

Профессиональное образовательное частное учреждение  
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
Чебоксарского кооперативного  
техникума Чувашпотребсоюза  
от 09.06.2023 № 203 -пд

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

для специальности

**38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

2023 г.

Одобрена на заседании  
цикловых (предметных) комиссий  
сервисных дисциплин

Разработана на основе ФГОС по  
специальности 38.02.04 Коммерция (по  
отраслям), утвержденного приказом  
Минобразования РФ от 15.05.2014 г. №539

Зам. директора по УМР  
И.В.Ерохина

Разработчик:  
Краличкина А.Н., преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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):

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 предупреждению или списанию.

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

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

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

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

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

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

и соответствующих общих компетенций (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. 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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### **1.2 Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- 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 качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

### **1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 537 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 465 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 310 часов (в том числе практические занятия – 180 часов);

самостоятельной работы обучающегося - 139 часов;

консультации -16 часов.

производственной практики -72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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   |
| 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  |
| ПК 3.4 | Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.   |
| ПК 3.5 | Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.  |
| ПК 3.6 | Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.   |
| ПК 3.7 | Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.  |
| ПК 3.8 | Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.  |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;   |
| ОК 02. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;   |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;  |
| ОК 04. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;  |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;   |
| ОК 06. | 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 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;   |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;   |
| ОК 09. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.   |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля.

| Код профессиональной компетенции | Наименование разделов профессионального модуля                             | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса |                                    |                               |                                     |                               |              | Практика       |  |
|----------------------------------|--|---|--|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|--------------|----------------|--|
|                                  |  |   | Обязательная аудиторная Учебная нагрузка обучающегося          |                                    |                               | Самостоятельная работа обучающегося |                               | Консультация | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
|                                  |  |   | Всего, Часов   | в т.ч. практические занятия, часов | в т.ч. курсовая работа, часов | Всего часов в                       | в т.ч. курсовая работа, часов |              |                |  |
| 1                                | 2  | 3   | 4  | 5                                  | 6                             | 7                                   | 8                             | 9            | 10             | 11   |
| ПК 3.1-3.8                       | МДК 03.01<br>Теоретические основы товароведения                            | 75  | 50   | 20                                 | -                             | 17                                  | -                             | 8            | -              | -  |
|                                  | МДК 03.02<br>Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | 390   | 260  | 160                                | -                             | 122                                 | -                             | 8            | -              | -  |
|                                  | Производственная практика (по профилю специальности), часов                | 72  |  |                                    |                               |                                     |                               |              | -              | 72   |
|                                  | <b>Всего:</b>  | <b>537</b>                                      | <b>310</b>   | 180                                | -                             | <b>139</b>                          | -                             | <b>16</b>    | -              | <b>72</b>  |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся  | Объем часов |
|---|---|-------------|
| <b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>                                      |   |             |
| <b>Раздел I. Методологические основы товароведения</b>                                    |   |             |
| Тема 1.1. Введение. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения                         | Содержание учебного материала   |             |
|   | 1. Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние. Особенности государственного регулирования потребительского рынка в свете принятия ФЗ «О техническом регулировании». | 2           |
|   | <b>Самостоятельная работа №1</b>  | 1           |
| Тема 1.2. Объекты товароведения   | Содержание учебного материала   |             |
|   | 2. Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведные характеристики товара: ассортиментная, качественная и количественная. Общая классификация товаров на потребительские и промышленные назначения.   | 2           |
|   | <b>Самостоятельная работа №2</b>  | 2           |
| Тема 1.3. Методы товароведения  | Содержание учебного материала   |             |
|   | 3. Методы товароведения: понятие, классификация. Методы: теоретические и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.   | 2           |
|   | <b>Самостоятельная работа №3</b>  | 1           |
|   | Изучение преимуществ и недостатков органолептического и измерительного методов.   |             |
| Тема 1.4. Классификация и кодирование товаров   | Содержание учебного материала   |             |
|   | 4. Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование: понятие, структура методов, разновидности, их достоинства и недостатки. Применимость в товароведении. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура. Классификация потребительских товаров. Общая и частная классификация.  | 2           |
|   | <b>5. Практическое занятие №1</b>   | 2           |
|   | Составление классификации товаров иерархическим или фасетным методом.   |             |
|   | <b>Самостоятельная работа №4</b>  | 1           |
|   | Разбор структуры штрихования кода и проверка контрольной цифры.   |             |
| <b>Раздел II. Товароведные характеристики товаров</b>                                     |   |             |
| Тема 2.1. Ассортимент товаров   | Содержание учебного материала   |             |
|   | 6. Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные   | 2           |



