ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЩЕКИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО
Председатель ЦМК

_____Новикова С Б.
Протокол №1 от 26 августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа:

_____О.В.Зябрева
26 августа 2022г.

Зябрева Ольга Васильевна
Подписано цифровой подписью: Зябрева Ольга Васильевна
Дата: 2022.10.06 13:08:26 +03'00'

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01

УПРАВЛЕНИЕ АСОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров
МДК.01.02 Маркетинг
МДК.01.03 Техническое оснащение и охрана труда
МДК.01.04 Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.05 Товароведение непродовольственных товаров

по специальности

38.02.05
Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Уровень освоения: базовый

преподаватели: Полякова Е.А

Щекино 2022

Программа профессионального модуля ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРИТМЕНТОМ ТОВАРОВ разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Организация-разработчик: государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Щекинский политехнический колледж»

Разработчики: Полякова Елена Александровна, преподаватель ГПОУ ТО «ЩПК»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): управление ассортиментом товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1 1.Выявлять потребность в товарах;
ПК.1.2.Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции;
ПК.1.3.Управлять товарными запасами и потоками;
ПК.1.4.Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

Программа профессионального модуля может быть использована при профессиональной подготовке и профессиональной переподготовке при освоении профессии 17353 Продавец продовольственных товаров, 17351 продавец непродовольственных товаров.
Уровень образования: среднее общее образование, основное общее образование, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
Опыт работы: не требуется.

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

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

иметь практический опыт:
анализа ассортиментной политики торговой организации;
выявления потребности в товаре (спроса);
участия в работе с поставщиками и потребителями;
приемки товаров по количеству и качеству;
размещения товаров;
контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
участия в проведении инвентаризации товаров.

уметь:
распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
применять средств и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
рассчитывать показатели ассортимента;
оформлять договоры с контрагентами;
контролировать их выполнение, в т. ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству и количеству;
предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
готовить ответы на претензии покупателей;
производить закупку и реализацию товаров;
учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
соблюдать условия и сроки хранения товаров;
рассчитывать товарные потери;
планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;

соблюдать санитарно- эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;

соблюдать требования техники безопасности и охраны труда.

знать:

ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
технологические процессы товародвижения;
формы документального сопровождения товародвижения;
правила приемки товаров;
способы размещения товаров на складах и в магазинах;
условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
классификацию торгово- технологического оборудования, его назначение и устройство;
требования к условиям и правила эксплуатации торгово- технологического оборудования;
нормативно-правовое обеспечение санитарно- эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
обязанности работников в области охраны труда;
причины возникновения производственного травматизма и его профилактика;
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственной инструкций подчиненными работниками(персоналом).

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 321 час, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося –213 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –142 часов;
самостоятельной работы обучающегося –71 час;
учебной и производственной практики –108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выявлять потребность в товарах
ПК 1.2	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции
ПК 1.3	Управлять товарными запасами и потоками
ПК.1.4.	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК. 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно- коммуникационных технологий
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) результат выполнения заданий
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ
МДК.02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.2.1-2. 3.	Раздел 1. Оценка и измерение качества товаров	69	46	22	0	23	0	-	-
ПК.2.1-2. 3.	Раздел 2.Товарная экспертиза	180	96	52	0	48	0	36	-
ПК.2.1-2. 3.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Всего:	321	142	74	0	71	0	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)
ПМ.01

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров				
Раздел 1				
Тема 1.1. Управление ассортиментом	**Содержание**		**4**	
	1.	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности.		2
	2	Управление ассортиментом. Понятие, 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		3
	Практические занятия №1-2		**4**	
	1.	*Определение задач развития сети и специализации торговых предприятий.*		
	2	*Определение основных технико-экономических расчётов площади магазинов.*		
Тема 1.2. Розничная торговля	**Содержание**		**2**	
	1	Формы организации и управления розничной торговлей. Построение и размещение розничной торговой сети.Виды розничных торговых организаций. Специализация и типизация торговых предприятий в розничной торговле. Факторы, влияющие на размещение розничной сети Устройство и основы проектирования магазинов		3
	Практические занятия №3-4		**4**	
	1.	*Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций*		
	2.	*Правила определения размещения оптовых баз.*		
Тема 1.3. Оптовая торговля	**Содержание**		**2**	
	1.	Товарные склады в торговле продовольственными товарами, их функции и виды. Устройство и основы проектирования Организационные формы оптовой торговли.Оптовые торговые предприятия, их размещение и структура. Сущность и задачи оптовой торговли. Роль оптовых предприятий в товарообороте и товародвижении.складов.Выбор параметров, общие требования к устройству складов.		3
	Практические занятия №5		**2**	
	1	*Определение правил размещения складов.*		
Тема 1.4. Качество товаров	**Содержание**		**6**	
	1.	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров, номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров		3

