатью, вышивкой и др. способами
- В. деталь изделия для декоративного оформления в виде расклешенной полосы материала, пришиваемая по линии талии или съемная
- Г. съемная деталь из легких материалов или кружев для декоративного оформления у воротника, со сборками, складками или рюшами, прикрепляемая к воротнику в передней части горловины

7. Накидка прямоугольной формы с отверстием для головы посередине – это

- А. Пелерина
- Б. Пончо
- В. Реглан
- Г. Тренчкот

8. Спенсер – это

- А. жакет, имеющий длину три четверти от общей длины костюма
- Б. короткий (до линии талии), облегающий фигуру жакет
- В. разновидность пиджака — однобортный или двубортный, обычно черного цвета, сильно открытый на груди, с застежкой на одну пуговицу, с длинными лацканами или с воротником-шалью из гладкой шелковой ткани типа атласа
- Г. разновидность пиджака прилегающего силуэта, отрезного по линии талии, с укороченными до талии срезанными спереди полочками и удлиненной спинкой с фалдами, для торжественных случаев.

9. Маленькая шапочка круглой или овальной, четырех- или шестигранной формы, отделанная вышивкой или ткаными узорами, называется

- А. Ток
- Б. Тюбетейка
- В. Тюрбан
- Г. Феска

10. Гардины — это

- А. ночные шторы из плотных тканей
- Б. украшение в виде горизонтального полотнища, полностью или частично прикрывающее карниз
- В. шторы из легких, прозрачных материалов
- Г. шторы со шнурами, с помощью которых она складывается в виде гармошки

11. В классификации пушно-мехового сырья шкуры тюленей относят к

- А. Меховому сырью
- Б. Пушнине
- В. Шкурам морских животных
- Г. Шкурам речных животных

12. По сезонам добычи шкурку лисицы относят к

- А. Весеннему сырью
- Б. Зимнему сырью
- В. Летнему сырью
- Г. Осеннему сырью

13. Шкуры, каких животных снимают по способу трубкой

- А. Волка, рыси
- Б. Ласки, горностая
- В. Норки, куницы
- Г. Ягнят, жеребят

14. Как называется операция способствующая удалению из голья щелочей, при недостаточном удалении которых кожа получается сухой и ломкой

- А. Золение
- Б. Мягчение
- В. Обеззоливание
- Г. Отмока

15. Для получения кож с ворсовой поверхностью проводят:

- А. Дубление
- Б. Облагораживание
- В. Разводку
- Г. Шлифование

16. Нитки мулине относят к

- А. Вышивальным ниткам
- Б. Вязальным ниткам
- В. Швейным ниткам
- Г. Штопальным ниткам

17. К прикладным лентам не относят:

- А. Атласную ленту
- Б. Бельевую ленту
- В. Брючную ленту
- Г. Киперную ленту

18. Ручная роспись, используемая для тонких тканей из натурального шелка и химических нитей называется

- А. Аэрографная роспись
- Б. Батик
- В. Флокирование
- Г. Фотофильпечать

19. Мускус относится к

- А. Ланолину
- Б. Натуральным душистым веществам животного происхождения
- В. Натуральным душистым веществам растительного происхождения
- Г. Синтетическим душистым веществам

20. Кишечные отложения кашалота, настоем которых способен фиксировать запах парфюмерии высших сортов

- А. Амбра
- Б. Гиалуроновая кислота
- В. Стеарин
- Г. Цибет

21. Стойкость запаха для туалетной воды должна быть не менее:

- А. 24 часов
- Б. 40 часов
- В. 50 часов
- Г. 60 часов

22. Какой материал обладает высокой химической стойкостью, высокой плотностью, имеет антипригарные свойства?

- А. Поливинилхлорид
- Б. Полипропилен
- В. Политетрафторэтилен
- Г. Полиэтилен

23. Свинцовый хрусталь содержит оксида свинца не менее

- А. 15%
- Б. 24%
- В. 32%
- Г. 40%

24.Стекла выдерживающие температуру до 500 °С называются

- А. Боросиликатными
- Б. Высокосвинцовыми
- В. Калий-кальций-силикатными
- Г. Свинцовыми

25.Посуду для подачи пищи и напитков на стол а также для приема пищи и напитков относят к

- А. Кухонной посуде
- Б. Столовой посуде
- В. Универсальной посуде
- Г. Хозяйственной посуде

26.Прозрачные остеклованные включения в форме капель и бугорков называют

- А. Газовыми включениями
- Б. Рух
- В. Свиль
- Г. Шлир

27.Если вес 1 кв. м. бумаги превышает 250г, то такой листовой материал называется

- А. Бумагой для печати
- Б. Бумагой для письма
- В. Бумагой для черчения
- Г. Картоном

28.Какие ручки позволяют наносить более тонкие штрихи, чем шариковые?