|                                   |  |   |
|-----------------------------------|--|---|
|                                   | <p>группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Товарный артикул как единица измерения показателей ассортимента: понятие, назначение, отличительные признаки. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом: понятие, назначение. Факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.</p> |   |
|                                   | <p><b>7. Практическое занятие №2</b><br/>Определение показателей ассортимента товаров.</p>   | 2 |
|                                   | <p><b>8. Практическое занятие №3</b><br/>Анализ ассортиментной политики торговых организаций (решение ситуаций).</p>   | 2 |
|                                   | <p><b>Самостоятельная работа №5</b><br/>1. Составление схемы «Классификация ассортимента товара».<br/>2. Анализ рациональности ассортимента торговой организации.</p>  | 2 |
| Тема 2.2. Качество товаров        | Содержание учебного материала  |   |
|                                   | <p><b>9.</b> Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Классификация потребительских свойств и показателей потребительских товаров; номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.</p>   | 2 |
|                                   | <p><b>10. Практическое занятие № 4</b><br/>Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами.</p>  | 2 |
|                                   | <p><b>Самостоятельная работа №6</b><br/>1. Составление схемы классификации потребительских свойств и показателей качества.<br/>2. Составление схемы «Виды безопасности товаров».</p>   | 1 |
| Тема 2.3. Оценка качества товаров | Содержание учебного материала  |   |
|                                   | <p><b>11.</b> Оценка качества: понятие. Структура и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров.</p>   | 2 |
|                                   | <p><b>12.</b> Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Отличия дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.</p>   | 2 |
|                                   | <p><b>13. Практическое занятие №5</b><br/>Определение товарного сорта пищевых продуктов.</p>   | 2 |
|                                   | <p><b>14. Практическое занятие №6</b><br/>Диагностика дефектов товаров.</p>  | 2 |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <b>Самостоятельная работа №7</b><br>Написание реферата «Права потребителей при реализации товаров ненадлежащего качества».   | 1 |
| Тема 2.4. Количественная характеристика товаров                   | Содержание учебного материала  |   |
|   | <b>15. Основные понятия:</b> единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Идентифицирующие признаки товарной партии. Однородность и неоднородность качества в товарной партии, классификация товаров по этим признакам. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий. Назначение, краткая характеристика.  | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №8</b><br>Изучение идентифицирующих признаков товарных партий - крупа, картофель.  | 1 |
| <b>Раздел III Обеспечение качества и количества товара</b>        |  |   |
| Тема 3.1. Технологический цикл товародвижения                     | Содержание учебного материала  |   |
|   | <b>16. Технологический цикл</b> товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная. Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила проведения выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.   | 2 |
|   | <b>17. Практическое занятие №7</b><br>Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами.  | 2 |
|   | <b>18. Практические занятия №8</b><br>Решение ситуационных задач по отбору проб.   | 2 |
|   | <b>19. Практические занятия №9</b><br>Приемка товаров по количеству, отбор проб.   | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №9</b><br>1. Изучение видов проб и требования к ним.<br>2. Решение ситуаций.   | 1 |
|   |  |   |
| Тема 3.2. Формирование и сохранение качества и количества товаров | Содержание учебного материала  |   |
|   | <b>20. Обеспечение качества и количества товаров:</b> понятие. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Факторы, формирующие качество и количество, краткая характеристика, степень влияния отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка: понятие, функции. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки.           | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №10</b><br>Разработка схемы «Классификация упаковки» и сравните разные её виды по эффективности.   | 2 |
| Тема 3.3. Хранение товаров  | Содержание учебного материала  |   |
|   | <b>21. Хранение:</b> основные понятия, назначение. Составные элементы условий хранения. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Понятие. Показатели климатического режима и их влияние на сохраняемость товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажностному режиму. Регулирование показателей режима хранения. | 2 |
|   | Содержание учебного материала  |   |
|   | <b>22. Санитарно-гигиенический режим складов.</b> Показатели режима, их значимость для обеспечения количества и качества. Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Экономическая эффективность разных методов, критерии эффективности.                          | 2 |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | Сроки сохраняемости товаров: годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.  |           |
|  | <b>Самостоятельная работа №11</b><br>Составление перечня профилактических и текущих мероприятий по соблюдению оптимального санитарно-гигиенического режима.  | 2         |
| Тема 3.4 Товарные потери   | Содержание учебного материала  |           |
|  | <b>23.</b> Товарные потери: основные понятия. Виды и разновидности потерь, причины их возникновения и порядок списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь. | 2         |
|  | <b>24.Практическое занятие №10.</b><br>Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь.  | 2         |
|  | <b>Самостоятельная работа №12</b><br>Разработка комплекса мероприятий по предупреждению и снижению потерь  | 2         |
|  | <b>25. Дифференцированный зачет</b>  | 2         |
|  | <b>Консультации</b>  | <b>8</b>  |
|  | <b>Итого по МДК.03.01.</b>   | <b>75</b> |
| <b>МДК.03.02.Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>                 |  |           |
| <b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных и товаров</b>                              |  |           |
| Тема 1.1 Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Общая классификация | Содержание учебного материала  |           |
|  | <b>1.</b> Продовольственные товары: общая классификация на группы и подгруппы.   | 2         |
|  | <b>Самостоятельная работа №1</b><br>Распределение продовольственных товаров: макароны, квашеная капуста, пиво, чай, шоколад, торты, мороженое, колбаса, крабы, морская капуста по группам однородных товаров.  | 2         |
| Тема 1.2. Химический состав продовольственных товаров  | Содержание учебного материала  |           |
|  | <b>2.</b> Химический состав. Общая классификация веществ пищевых продуктов   | 2         |
|  | <b>Самостоятельная работа №2</b><br>Определение веществ, входящих в состав следующих пищевых продуктов: хлеб, картофель, мясо, рыба, яблоки, черная смородина  | 2         |
| Тема 1.3. Пищевая ценность продовольственных товаров   | Содержание учебного материала  |           |
|  | <b>3.</b> Характеристика элементов пищевой ценности продовольственных товаров  | 2         |
|  | <b>Самостоятельная работа №3</b><br>Рассмотрение классификации веществ по усвояемости.   | 2         |
|  | <b>4. Практическое занятие №1</b><br>Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственных товаров.   | 2         |
|  | <b>Самостоятельная работа №4</b><br>Расчет калорийности продуктов: сливочного масла 72,5 % ж., растительного масла, яйца куриного.   | 2         |
| <b>Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп</b>        |  |           |
| Тема 2.1 Вспомогательные продовольственные товары  | Содержание учебного материала  |           |
|  | <b>5.</b> Вспомогательные продовольственные товары: пищевые добавки, крахмал, сода, спички   | 2         |

|                               |  |   |
|-------------------------------|--|---|
|                               | <b>Самостоятельная работа №5</b><br>Рассмотрение назначения и классификации пищевых добавок.   | 2 |
|                               | <b>6. Практическое занятие №2</b><br>Изучение пищевых добавок в продуктах питания  | 2 |
|                               | <b>Самостоятельная работа №6</b><br>Определение вида пищевых добавок в масле коровьем, жевательной резинке, чипсах   | 2 |
| Тема 2.2. Зерномучные товары  | Содержание учебного материала  |   |
|                               | 7. Крупа, мука. Макароны изделия   | 2 |
|                               | <b>Самостоятельная работа №7</b><br>Составление схемы классификации зерномучных товаров по характерным для них признакам.                                  | 2 |
|                               | <b>8. Практическое занятие №3</b><br>Изучение ассортимента зерномучных товаров.  | 2 |
|                               | 9. Хлеб и хлебобулочные изделия  | 2 |
|                               | <b>Самостоятельная работа №8</b><br>Изучение особенности строения и состава зерна, их влияние на потребительские свойства продуктов переработки зерна.     | 2 |
|                               | <b>10. Практическое занятие №4</b><br>Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий  | 2 |
|                               | <b>11. Практическое занятие №5</b><br>Изучение дефектов и болезней хлеба и хлебобулочных изделий   | 2 |
|                               | <b>12. Практическое занятие №6</b><br>Оценка качества хлеба по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта.                        | 2 |
|                               | <b>13. Практическое занятие №7</b><br>Решение ситуаций по приемке зерномучных товаров по качеству.   | 2 |
| Тема 2.3. Плодоовощные товары | Содержание учебного материала  |   |
|                               | 14. Свежие овощи, плоды  | 2 |
|                               | <b>Самостоятельная работа №9</b><br>Составление схемы классификации плодоовощных товаров (свежих плодов и овощей) и выявите их классификационные признаки. | 2 |
|                               | <b>15. Практическое занятие №8</b><br>Изучение видов, сортов и болезней овощей   | 2 |
|                               | <b>16. Практическое занятие №9</b><br>Изучение видов, сортов и болезней плодов   | 2 |
|                               | <b>17. Практическое занятие №10</b><br>Правила отбора проб и определение товарного качества овощей и плодов (работа со стандартами)                        | 2 |
|                               | 18. Продукты переработки плодов и овощей   | 2 |
|                               | <b>Самостоятельная работа №10</b><br>Изучение ассортимента плодоовощных консервов, выработанных предприятиями системы Чувашпотребсоюза                     | 2 |
|                               | <b>19. Практическое занятие №11</b><br>Решение ситуаций по оценке качества переработанных плодов и овощей  | 2 |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| Тема 2.4. Вкусовые товары   | Содержание учебного материала   |   |   |
|   | <b>20. Алкогольные напитки</b>  | 2   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа №11</b><br>Изучение правовой базы государственного регулирования рынка алкогольных напитков и пива. | 2   |   |
|   | <b>21. Практическое занятие № 12</b><br>Изучение ассортимента крепких алкогольных напитков                                    | 2   |   |
|   | <b>22. Практическое занятие № 13</b><br>Изучение ассортимента виноградных вин   | 2   |   |
|   | <b>23. Безалкогольные напитки</b>   | 2   |   |
|   | <b>24. Практическое занятие №14</b><br>Изучение ассортимента безалкогольных напитков, идентификация их маркировки             | 2   |   |
|   | <b>25. Чай, кофе. Пряности, приправы</b>  | 2   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа №12</b><br>Подготовка наглядного пособия с образцами чая.   | 2   |   |
|   | <b>26. Практическое занятие №15</b><br>Изучение ассортимента чая, кофе, пряностей   | 2   |   |
|   | <b>27. Практическое занятие №16</b><br>Решение ситуаций по оценке качества вкусовых товаров                                   | 2   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа №13</b><br>Разработка схем классификации вкусовых товаров.  | 2   |   |
|   | Тема 2.5. Кондитерские товары   | Содержание учебного материала   |   |
|   |   | <b>28. Сахар, мед. Шоколад. Фруктово-ягодные кондитерские изделия</b> | 2 |
| <b>Самостоятельная работа №14</b><br>Составление схемы общей классификации кондитерских товаров   |   | 2   |   |
| <b>29. Практическое занятие №17</b><br>Изучение ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий  |   | 2   |   |
| <b>30. Карамель. Конфетные изделия, мучные кондитерские изделия.</b>  |   | 2   |   |
| <b>Самостоятельная работа №15</b><br>Рассмотрение способов фальсификации конфетных изделий.   |   | 2   |   |
| <b>31. Практическое занятие №18</b><br>Изучение ассортимента карамели, конфет, мучных кондитерских изделий по каталогу                        |   | 2   |   |
| <b>Самостоятельная работа №16</b><br>Оформление таблицы по теме кондитерские изделия  |   | 2   |   |
| <b>32. Практическое занятие №19</b><br>Идентификация маркировки кондитерских изделий на основании нормативной документации                    |   | 2   |   |
| <b>Самостоятельная работа №17</b><br>Проведение диагностики дефектов кондитерских изделий: жировое поседение, шоколадная моль, крошка печенья |   | 2   |   |
| <b>33. Практическое занятие №20</b><br>Решение ситуаций по оценке качества кондитерских изделий   |   | 2   |   |
| <b>Самостоятельная работа №18</b>   |   | 2   |   |