	2.	Организация и проведение договорной работы с поставщиками. Предъявление претензий.Источники поступления товаров в розничную торговую сеть. Организация закупки и реализация товаров.		3
	3.	Формы товароснабжения и организация доставки товаров в розничную торговую сеть. Принципы товароснабжения.Факторы, влияющие на организацию товароснабжения.		3
	Практические занятия №6-7		**4**	
	1	*Анализ номенклатуры показателей качества товаров. Расчет показателей.*		
	2.	*Оформление претензии. Оформление договора купли – продажи.*		
Тема 1.5. Организация системы товароснабжения в оптовой торговле	**Содержание**		**4**	
	1	Формы оптовой продажи товаров. Организация оптовых закупок и реализация товаров на оптовых предприятиях. Организация оптовых закупок и реализация товаров на оптовых предприятиях. Методы осуществления операций по закупке. Торгово-посреднические операции. Оферта, виды оферты. Контракт, договор купли – продажи, содержание договора купли-продажи.		3
	2	Организация транспортно-экспедиционных операций. Планирование перевозок товаров народного потребления. Организация перевозок грузов. Транспортно-экспедиционное обслуживание.		3
	Практические занятия №8		**2**	
	1	*Определение оптимального размера закупки. Изучение документации, оформляемой при заключении коммерческой сделки.. Изучение документов по подготовке товара к продаже. Изучение транспортных документов*		
Организация торгово-технологического процесса в магазине	**Содержание**		4	
	1	Сущность и содержание торгово-технологического (оперативного) процесса. Формы продажи товаров. Организация и содержание операций по приёмке товаров по количеству и качеству. Организация и технология хранения, и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.		3
	2	Организация розничной продажи товаров. Основные элементы процесса продажи товаров. Задачи повышения культуры обслуживания населения. Основные элементы процесса продажи товаров. Обмен, возврат покупателями товаров купленных в розничной торговой сети. Формирование ассортимента и обеспечение его устойчивости. Инвентаризация товаров. Оперативный учёт в торговле. Реклама в розничной торговле. Задачи и виды рекламы. Организация рекламного хозяйства Оформление документации на поставку и реализацию товаров		3
	Практические занятия№9-10		4	
	1	*Оформление инвентаризационной ведомости. Оформление документов на возврат покупателями товара. Оформление документов на поставку товаров. Изучение документов на поставку товаров.*		
	2	*Оформление документов на реализацию товаров. Оформление документов на декларирование. Изучение документов на реализацию товаров.*		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Работа с учебной, справочной литературой Тестирование Составление конспектов по заданной тематике Состояние и перспективы развития потребительского рынка России -доклад История и направления развития товароведения - доклад .Методы товароведения: преимущества и недостатки – составить таблицу. Общегосударствееные классификаторы – доклад. Управление ассортиментом на различных предприятиях-реферат. Качество товаров – составление тестовых заданий и кроссвордов. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции – доклад. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий – составить классификацию. Механические, теплофизические, электрофизические, оптические, акустические свойства товаров – рефераты. взаимосвязь стадий и этапов технологического жизненного цикла товаров с факторами обеспечения товароведных характеристик товаров – составить схему. Идентификация и прослеживаемость товаров – конспект. Методы хранения товаров – рефераты. Средства товарной информации - рефераты			21	