- А. Маркеры
- Б. Ручки гелевые
- В. Ручки-роллеры
- Г. Фломастеры

29.Складной мольберт называется

- А. Готовальня
- Б. Папка
- В. Рейшина
- Г. Этюдник

30.По степени сложности, каких микрокалькуляторов не бывает?

- А. Инженерных
- Б. Программируемых
- В. Простейших
- Г. Рабочих

31. Что не относится к мелкоофисному оборудованию?

- А. Антистеплер
- Б. Диспенсер
- В. Дырокол
- Г. Принтер

32. Ложка относится к инвентарю для

- А. Атлетики
- Б. Гимнастики
- В. Катания
- Г. Спортивных поединков

33. Какие лыжи для удобства передвижения делают сравнительно короткими (до 1000мм) и широкими (115 мм и более)?

- А. Беговые
- Б. Горные
- В. Охотничьи
- Г. Туристические

34. Как называется доска на колесах для катания по поверхности с твердым покрытием

- А. Ролики
- Б. Серф
- В. Скейтборд
- Г. Сноуборд

35. Какой прибор предназначен для приготовления пищи и кипячения воды?

- А. Клеванты
- Б. Компас
- В. Примус
- Г. Электрический светильник

36. Взрывчатое вещество, образующее при воспламенении большое количество газов, превышающее первоначальный объем заряда в 300 раз – это

- А. Гильза
- Б. Капсюли
- В. Порох
- Г. Пыжи

37.Мормышечная удочка предназначена для:

- А. Для ловли рыбы в озерах, прудах и на реках со слабым течением
- Б. Ловли рыбы со дна глубоких и крупных водоемов
- В. Ловли рыбы через лунки, пробитые во льду
- Г. Спортивной и любительской ловли хищных рыб на блесну

38.Черепица относится к

- А. Минеральным вяжущим товарам
- Б. Природным каменным товарам
- В. Товарам из стекла
- Г. Товарам на основе керамики

39.Какие пробы установлены для изделий из палладия

- А. 850, 500
- Б. 950, 900, 850
- В. 999, 375
- Г. 999, 960, 925

40.У какого сплава температура плавления самая большая?

- А. Золота
- Б. Палладия
- В. Платины
- Г. Серебра

41.К природным камням минерального происхождения не относят:

- А. Изумруд
- Б. Коралл
- В. Рубин
- Г. Сапфир

42.1г драгоценного камня равен

- А. 10 карат
- Б. 2 карата
- В. 4 карата
- Г. 5 карат

43.Самым твердым камнем по шкале Мооса является

- А. Алмаз
- Б. Рубин
- В. Сапфир
- Г. Топаз

44.Информативность часов относится к

- А. Свойствам надежности
- Б. Функциональным свойствам
- В. Эргономическим свойствам

Г. Эстетическим свойствам

**Итоговая контрольная работа по разделу «Товароведение
непродовольственных товаров»**

1.Б 2.В 3.В 4.Г 5.А 6.Б 7.Б 8.Б 9.Б 10.В 11.В 12.Б 13.В
14.В 15.Г 16.А 17.А 18.Б 19.Б 20.А 21.Б 22.В 23.Б 24.А 25.Б
26.Г 27.Г 28.В 29.Г 30.Г 31.Г 32.Б 33.В 34.В 35.В 36.В 37.В
38.Г 39.А 40.В 41.Б 42.Г 43.А 44.Б

Критерии оценки: за каждый правильный ответ ставится 1б

Максимально возможное количество баллов 44

38-44 Отлично

30 -37 Хорошо

22-29 Удовлетворительно

21 и менее Неудовлетворительно

Время выполнения: 60 минут

5.ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения, дата изменения; № страницы с изменением	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	