|  |  |                               |
|--|--|-------------------------------|
|  | Оформление таблицы по дефектам кондитерских изделий  |                               |
| Тема 2.6. Пищевые жиры   | Содержание учебного материала  |                               |
|  | <b>34. Пищевые жиры</b>  | 2                             |
|  | <b>Самостоятельная работа №19</b><br>Составление схемы классификации пищевых жиров и выявите их классификационные признаки.  | 2                             |
|  | <b>35. Практическое занятие №21</b><br>Изучение ассортимента и анализ показателей качества пищевых жиров по стандарту.   | 2                             |
| Тема 2.7. Молочные товары  | Содержание учебного материала  |                               |
|  | <b>36. Молоко, сливки и молочные консервы. Кисломолочные продукты</b>  | 2                             |
|  | <b>Самостоятельная работа №20</b><br>Изучение «Технического регламента на масложировую продукцию»  | 2                             |
|  | <b>37. Практическое занятие №22</b><br>Оценка качества молока с использованием прибора Ареометра   | 2                             |
|  | <b>Самостоятельная работа №21</b><br>Изучение состояние рынка молочных товаров Чувашской Республики. Написание реферата на тему «Новое в ассортименте кисломолочных продуктов» | 2                             |
|  | <b>38. Сыры</b>  | 2                             |
|  | <b>Самостоятельная работа №22</b><br>Изучение «Технического регламента на масложировую продукцию»  | 2                             |
|  | <b>39. Практическое занятие №23</b><br>Органолептическая оценка качества сыров   | 2                             |
|  | <b>40. Масло коровье</b>   | 2                             |
|  | <b>Самостоятельная работа №23</b><br>Изучение упаковки молочных товаров и ее влияние на сроки годности.  | 2                             |
|  | <b>41. Практическое занятие №24</b><br>Изучение ассортимента молока и молочных товаров, расшифровка маркировки   | 2                             |
|  | <b>Самостоятельная работа №24</b><br>Изучение упаковки молочных товаров и ее влияние на сроки годности   | 2                             |
|  | <b>42. Практическое занятие №25</b><br>Идентификация маркировки молочных товаров на основании нормативной документации   | 2                             |
|  | <b>Самостоятельная работа №25</b><br>Составление схемы «Классификация молочных товаров»  | 2                             |
|  | <b>43. Практическое занятие №26</b><br>Решение ситуаций по оценке качества молока и молочных товаров   | 2                             |
|  | Тема 2.8. Яичные товары  | Содержание учебного материала |
| <b>44. Яйцо и продукты его переработки</b>   |  | 2                             |
| <b>Самостоятельная работа №26</b><br>Написание реферата на тему: «Перепелиные яйца», «Яйца цесарки».   |  | 2                             |
| <b>45. Практическое занятие №27</b><br>Изучение принципов деления я и ц на виды и категории. Определение дефекта яйца с использованием прибора для |  | 2                             |