Тематика домашних заданий Подготовка сообщений: «Управление торговыми предприятиями», «Роль оптовых предприятий в товародвижении» Подготовка доклада: «Формы товароснабжения и организация доставки товаров в розничную торговую сеть» Сообщение «Достоинства конкуренции как инструмента рыночного равновесия»; «История происхождения предприятий» Составить анкету для опроса и выявления потребностей потребителя Составить сообщение «Штриховая система кодирования товаров, ее назначение и расшифровка» 2. Брендинг как высокоэффективная технология завоевания и удержания потребителя. Составить типологию потребителей по поведенческому принципу и признаку.		
всего	**63**	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа**		**Объем часов**	**Уровень освоения**
МДК 01.02 Маркетинг				
Раздел 1. Маркетинг				
Тема 1.1. Понятие и сущность маркетинга	**Содержание**		**4**	
	1.	Цели и задачи маркетинга Основные понятия маркетинга: нужда, спрос, товар, потребности, обмен, сделка. Основные критерии, определяющие потребности человека.Маркетинг как экономическая система. Определение маркетинга. История и эволюция маркетинговой концепции. Концепция маркетинга. Основные виды и стратегии маркетинга.. Инфраструктура маркетинга. Основные сферы применения маркетинга.		2
	2	Понятие среды маркетинга. Внутренняя и внешняя среда. Окружающая среда маркетинга. Микросреда фирмы. Основные элементы окружающей среды фирмы. Маркетинг как сфера деятельности фирмы. Концепции маркетинга. Основные виды, типы и стратегии маркетинга.		3
	Практические занятия №1-2		**4**	
	1.	*Установление основных видов потребностей и товаров – как средств их удовлетворения. Разработка маркетинговых мероприятий для разных состояний спроса. Анализ окружающей среды маркетинга Решение ситуационных задач.*		
	2	*Разработка плана маркетинга по товару. Контроль маркетинга.*		
Тема 1.2. Рынки и рыночные показатели	**Содержание**		**2**	
	1	Понятие рынка, его виды и принципы функционирования. Субъекты рынка и рыночной экономики. Классификация рынков. Рыночные показатели, их содержание и основное назначение. Исследование конъюнктуры рынка. Показатели конъюнктуры. Прогнозирование конъюнктуры рынка. Структура основных видов рынков. Рыночные показатели: спрос,предложение, цена, равновесие, эластичность.		3
	Практические занятия№3-4		**4**	
	1.	*Построение анализа и кривых спроса и предложения.*		

	2	*Определите коэффициента эластичности спроса и предложения* *Определение емкости коньюктуры рынка*		
Тема 1.3. Сегментирование рынка	**Содержание**		**2**	
	1.	Процесс сегментации рынка. Основные принципы сегментации потребительского рынка. Особенности сегментации рынка товаров промышленного назначения.		3
Тема 1.4. Маркетинговые исследования рынка	**Содержание**		**2**	
	1.	Понятие маркетинговой информации. Маркетинговая информация. Система маркетинговых исследований Виды информации и их классификации. Виды и типы маркетинговых исследований. Бенчмаркетинг..		3
	Практические занятия№5		**2**	
	1	*Решение ситуационных задач по применению маркетинговых исследований.*		
Тема 1.5. Поведение покупателей на рынке	**Содержание**		**4**	
	1	Потребитель.Факторы влияющие на поведение покупателя. Потребительский рынок. Поведение потребителей. Потребительский рынок и поведение на нем покупателей.		3
	2	Рынок предприятий. Поведение потребителей промышленных товаров. Процесс принятия решения о покупке. Сегментация рынка. Основные правила сегментации рынка. Позиционирование товара.		3
	Практические занятия №6-7		**4**	
	1	*Анализ поведения потребителя при совершении покупки.*		
	2	*Выявление сегментов покупателей верхней одежды.*		
Тема 2.1 Основы товарной политики и планирования продукции	**Содержание**		**2**	
	1	Понятие товара в маркетинге. Основные виды классификации товаров.Методы создания новых товаров. Рыночная атрибутика товаров. Структура ассортимента продукции.		3
	Практические занятия №8		**4**	
	1	*Создание торговой марки.*		
	2	*Использование товарных марок и упаковок. Жизненный цикл товаров, характеристика его этапов.*		
Тема 2.2 Конкуренция и конкуренты	**Содержание**		**4**	
	1	Понятие и виды конкуренции. Стратегии конкурентов. Конкурентоспособность товара и фирмы.		3
	2	Планирование показателей конкурентноспособности. Анализ конкурентов		3
	Практические занятия №9-11		**4**	
	1	*Оценка конкурентоспособности товара.*		
	2	*Определение конкурентной позиции фирмы.*		
	3	*Анализ и оценка конкурентной среды.*		
Тема 2.4 Продвижение товаров	**Содержание**		**4**	
	1	Понятие «продвижение товаров». Коммуникации в маркетинге. Цели и средства продвижения товара. Основные методы распространения товаров Товародвижение. Каналы Розничная торговля распределения. Оптовая торговля		2
	2	Рекламная деятельность Реклама. Стимулирование рынка. Личная продажа. Пиар и пропаганда.		3
	Практические занятия №12-13		**4**	
	1	*Решение ситуационных задач по выбору средств продвижения товаров.*		
	2	*Организация рекламной компании*		
Тема 2.5 Стратегическое	**Содержание**		**4**	
	1	Стратегическое планирование и его основные этапы.		2

маркетинговое планирование и контроль	2	Планирование маркетинга.Маркетинговый контроль.		3
Тема 2.6 Ценовая политика в условиях рынка	**Содержание**		**4**	
	1	Понятие и сущность цены. Виды цен.Каналы сбыта и их виды. Торговые посредники. Анализ факторов, влияющих на ценообразование. Стратегии адаптации цен. Ценовые скидки и поощрения.		3
	2	Влияние цены на спрос и предложение.Общие подходы к ценообразованию. Стратегии адаптации цен. Ценовые скидки и поощрения. Общая характеристика ценовой политики. Анализ конкурентоспособности цены		3
	Практические занятия №14-16		**6**	
	1	*Решение ситуационных задач по определению вида цены, стратегии ценообразования*		
	2	*Установление уровней каналов распределения товаров и оценка эффективности сбытовой политики организации.*		
	3	*Дифференцированный зачет*		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 Работа с учебной, справочной литературой Тестирование Составление конспектов по заданной тематике Подготовка материалов для проведения практических работ Решение задач по образцу, анализ полученных результатов Подготовка к практическим занятиям с соответствии с методическими рекомендациями Решение ситуационных задач Оформление практических работ Составление электронных презентаций к занятиям Составление схем, таблиц по изученному материалу Составление плана и тезисов ответов с использованием конспектов Сообщение «Достоинства конкуренции как инструмента рыночного равновесия» Составить анкету для опроса и выявления потребностей потребителей. Составить сообщение «штриховая система кодирования товаров, ее назначение и расшифровка». Брендинг как высокоэффективная технология завоевания и удержания потребителя. Составить типологию потребителей по поведенческому принципу и психоградичесму признаку. Составить «Толковый словарь посредников» включающий следующие термины: агент, брокер, джоббер, дилер, дистрибьютор, консигнант, комиссионер, комисияжор, маклер.			**32**	
Тематика домашних заданий Подготовка сообщений: «Основные сферы применения маркетинга», История и эволюция маркетинга», Охарактеризовать этапы жизненного цикла семьи. Сообщение: « незаконные методы конкуренции», Сообщение: «реклама в Туле 100 лет назад. Преимущества рекламы в газете» Составить ценовую карту по магазинам города на определенный день. Сделать вывод.				
Учебная практика **Виды работ**			36	
		Всего	***132***	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
МДК 01.03. Техническое оснащение и охрана труда		**42**	
	Раздел 1. Техническое оснащение и охрана труда	**18**	
Тема 1.1. Управление охраной труда	**Содержание**	**2**	
	1. Социально-экономическое и техническое значение охраны труда. Экономические последствия от производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Эффективность мероприятий по охране труда. Правовые и нормативные акты по охране труда. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс, гигиенические нормативы, санитарные правила и нормы (СанПиН), система стандартов безопасности труда (СТБ) и система строительных норм и правил (СНиП). Организационные основы охраны труда. Органы управления, аттестация рабочих мест, обучение персонала, сертификация производств. Ответственность за нарушений требований по охране труда. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Служба охраны труда в организации. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда в торговле. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Характеристика опасных и вредных факторов производственной среды. Влияние на человека и принципы их нормирования. Потенциальная опасность производственных процессов и технических средств на предприятиях торговли. Бактериологические и химические факторы. Физические факторы: виброакустические колебания, электромагнитные поля и излучения, электрический ток, действия инструмента, технологического и транспортного оборудования. Действие комплексных опасных факторов при возникновении взрывов и пожаров, нарушении герметичности систем, находящихся под давлением, при авариях и катастрофах транспортных систем и др. Опасные факторы на производствах с применением ядовитых веществ, при изготовлении продовольственных товаров, при транспортировании, хранении и эксплуатации различных видов продукции. Правовая база производственной санитарии. Санитарно-технические факторы, влияющие на условия труда в организации. Санитарные правила и нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию санитарных норм. Влияние условий труда на организм человека. Требования производственной санитарии, предъявляемые к микроклимату и освещению торговых помещений. Санитарно-гигиенические условия и особенности труда работников торговли. Специальная и фирменная одежда в торговле. Травматизм и основные мероприятия по профилактике травматизма и профзаболеваний. Первая медицинская помощь при травмах и поражении аммиаком. Расследование несчастных случаев.		2
	Практические занятия №1	**2**	
	1. *Организационно-деятельностная игра «Расследование и регистрация несчастных случае на производстве. Составление акта по форме Н-1» Методы анализа травматизма и профессиональных заболеваний на предприятии.Методы оказания первой медицинской помощи пострадавшим. Исследование микроклимата производственных помещений.*		
Тема 1.3. Обеспечение охраны труда	**Содержание**	**2**	
	1. Общие требования к безопасности технических систем и рабочих мест. Нормирование показателей безопасности. Экспертиза безопасности. Экспертиза безопасности. Установление предельно допустимых или временно согласованных выбросов, предельно допустимых уровней энергетического воздействия (ПДУ). Микроклимат рабочей зоны. Теплообмен между человеком и окружающей средой. Нормирование параметров микроклимата. Обеспечение комфортных климатических условий в рабочей зоне. Характеристика освещения и световой среды. Виды освещения и его нормирование. Искусственные источники света и светильники. Расчет освещения. Создание комфортных		3