|   |   |                               |
|---|---|-------------------------------|
|   | контроля качества яи ц ОН-10 (Овоскоп)  |                               |
|   | <b>Самостоятельная работа №27</b><br>Проведение диагностики дефектов куриных яиц: выливка, бой, тумак.                              | 2                             |
|   | <b>46. Практическое занятие №28</b><br>Решение ситуаций по оценке качества яи ц   | 2                             |
| Тема 2.9. Мясные товары   | Содержание учебного материала   |                               |
|   | <b>47. Мясо убойных животных. Субпродукты.</b>  | 2                             |
|   | <b>48. Практическое занятие №29</b><br>Изучение сортовой разделки туш говядины, свинины, баранины, принципов деления мяса на сорта. | 2                             |
|   | <b>49. Мясо домашней птицы.</b><br>Мясные полуфабрикаты и консервы.   | 2                             |
|   | <b>Самостоятельная работа №28</b><br>Подготовка презентации «Мясо домашней птицы».  | 2                             |
|   | <b>50. Колбасные изделия.</b><br>Мясные копченые продукты   | 2                             |
|   | <b>51. Практическое занятие № 30</b><br>Изучение ассортимента колбасных изделий по каталогам  | 2                             |
|   | <b>52. Практическое занятие № 31</b><br>Оценка качества колбас по органолептическим показателям.                                    | 2                             |
|   | <b>Самостоятельная работа №29</b><br>Подготовка презентацию «Национальные мясные продукты»  | 2                             |
|   | <b>53. Практическое занятие №32</b><br>Изучение ассортимента продуктов из мяса, мясных консервов, расшифровка маркировки            | 2                             |
|   | <b>54. Практическое занятие №33</b><br>Решение ситуаций по оценке качества мясных товаров   | 2                             |
|   | Тема 2.10. Рыбные товары  | Содержание учебного материала |
| <b>55. Семейства промысловых рыб.</b>   |   | 2                             |
| <b>Самостоятельная работа №30</b><br>Сравнение пищевой ценности пресноводных и морских рыб. |   | 2                             |
| <b>56. Практическое занятие №34</b><br>Изучение видов промысловых рыб по каталогу.          |   | 2                             |
| <b>57. Рыбные товары</b>  |   | 2                             |
| <b>58. Практическое занятие №35</b><br>Изучение способов разделки рыбных товаров            |   | 2                             |
| <b>Самостоятельная работа №31</b><br>Подготовить презентацию «Нерыбное водное сырье».       |   | 2                             |
| <b>59. Рыбные консервы и пресервы.</b><br>Нерыбные морепродукты.                            |   | 2                             |
| <b>Самостоятельная работа №32</b><br>Подготовка презентации «Нерыбное водное сырье».        |   | 2                             |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <b>60. Практическое занятие №36</b><br>Изучение ассортимента морепродуктов животного и растительного происхождения по каталогам.  | 2 |
|  | <b>61. Практическое занятие №37</b><br>Изучение ассортимента рыбных консервов, расшифровка маркировки.  | 2 |
|  | <b>62. Практическое занятие №38</b><br>Решение ситуационных задач, по оценке качества рыбных товаров.   | 2 |
| Тема 2.11. Продукты детского питания и пищевые концентраты     | Содержание учебного материала   |   |
|  | <b>63. Характеристика продуктов детского питания и пищевых концентратов</b>   | 2 |
|  | <b>64. Практическое занятие №39</b><br>Изучение ассортимента продуктов детского питания   | 2 |
|  | <b>65. Практическое занятие №40</b><br>Изучение ассортимента пищевых концентратов   | 2 |
| <b>Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров</b>     |   |   |
| Тема 3.1. Введение в товароведение непродовольственных товаров | Содержание учебного материала   |   |
|  | <b>66. Общая классификация непродовольственных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество непродовольственных товаров. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка непродовольственных товаров.</b>                  | 2 |
|  | <b>67. Практическое занятие №41</b><br>Оценка потребительских свойств непродовольственных товаров   | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа №33</b><br>Составление сравнительной таблицы потребительских свойств однородных товаров   | 2 |
|  | <b>68. Практическое занятие №42</b><br>Идентификация маркировки, оценка качества упаковки непродовольственных товаров   | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа №34</b><br>Анализ идентификации маркировки, оценка качества товаров в торговом предприятии  | 2 |
| Тема 3.2. Товары из пластмасс                                  | Содержание учебного материала   |   |
|  | <b>69. Пластмассы: общие свойства, состав. Факторы качества товаров из пластмасс. Полимеризационные и поликонденсационные пластмассы: виды, свойства. Методы переработки пластмасс в изделия. Маркировка, упаковка, хранение.</b> | 2 |
|  | <b>70. Практическое занятие №43</b><br>Идентификация ассортимента товаров из пластмасс. Оценка потребительских свойств. Оценка качества пластмассовых изделий по стандарту  | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа №35</b><br>Решение ситуаций по ГОСТу  | 2 |
| Тема 3.3. Товары бытовой химии.                                | Содержание учебного материала   |   |
|  | <b>71. Товары бытовой химии: понятие, классификация. Клеи. Лакокрасочные товары Моющие средства: состав, классификация и характеристика ассортимента. Маркировка, хранение.</b>   | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа №36</b><br>Разработка схемы классификации товаров бытовой химии.  | 2 |
|  | <b>72. Практическое занятие №44</b><br>Идентификация ассортимента клеев, лакокрасочных товаров. Расшифровка маркировки  | 2 |