		зрительных условий.		
	Практические занятия №2		**2**	
	1	*Определение параметров микроклимата и и освещенности на рабочем месте. Расчет освещения рабочей зоны или рабочего места.*		
Тема 1.4. Защита от опасных и вредных факторов	**Содержание**		**4**	
	1.	Защита от химического и бактериологического заражения. Влияние вредных веществ на организм человека. Средства измерения и контроля. Обеспечение охраны труда уменьшением выбросов, совершенствованием технологических процессов, применением замкнутых циклов, улавливанием токсичных примесей, локализацией и рекуперацией выбросов. Индивидуальные и коллективные средства защиты от токсичных выбросов. Защита от энергетических воздействий. Влияние энергетических воздействий на организм человека. Нормирование СВЧ, шума, ультразвука и вибраций. Средства измерений уровня энергетических воздействий. Технические способы понижения уровня СВЧ, виброактивности и шума. Виброизоляция, изменение режимов работы оборудования динамическое виброгашение, использование поглощающих и изолирующих материалов. Средства защиты от энергетических воздействий. Электробезопасность. Характер воздействия электротока на человека. Обеспечение электробезопасности. Оградительные предупредительные средства, сигнализирующие и блокировочные устройства, системы дистанционного управления электроустановок. Защитное заземление, защитное отключение электроустановок. Защита от статического и атмосферного электричества. Средства защиты от воздействия электротока. Последствия поражения электрическим током. Требования электробезопасности и виды защиты. Классификация помещений по степени электроопасности. Технические средства защиты человека от поражения электрическим током. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током. Оказание первой помощи при поражении электрическим током Защита от электромагнитных полей. Воздействие полей на человека. Нормирование полей. Методы контроля напряженности и плотности потока энергии электромагнитных полей. Уменьшение напряженности и плотности потока энергии, экранирование, средства предупреждающей сигнализации, рационализация режимов работы оборудования. Индивидуальные и коллективные средства защиты. Защита от ионизирующих излучений. Источники ионизирующего излучения в биосфере. Воздействие ионизирующих излучений на человека. Нормирование ионизирующих излучений. Дозиметрический контроль. Индивидуальные и коллективные средства защиты. от излучений. Защита от лазерных излучений. Мероприятия по защите от лазерных излучений.		3
	2.	Безопасность механического оборудования. Опасные зоны. Повышение безопасности элементов конструкции и органов управления. Оградительные, защитные и предохранительные устройства. Опасные и вредные факторы, влияющие на человека при работе со средствами измерений при экспертизе качества потребительских товаров и при проведении измерений про поверке, калибровке, надзоре за состоянием и применением средств измерений. Основные требования безопасности, предъявляемые к устройству транспортных и грузоподъёмных средств. Общие требования, предъявляемые к проведению погрузочно-разгрузочных работ. Организация безопасного производства работ по перемещению грузов. Безопасность эксплуатации сосудов, работающих под давлением. Требования безопасности по погрузке и перевозке баллонов со сжатым и сжиженным газами. Эксплуатация измерительных устройств. Правила эксплуатации холодильного оборудовании. Техническая безопасность при эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования, при эксплуатации контрольно-кассовых машин, при эксплуатации торгового инвентаря, при эксплуатации торговых автоматов.		3
	Практические занятия №3		**2**	
	1	*Оказание первой доврачебной помощи пострадавшему при поражении электрическим током. Оценка вредных веществ, находящихся в воздухе или в воде. Определение концентрации запыленности воздуха весовым методом. Охрана труда при работе со средствами измерений. Выбор и применение средств защиты от факторов производственной среды. Изучение характеристики шума, действие шума на организм человека.*		

Тема 1.5. Пожарная безопасность	**Содержание**		**2**	
	1	Пожарная опасность веществ и производств. Основные причины пожаров и взрывов. Огнегасительные вещества и средства пожаротушения. Пожарная сигнализация. Обеспечение пожарной безопасности технологических процессов и оборудования. Средства индивидуальной защиты. Организация пожарной охраны на предприятиях торговли. Правила пожарной безопасности. Обязанность и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в организациях. Противопожарный инвентарь. Противопожарный инструктаж. Противопожарный режим в организации и действия при возникновении пожара.		3
	Практические занятия №4		**2**	
	1	*Изучение первичных средств тушения пожаров. Первая доврачебная помощь при ожогах. Составление плана эвакуации при пожаре*		
Раздел 2 Техническое оснащение торговых организаций			24	
Тема 2.1 Мебель и инвентарь для торговых организаций	**Содержание**		2	
	1	Торгово-оперативный процесс и технический прогресс в торговле. Значение и классификация торговой мебели. Типизация и унификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций. Мебель торговых залов магазинов, административно-бытовых, подсобных помещений, складов организаций: типы, назначение, особенности устройства и применения. Торговый инвентарь: назначение и классификация, особенности устройства отдельных видов инвентаря для торговых организаций.. Процесс подбора, размещения и использования торговой мебели на предприятии.		3
	Практические занятия №5		2	
	1	*Рассчитать эффективность размещения и использования торговой мебели на предприятии. На основе классификации видов инвентаря для торговых организаций составить его перечень, соответствующий уровню торговой организации*		
Тема 2.2.Торговое измерительное оборудование	**Содержание**		2	
	1	Классификация и характеристика основных видов и типов весов применяемых в торговле. Меры длины и объема, гири. Требования, предъявляемые к весам, применяемым в торговле. Государственный метрологический контроль и надзор за измерительным оборудованием. Проверка и клеймение измерительного оборудования. Процесс выбора типа весов и определение потребности в них торговой организации.		3
	Практические занятия №6		2	
	1	*Изучить настольные циферблатные весы РН-6Ц13У и настольные электронные весы ВР-1038. Рассчитать потребность в весах для торговой организации. Составить на основе классификации измерительного оборудования перечень весов соответствующий уровню торговой организации*		
Тема 2.3. Холодильное оборудование	***Практические занятия №7***		2	
	1	*Изучить устройство и принцип работы компрессионной холодильной машины и виды холодильных агентов. Значение и классификация торгового холодильного оборудования. Краткая характеристика основных видов оборудования. Способы получения холода.*		
Тема 2.4. Системы защиты товаров	**Содержание**		2	
	1	Значение, классификация и краткая характеристика систем зашиты товаров от хищений в торговых залах. Методика расчета потребности торговой организации в защитных этикетках. Значение и классификация контрольно-кассовых машин в торговле. Основные принципы устройства электромеханических и электронных ККМ, правила эксплуатации ККМ. Требования, предъявляемые к ККМ. Меры безопасности при эксплуатации ККМ. Процесс выбора ККМ и расчет потребности в них в торговой организации.		2
	Практические занятия №8		2	