|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <b>Самостоятельная работа №37</b><br>Подготовка презентации по новому ассортименту изученных товаров бытовой химии.   | 2 |
|   | <b>73. Практическое занятие №45</b><br>Идентификация ассортимента моющих, чистящих, средств для сада и огорода. Расшифровка маркировки  | 2 |
| Тема 3.4. Силикатные товары.              | Содержание учебного материала   |   |
|   | <b>74.</b> Состояние рынка силикатных товаров. Виды стекол и керамики. Методы выработки. Классификация ассортимента силикатной посуды. Дефекты стеклянных и керамических изделий. Маркировка, упаковка и хранение | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №38</b><br>Написание реферата по истории и рынку силикатных товаров. Разработка схемы классификации стеклянной и керамической посуды  | 2 |
|   | <b>75. Практическое занятие №46</b><br>Идентификация ассортимента стеклянных товаров. Оценка потребительских свойств.   | 2 |
|   | <b>76. Практическое занятие №47</b><br>Идентификация ассортимента керамических товаров. Оценка потребительских свойств.   | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №39</b><br>Подготовка презентации по новым видам посуды.  | 2 |
|   | <b>77. Практическое занятие №48</b><br>Оценка качества стеклянных и керамических товаров по стандарту.  | 2 |
| Тема 3.5.<br>Металлохозяйственные товары. | Содержание учебного материала   |   |
|   | <b>78.</b> Металлохозяйственные товары: понятие, классификация. Состояние рынка. Характеристика, ассортимента. Дефекты. Маркировка, упаковка и хранение металлохозяйственных товаров.                             | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №40</b><br>Составление кроссворда. Написание реферата   | 2 |
|   | <b>79. Практическое занятие №49</b><br>Идентификация ассортимента металлической посуды, металлических инструментов. Оценка потребительских свойств.   | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №41</b><br>Составление сравнительной таблицы потребительских свойств посуды из разных металлов  | 2 |
|   | <b>80. Практическое занятие №50</b><br>Идентификация ассортимента столовых приборов, приборов для кухни, содово-огородного инвентаря  | 2 |
| Тема 3.6. Мебельные товары.               | Содержание учебного материала   |   |
|   | <b>81.</b> Мебельные товары. Состояние рынка. Классификация и видовой ассортимент мебели. Дефекты. Маркировка, упаковка и хранение мебели.  | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №42</b><br>Разработка схемы классификации мебели. Составление кроссворда.   | 2 |
|   | <b>82. Практическое занятие №51</b><br>Изучение ассортимента мебели по каталогам, иллюстрациям, прайс- листам. Расшифровка маркировки мебели.   | 2 |
| Тема 3.7. Строительные товары             | Содержание учебного материала   |   |
|   | <b>83.</b> Состояние рынка строительных товаров. Классификация строительных товаров. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение строительных товаров.                    | 2 |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <b>Самостоятельная работа №43</b><br>Написание реферата. Разработка схемы классификации строительных товаров.   | 2 |
|   | <b>84. Практическое занятие №52</b><br>Идентификация ассортимента минеральных вяжущих материалов, изделий для стен и перегородок. Оценка потребительских свойств  | 2 |
|   | <b>85. Практическое занятие №53</b><br>Идентификация ассортимента кровельных, теплоизоляционных, облицовочных материалов, сантехоборудования. Расшифровка маркировки. Оценка потребительских свойств.   | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №44</b><br>Оценка потребительских свойств. Расшифровка маркировки 3-х видов товаров.  | 2 |
| Тема 3.8. Электробытовые товары                       | Содержание учебного материала   |   |
|   | <b>86.</b> Рынок электробытовых товаров. Классификация по различным признакам, характеристика ассортимента проводниковых, установочных, световых приборов, бельё обрабатывающих машин, уборочных машин, холодильников. Маркировка, упаковка и хранение.   | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №45</b><br>Разработка схемы классификации электробытовых товаров.   | 2 |
|   | <b>87. Практическое занятие №54</b><br>Изучение ассортимента проводниковых, установочных, световых приборов, бельё обрабатывающих машин, уборочных машин, холодильников. Оценка потребительских свойств, идентификация маркировки   | 2 |
|   | <b>88.</b> Бытовые электроприборы для поддержания микроклимата, машины для механизации кухонных работ, инструменты для механизации хозяйственных работ, приборы санитарно- гигиенического назначения. Классификация. Характеристика ассортимента.   | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №46</b><br>Подготовка презентации по новым видам бытовой техники.   | 2 |
|   | <b>89. Практическое занятие №55</b><br>Изучение ассортимента бытовых электроприборов для поддержания микроклимата, машин для механизации кухонных работ, инструментов для механизации хозяйственных работ, приборов санитарно-гигиенического назначения. Оценка потребительских свойств, идентификация маркировки   | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №47</b><br>Составление сравнительной таблицы потребительских свойств разных видов кухонной техники.   | 2 |
| Тема 3.9. Школьно - письменные и канцелярские товары. | Содержание учебного материала   |   |
|   | <b>90.</b> Рынок школьно-письменных и канцелярских товаров, состояние и перспективы развития. Бумага и картон. Изделия из них, характеристика ассортимента. Товары для письма, черчения, рисования. Канцелярские товары. Виды, характеристика ассортимента. Показатели качества. Маркировка, упаковка и хранение школьно-письменных и канцелярских товаров. | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №48</b><br>Разработка схемы классификации школьно- письменных товаров.  | 2 |
|   | <b>91. Практическое занятие № 56</b><br>Идентификация изделий из бумаги и картона. Оценка потребительских свойств.  | 2 |
|   | <b>92. Практическое занятие № 57</b><br>Идентификация ассортимента школьно- письменных и канцелярских товаров. Оценка качества.   | 2 |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>Самостоятельная работа №49</b><br>Расшифровка маркировки школьно-письменных и канцелярских товаров  | 2 |
| Тема 3.10. Музыкальные товары                        | Содержание учебного материала  |   |
|  | <b>93.</b> Состояние рынка музыкальных товаров. Классификация и характеристика ассортимента струнных, язычковых, духовых, ударных и электромузыкальных инструментов. Основные дефекты. Маркировка, упаковка и хранение музыкальных инструментов. | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа №50</b><br>Составление кроссворда  | 2 |
|  | <b>94. Практическое занятие №58</b><br>Идентификация ассортимента музыкальных инструментов. Оценка потребительских свойств   | 2 |
|  | <b>95. Практическое занятие №59</b><br>Анализ ассортимента музыкальных инструментов в розничной торговой сети, условий хранения. Идентификация маркировки.   | 2 |
| Тема 3.11. Фототовары                                | Содержание учебного материала  |   |
|  | <b>96.</b> Состояние и перспективы рынка. Фотоаппараты: конструктивные особенности, технические показатели. Принадлежности и лабораторный фотоинвентарь. Маркировка, упаковка и хранение фототоваров. Гарантийные сроки, сроки годности.         | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа №51</b><br>Оценка и сравнение потребительских свойств 3-х марок фотоаппаратов  | 2 |
|  | <b>97. Практическое занятие №60</b><br>Анализ ассортимента фототоваров в розничной торговой сети, условий хранения, маркировки.  | 2 |
| Тема 3.12. Бытовые электронные товары                | Содержание учебного материала  |   |
|  | <b>98.</b> Бытовые электронные товары: состояние рынка. Электроакустическая аппаратура, бытовая аудиотехника, бытовая видеотехника, средства оргтехники. Маркировка, упаковка, условия хранения  | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа №52</b><br>Составление кроссворда  | 2 |
|  | <b>99. Практическое занятие №61</b><br>Анализ ассортимента бытовой электронной аппаратуры в розничной торговой сети, изучение параметров. Ознакомление с информацией в сопроводительных документах, маркировкой.                                 | 2 |
| Тема 3.13. Игрушки                                   | Содержание учебного материала  |   |
|  | <b>100.</b> Игрушки: значение в воспитании детей, состояние рынка. Классификация, характеристика ассортимента игрушек. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранения игрушек.  | 2 |
|  | <b>101. Практическое занятие №62.</b><br>Идентификация ассортимента игрушек. Оценка потребительских свойств, качества, полноты маркировки  | 2 |
| Тема 3.14. Спортивные, охотничьи и рыболовные товары | Содержание учебного материала  |   |
|  | <b>102.</b> Классификация и обзор ассортимента спортивных, охотничьих, рыболовных товаров. Требования к качеству. Маркировка, упаковка.  | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа №53</b><br>Написание реферата  | 2 |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <b>103. Практическое занятие №63</b><br>Идентификация ассортимента, оценка качества, полноты маркировки спортивных товаров   | 2 |
|   | <b>104. Практическое занятие №64</b><br>Идентификация ассортимента, оценка качества, полноты маркировки охотничьих и рыболовных товаров.   | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №54</b><br>Подготовка презентации по теме.   | 2 |
| Тема 3.15. Ювелирные товары и часы  | Содержание учебного материала  |   |
|   | <b>105.</b> Ювелирные товары, часы состояние рынка. Классификация и ассортимент ювелирных товаров и часов. Требования к качеству. Упаковка, хранение ювелирных товаров и часов   | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №55</b><br>Разработка схемы классификации ювелирных товаров, часов   | 1 |
|   | <b>106. Практическое занятие №65</b><br>Идентификация ассортимента ювелирных товаров, клеймения. Оценка потребительских свойств  | 2 |
|   | <b>107. Практическое занятие №66</b><br>Идентификация ассортимента часов. Идентификация маркировки. Оценка потребительских свойств   | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №56</b><br>Разработка схемы классификации ювелирных товаров, часов   | 1 |
| Тема 3.16. Текстильные товары   | Содержание учебного материала  |   |
|   | <b>108.</b> Состояние рынка текстильных товаров. Текстильные волокна, ткацкие переплетения и отделка тканей: классификация, виды, влияние на свойства тканей. Оценка и сравнение потребительских свойств 2-х ювелирных украшений.                                | 2 |
|   | <b>109. Практическое занятие №67</b><br>Изучение текстильных волокон. Оценка влияния на потребительские свойства тканей  | 2 |
|   | <b>110. Практическое занятие №68</b><br>Изучение ткацких переплетений, отделки тканей.   | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №57</b><br>Подготовка презентации по рынку текстильных товаров   | 1 |
|   | <b>111.</b> Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Дефекты влияние на качество. Маркировка, упаковка, хранение тканей.  | 2 |
|   | <b>112. Практическое занятие № 69</b><br>Идентификация ассортимента тканей хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых  | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа №58</b><br>Сравнение потребительских свойств разных видов ткацких переплетений   | 1 |
| Тема 3.17. Нетканые материалы и искусственные меха<br>Тема 3.18. Ковры и ковровые изделия | Содержание учебного материала  |   |
|   | <b>113.</b> Нетканые материалы, искусственные меха. Классификация и ассортимент. Дефекты, влияние на качество. Маркировка, хранение. Ковры и ковровые изделия: состояние рынка. Классификация и ассортимент. Дефекты, влияние на качество. Маркировка, хранение. | 2 |
| Тема 3.19. Швейные и трикотажные товары   | Содержание учебного материала  |   |
|   | <b>114.</b> Швейные и трикотажные товары: состояние рынка. Классификация и ассортимент швейных и трикотажных товаров. Показатели качества, дефекты, влияние на качество. Маркировка, упаковка швейных и трикотажных  | 2 |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | товаров.  |   |
|  | <b>Самостоятельная работа №59</b><br>Подготовка презентации по теме.  | 1 |
|  | <b>115. Практическое занятие №70</b><br>Идентификация ассортимента швейных и трикотажных товаров. Оценка потребительских свойств  | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа №60</b><br>Составление кроссворда.  | 1 |
|  | <b>116. Практическое занятие №71</b><br>Изучение дефектов, оценка качества швейных и трикотажных товаров. Идентификация маркировки  | 2 |
| Тема 3.20. Обувные товары                        | Содержание учебного материала   |   |
|  | <b>117. Состояние рынка обуви.</b><br>Кожаная, резиновая, валяная обувь: классификация и ассортимент.   | 2 |
|  | <b>118. Практическое занятие №72</b><br>Идентификация ассортимента кожаной обуви. Оценка потребительских свойств, дефектов.   | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа №61</b><br>Сравнение потребительских свойств обуви из натуральной и искусственной кожи.   | 1 |
|  | <b>119. Практическое занятие №73</b><br>Идентификация ассортимента резиновой и валяной обуви. Оценка потребительских свойств, дефектов.   | 2 |
| Тема 3.21. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары | Содержание учебного материала   |   |
|  | <b>120. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: состояние рынка.</b> Пушно-меховое сырье, полуфабрикаты. Ассортимент пушно-меховых и овчинно-шубных изделий, группировка ассортимента. Дефекты, влияние на качество. Маркировка, упаковка, хранение. | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа №62</b><br>Сравнение потребительских свойств пушно-меховых и овчинно-шубных изделий   | 1 |
|  | <b>121. Практическое занятие №74</b><br>Изучение ассортимента пушно-меховых полуфабрикатов. Оценка потребительских свойств  | 2 |
|  | <b>122. Практическое занятие № 75.</b><br>Идентификация ассортимента меховых, овчинно-шубных товаров. Оценка потребительских свойств.   | 2 |
| Тема 3.22. Парфюмерно-косметические товары       | Содержание учебного материала   |   |
|  | <b>123. Парфюмерно-косметические товары: состояние рынка.</b> Сырье, технология производства. Классификация и ассортимент парфюмерных и косметических товаров. Требования к качеству.   | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа №63</b><br>Составление кроссворда   | 1 |
|  | <b>124. Практическое занятие №76</b><br>Изучение ассортимента парфюмерных товаров. Оценка потребительских свойств. Идентификация маркировки   | 2 |
|  | <b>125. Практическое занятие №77</b><br>Идентификация ассортимента косметических товаров. Оценка потребительских свойств. Идентификация маркировки.   | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа №64</b><br>Сравнение потребительских свойств 2-х косметических товаров.   | 1 |

|   |   |                            |            |
|---|---|----------------------------|------------|
| Тема 3.23. Галантерейные товары<br>Тема 3.24. Изделия народных художественных промыслов и сувениры (художественные изделия) | Содержание учебного материала   |                            |            |
|   | <b>126.</b> Галантерейные товары, художественные товары: состояние рынка. Классификация и ассортимент галантерейных и художественных товаров  | 2                          |            |
|   | <b>Самостоятельная работа №65</b><br>Написание реферата   | 1                          |            |
|   | <b>127. Практическое занятие №78</b><br>Идентификация ассортимента кожаной и текстильной галантереи Оценка потребительских свойств, качества.   | 2                          |            |
|   | <b>128. Практическое занятие №79</b><br>Идентификация ассортимента металлической и пластмассовой галантереи, художественных товаров Оценка потребительских свойств, качества  | 2                          |            |
|   | <b>Самостоятельная работа №66</b><br>Подготовка презентации по художественным изделиям чувашских народных промыслов   | 1                          |            |
|   | <b>129. Практическое занятие №80</b><br>Изучение художественных изделий. Оценка потребительских свойств.  | 2                          |            |
|   | <b>Самостоятельная работа №67</b><br>Подготовка к дифференцированному зачету  | 2                          |            |
|   | <b>130. Дифференцированный зачет</b>  | 2                          |            |
|   |   | <b>Консультации</b>        | <b>8</b>   |
|   |   | <b>Итого по МДК.03.02.</b> | <b>260</b> |
| <b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>   |   | <b>72</b>                  |            |
| <b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>  |   |                            |            |
| <b>Виды работ:</b>  |   |                            |            |
| <b>Тема 1. Ознакомление с ассортиментом продовольственных (или непродовольственных товаров)</b>                             | Распознавание укрупненного ассортимента товаров, нахождение его в секциях, отделах или зонах торгового зала.<br>Распознавание видового и марочного ассортимента товаров однородной группы, с которой будет работать студент-практикант.<br>Составление схемы размещения ассортимента товаров однородных групп.<br>Выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым и повышенным спросом.<br>Установление ассортимента новых товаров и характера спроса на них.   | 12                         |            |
| <b>Тема 2. Определение качества продовольственных (непродовольственных товаров), реализуемых в торговой организации</b>     | Определение показателей органолептической оценки, наиболее часто применяемых работниками магазина при приемке товаров по качеству и отпуску покупателям.<br>Участие совместно со старшим продавцом (или продавцом) в оценке качества товаров при приемке их по качеству от поставщиков.<br>Сортировка товаров по качеству при подготовке их к продаже.<br>Ознакомление с документами (актами, деловой перепиской) по вопросам качества.<br>Установление фактов предъявления претензий поставщикам на поставку некачественных товаров.<br>Выявление отклонений между действительным качеством и указанным в документах.<br>Отбраковка дефектных товаров.<br>Подработка товаров с устранимыми дефектами.<br>Выявление действий товароведов и/или других работников магазина при установлении несоответствий товаров по органолептическим показателям. Выясните, куда направляются товары с дефектами. | 12                         |            |

|   |   |    |
|---|---|----|
|   | <p>Определение вида дефектов по месту их возникновения (технологических или предреализационных).<br/>Оформление результатов определения качества товаров.</p>   |    |
| <b>Тема 3. Работа со средствами товарной информации</b>   | <p>Составление перечня средств товарной информации, с которой должны работать и фактически используют продавцы и менеджеры по продажам.</p> <p>Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы или временного приостановления деятельности, правил торговли, федеральных законов и др. необходимой информации.</p> <p>Ознакомление со способами и средствами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, о государственной регистрации, наименовании зарегистрировавшего их органа, при необходимости лицензирования деятельности: о номере и сроке действия лицензии, об органе, ее выдавшем. Укажите места размещения этой информации. Определите достаточность и доступность указанной информации. Особое внимание необходимо обратить на оформление ценников на товары, в соответствии с Правилами продажи (1, п. 19). Выявите, какая информация на ценниках относится к основной обязательной, регламентируемой Правилами, а какая к дополнительной.</p> <p>Ознакомление с товаросопроводительными документами в отделе магазина. Проверка наличия накладных и других товаросопроводительных документов, и правильности их оформления. При работе в непродовольственном магазине ознакомление с эксплуатационными документами.</p> <p>Расшифровка маркировки на товарах, в том числе информационных знаков. Консультирование покупателей с использованием информации, полученной при расшифровке маркировки и ознакомление с товаросопроводительными документами (для непродовольственных товаров и с эксплуатационными документами). Выявление наличия в магазине товаров с собственной торговой маркой.</p> | 12 |
| <p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b><br/><b>МДК 03.02. Теоретические основы товароведения</b><br/><b>Виды работ</b></p> |   |    |
| <b>Тема 1. Приобретение умений формировать ассортимент</b>  | <p>Определение вида ассортимента торговой (сбытовой) организации по числу учитываемых признаков (сложный или простой), по степени детализации (укрупненный или развернутый). Изучение структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента магазина. Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина. Ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и контролем за его соблюдением.</p> <p>Участие в формировании ассортимента.</p>  | 12 |
| <b>Тема 2. Приобретение практического опыта оценки товаров</b>  | <p>Ознакомление с опытом работы торговой организации по оценке качества товаров (текущий и отпускной контроль). Выявление показателей, по которым оценивается качество товаров в торговой организации.</p> <p>Установление наличия фонда нормативных документов для оценки качества товаров (технических регламентов, стандартов, ТУ, положений договоров и др.).</p> <p>Ознакомление с документами, подтверждающими соответствие установленных требований к качеству (сертификатов и/или деклараций соответствия, удостоверений о качестве и др.). По возможности приложите копии этих документов.</p> <p>Участие в оценке качества по органолептическим показателям. Отбор образцов из товарных партий для текущего контроля или отправки в испытательную лабораторию.</p> <p>Определение категорий качества (товарных сортов, стандартных, нестандартных товаров, брака и отхода). Диагностика дефектов.</p>   | 12 |

|   |   |            |
|---|---|------------|
|   | Выявление критических, значительных и малозначительных дефектов. Разработка предложений по улучшению оценочной деятельности в организации и списанию дефектной продукции. Ознакомление с методами ее утилизации.  |            |
| <b><i>Тема 3. Работа со средствами информационного обеспечения в торговой организации</i></b> | <p>Ознакомление с другими средствами информации, используемыми в сбытовой или торговой организации. Установление соответствия данных, приведенных на маркировке товаров, регламентированным действующими стандартами требованиям (на примере 3-5 товаров однородных и разнородных групп). Особо отметить наличие на маркировке информационных знаков и привести их расшифровку. Составление с использованием информации для потребителей на маркировку рекламного листка или проспект (2-3 наименования товаров).</p> <p>Изучение состояния работы по использованию сведений на маркировке для информации покупателей и создания у них потребительских предпочтений.</p> <p>Ознакомление с торговой маркировкой (товарными и кассовыми чеками), правильностью заполнения кассовых и товарных чеков.</p> <p>Ознакомление с мероприятиями по защите коммерческой информации и тайны. Оценка этих мероприятий.</p> <p>Ознакомиться с товарно-сопроводительными документами и приложить (по возможности) копии: упаковочных ярлыков; квитанций станции назначения; пломб от тарных мест, в которых обнаружена недостача; транспортный документ (товарно-транспортная накладная, коносамент); документ, удостоверяющий полномочия представителя, выделенного для участия в приемке; документ, содержащий данные отвесов и обмера. Проанализировать правильность заполнения документов.</p> | 12         |
| <b>Всего часов</b>  |   | <b>537</b> |



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета междисциплинарных курсов, лаборатории товароведения.

Оборудование: калькуляторы, контрольно-кассовые машины, весы, фасовочное оборудование и др., торгово-технологическое оборудование в соответствии со специализацией торговой организации.

Препараты: химические реактивы, титрованные растворы, индикаторы, индикаторную бумагу, растворители

Необходимые материалы: тестовые задания, тестовая форма, бумага, эталоны ответов для педагога и др.

Дополнительные инструкции и справочные материалы: информационный фонд стандартов, ТУ, технических документов (сертификатов соответствия, деклараций соответствия, товаросопроводительных документов: накладных, эксплуатационных документов и др.)

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

### 4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### Нормативно – правовые источники

Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях : (в ред. от 04.08.2023) : [принят Государственной Думой 20 декабря 2001 года : одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года]. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке (дата обращения: 31.08.2023).

Об информации, информационных технологиях и о защите информации : Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ: (в ред. от 31.07.2023) : [принят Государственной Думой 8 июля 2006 года: одобрен Советом Федерации 14 июля 2006 года]. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке (дата обращения: 31.08.2023).

О техническом регулировании : Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ: (в ред. от 21.11.2022) : [принят Государственной Думой 15 декабря 2002 года: одобрен Советом Федерации 18 декабря 2002 года]. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке (дата обращения: 31.08.2023).

О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ: (в ред. от 13.07.2020) : [принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года: одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 года]. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке (дата обращения: 31.08.2023).

О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции : Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ: (в ред. от 28.04.2023) : [принят Государственной Думой 19 июля 1995 года: одобрен Советом Федерации 15 ноября 1995 года]. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке (дата обращения: 31.08.2023).

О защите прав потребителей : Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1: (в ред. от 04.08.2023). – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке (дата обращения: 31.08.2023).

Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации: Постановление Правительства РФ от 31 декабря 2020 г. № 2463. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке (дата обращения: 31.08.2023).

Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания : утв. Приказом Министерства промышленности и торговли РФ от 1 марта 2013г. №252. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке (дата обращения: 31.08.2023).

ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : дата введения 2005-07-01 : (в ред. от 29.11.2012). – Москва: Издательство стандартов, 2004 г. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке (дата обращения: 31.08.2023).

#### **Основные источники**

Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров. В 2 ч. Ч. 1 : учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 288 с.

Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров. В 2 ч. Ч. 2 : учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 304 с.

Рыжиков С.Н. Управление ассортиментом товаров : учебник для сред. проф. образования / С.Н. Рыжиков, Ю.М. Демидова. — Москва : КноРус, 2023. — Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023).

#### **Дополнительные источники**

Голицына Г.Н. Товароведение непродовольственных товаров : курс лекций для сред. проф. образования / Г.Н. Голицына. - 3-е изд., испр. и доп. - Чебоксары : Единение, 2019. - 152 с.

Криштафович В.И. Теоретические основы товароведения : учебник для сред. проф. образования / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва : КноРус, 2023. — 160 с. — Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023).

Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения : учебник для сред. проф. образования / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2023. — 219 с. — Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023).

Моисеенко Н.С. Основы товароведения : учебник для сред. проф. образования / Н.С. Моисеенко. - Москва : КноРус, 2023. - 413 с. – Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023).

Основы управления ассортиментом товаров : учебное пособие для сред. проф. образования / С.В. Келейникова, С.М. Солдаткина, Е.В. Копылова, Л.А. Карякина. — Москва : КноРус, 2023. — 144 с. — Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023).

Торопова И.В. Управление ассортиментом товаров: Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И.В. Торопова. — Москва : Русайнс, 2024. — 127 с. – Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023).

#### **Интернет-ресурсы**

Министерство экономического развития Российской Федерации : [официальный сайт]. – URL: <https://www.economy.gov.ru/> (дата обращения: 31.08.2023). – Текст : электронный.

ЭБС BOOK.ru : сайт. - URL: <https://www.book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

#### **4.3. Организация дистанционного обучения**

При организации дистанционного формата обучения в техникуме реализация дисциплины / профессионального модуля осуществляется в виде онлайн уроков в социальной сети Вконтакте.

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

### 5.1. Контроль и оценка результатов освоения учебных дисциплин междисциплинарного курса (МДК)

| Результаты<br>(освоенные знания и умения)  | Основные показатели оценки<br>результата  | Формы и методы<br>контроля и оценки   |
|--|---|---|
| <b>Умения:</b>   |   |   |
| У 1. применять методы товароведения  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознает разновидности методов классификации;</li> <li>- расшифровывает штриховой код на отдельные группы товаров</li> <li>- рассчитывает энергетическую ценность товаров;</li> <li>- применяет методы распознавания непродовольственных товаров;</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль-оценка за:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– устный, фронтальный, письменный опрос;</li> <li>– практические занятия;</li> <li>– внеаудиторная самостоятельная работа;</li> <li>– тестовый опрос;</li> <li>– составление тезисов;</li> <li>– решение задач;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– дифференцированный зачет по МДК 03.01;</li> <li>– дифференцированный зачет по МДК 03.02;</li> <li>– дифференцированный зачет по производственной практике;</li> <li>– экзамен по ПМ 03.</li> </ul> <p>Оценка знаний и умений осуществляется по балльной системе.</p> |
| У 2. формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывает свойства и показатели ассортимента товаров;</li> <li>- формулирует рекомендации по результатам анализа ассортиментной политики организаций;</li> </ul>  |   |
| У 3. оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит анализ номенклатуры показателей качества, товаров, регламентируемых стандартами;</li> <li>- определяет градацию качества стандартных товаров;</li> <li>- выявляет причины возникновения дефектов и пересортицы товаров;</li> <li>- проводит отбор проб, определять объем выборки, приемочные и браковочные числа;</li> <li>- проводит оценку качества товаров по различным показателям, определяет возможность приемки</li> </ul> |   |
| У 4. рассчитывать товарные потери и списывать их   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявляет причины возникновения количественных и качественных товарных потерь;</li> <li>- производит расчет товарных потерь и списывает их, согласно требованиям нормативных документов;</li> </ul>   |   |
| У 5. идентифицировать товары   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет физические свойства товаров, регламентируемых нормативными документами на отдельные группы товаров;</li> <li>- расшифровывает маркировку отдельных групп товаров;</li> <li>- применяет штриховой код EAN-13, и информационные знаки на отдельные группы товаров в целях их идентификации;</li> </ul>  |   |
| У 6. соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведет учет сохраняющих факторов при хранении и транспортировке отдельных групп товаров;</li> <li>- свободно владеет нормативной базой по контролю за соблюдением условий и сроков хранения;</li> </ul>   |   |
| <b>Знания:</b>   |   |   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| 3 1 теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них | - раскрывает основные понятия товароведения;<br>- перечисляет цели и задачи;<br>- раскрывает принципы и функции;<br>- называет методы;<br>- раскрывает основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;  | <b>Текущий контроль-оценка за:</b><br>– устный, фронтальный, письменный опрос;<br>– практические занятия;<br>– внеаудиторная самостоятельная работа;<br>– тестовый опрос;<br>– составление тезисов;<br>– решение задач;  |
| 3 2 виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания  | - понимает причины появления естественной убыли;<br>- раскрывает правила и способы расчета естественной убыли,<br>- называет методы ее списания;<br>- предлагает мероприятия по предупреждению и сокращению естественной убыли;  |  |
| 3 3 классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку               | - формулирует основные понятия ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров,<br>- называет товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров.<br>- перечисляет основные группы продовольственных и непродовольственных товаров,<br>- называет основные условия хранения товаров, особенности маркировки,<br>- перечисляет показатели качества; |  |
| 3 4 условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним  | - понимает значимость и важность правильной транспортировки продовольственных и непродовольственных товаров.<br>- понимает важность сроков доставки и условий хранения товаров;<br>- называет основные санитарно-эпидемиологические требования, которые предъявляются к хранению товаров.  |  |
| 3 5. особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров   | - различает потребительские свойства, классификацию, ассортимент, продовольственных и непродовольственных товаров<br>- ориентируется в особенностях хранения, доставки, подготовки к продаже и размещение в торговом зале продовольственных и непродовольственных товаров  |  |
|  |  | <b>Промежуточная аттестация:</b><br>– дифференцированный зачет по МДК 03.01;<br>– дифференцированный зачет по МДК 03.02;<br>– дифференцированный зачет по производственной практике;<br>– экзамен по ПМ 03.<br><br>Оценка знаний и умений осуществляется по бальной системе. |

## 5.2. Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций

### Общие компетенции

| Результаты (освоенные общие компетенции)  | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки   |
|---|---|--|
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | - распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;<br>- анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части. | Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины |

|   |   |
|---|---|
| <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет задачи для поиска информации;</li> <li>- определяет необходимые источники информации;</li> <li>- планирует процесс поиска;</li> <li>- структурирует получаемую</li> </ul>   |
| <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применяет современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформляет бизнес-план;</li> <li>- определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентует бизнес-идею;</li> <li>- определяет источники финансирования</li> <li>- знает содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- знает современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>- называет возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- знает основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- знает основы финансовой грамотности;</li> <li>- знает правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- называет порядок выстраивания презентации;</li> </ul> |
| <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организует работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>  |

При оценке применяется дихотомическая оценка.

|  |  |
|--|--|
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке                                     | - грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке.                        |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных   | - описывает значимость своей специальности; применяет стандарты антикоррупционного поведения<br>- раскрывает сущность              |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,       | - соблюдает нормы экологической безопасности;<br>- определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности |
| ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной | - использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;     |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                        | - понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые |

#### Профессиональные компетенции

| 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. | - участвует в формировании показателей ассортимента: широты, полноты, глубины, устойчивости, рациональности;<br>- производит расчёт данных показателей;<br>- приводит примеры; | <b>Текущий контроль-оценка за:</b><br>– устный, фронтальный, письменный опрос;<br>– практические занятия;<br>– внеаудиторная самостоятельная работа;<br>– тестовый опрос;<br>– составление тезисов;<br>– решение задач;<br><br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>– дифференцированный зачет по МДК 03.01;<br>– дифференцированный зачет по МДК 03.02;<br>– дифференцированный зачет по производственной практике;<br>– экзамен по ПМ 03. |
| ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по предупреждению или списанию.   | - осуществляет расчет естественной убыли, предреализационных товарных потерь,<br>- предлагает мероприятия по их предупреждению   |  |
| ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.  | - демонстрирует свободное применение оценки и расшифровки реквизитов маркировки конкретных товаров, показателей достаточности информации и маркировки на упаковках товара;     |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.                        | - осуществляет классификацию товарных групп;<br>- оценивает показатели идентификации ассортиментной принадлежности, показатели качества, дефекты;<br>- разбирается в градациях качества  | При оценке применяется дихотомическая оценка |
| ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов. | - определяет показатели климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования;<br>- определяет сроки хранения и транспортирования;<br>- обеспечивает сохраняемость товаров;<br>- проверяет сопроводительные документы на соблюдение требований по их оформлению; |  |
| ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.              | - соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке,<br>- оценивает качество процессов в соответствии с установленными требованиями.  |  |
| ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.   | - определяет показатели измерения количества товаров (массы, объема, длины, диаметра, температуры, относительной плотности и др.);<br>- переводит внесистемные единицы в системные;  |  |
| ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.   | - демонстрирует навыки работы с документами по подтверждению соответствия: сертификатов соответствия или деклараций соответствия.<br>- определяет показатели качества товаров: действительные и регламентированные (установление их соответствия).                                       |  |

**Практический опыт приобретается в процессе прохождения производственной практики.**

## **6. СРЕДСТВА АДАПТАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ К ПОТРЕБНОСТЯМ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

В случае необходимости, инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья могут предлагаться одни из следующих вариантов восприятия информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

*Для лиц с нарушениями зрения:*

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат);
- в печатной форме на языке Брайля (при возможности);
- индивидуальные задания.

*Для лиц с нарушениями слуха:*

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;



- видеоматериалы с субтитрами;
- индивидуальные задания.

*Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:*

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- индивидуальные задания.

Кроме того, могут применяться элементы дистанционных образовательных технологий для изучения учебного материала на удалении.