	1	*Рассчитать погребность торговой организации в защитных этикетках (методика расчета). Установить основные узлы электромеханической контрольно-кассовой машины «ОКА» и электронной контрольно-кассовой машины «ЭКР» . Дать характеристику установленным узлам. Рассчитать потребность в контрольно-кассовых машинах для оснащения торговых организаций.*		
Тема 2.5. Фасовочно-упаковочное оборудование	***Практические занятия №9***		2	
	1	*Значение и классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Краткая характеристика видов оборудования для фасования и упаковывания товаров.Определить основные узлы фасовочно-упаковочного оборудования на схеме*		
Тема 2.6. Оборудование для маркировки товаров. Тара-оборудование	***Практические занятия №10***		2	
	1	*Значение, классификация, краткая характеристика основных видов оборудования для маркировки товаров и тары-оборудования.Изучить характеристику основных видов оборудования для маркировки товаров и тары-оборудования.*		
Тема 2.7. Подъемно-транспортное оборудование	***Практические занятия №11***		2	
	1	*Рассчитать потребность торговой организации в подъемно-транспортном оборудовании. Установить основные узлы передвижных разгрузочных устройств УРП-150 и УРП-1500М. Дать характеристику основным узлам Значение и классификация подъемно-транспортного оборудования. Механизация торгово-технологического процесса на торговом предприятии. Процесс выбора подъемно-транспортного оборудования и методику расчета потребности в нем.*		
Тема 2.8. Оборудование для приготовления и продажи напитков	***Практические занятия №12***		2	
	1	*Установить основные узлы смесительной установки МК-1 «Воронеж» и оборудования для продажи готовых напитков ОН-ЗО-3* Значение и классификация оборудования для приготовления и продажи готовых напитков торговых организаций. Критерии выбора типов оборудования для приготовления и продажи напитков при оснащении торговых организаций.		
Тема 2.9 Измельчительно-режущее оборудование	***Практические занятия №13***		2	
	1	*Дать характеристику основным узлам хлеборезательной установки МРХ-200. Измельчительно-режущее оборудование: назначение, классификация, типы, правила эксплуатации. Опасные зоны и узлы измельчительно-режущего оборудования. Машины для резки, распила, и измельчения продуктов.*		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Работа с учебной, справочной литературой Тестирование Составление конспектов по заданной тематике Решение задач по образцу, анализ полученных результатов Подготовка к практическим занятиям с соответствии с методическими рекомендациями, Подготовка материалов для проведения практических работ Решение ситуационных задач Оформление практических работ Составление электронных презентаций к занятиям Составление схем, таблиц по изученному материалу Составление плана и тезисов ответов с использованием конспектов Подготовка сообщений,докладов Подготовка конспекта по теме «Организация охраны труда предприятия торговли», подготовка презентации по теме «Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда». Подготовка конспекта по теме «Техника безопасности при эксплуатации оборудования», подготовка презентации по теме «Организация безопасного производства при погрузочно-разгрузочных работах и при выполнении работ по перемещению грузов».				

Подготовка конспекта по теме «Пожарная безопасность», подготовка к выполнению лабораторной работы, подготовка презентации по теме «Организация Подготовка конспекта по теме «Электробезопасность», подготовка к выполнению лабораторной работы. Подготовка конспекта по теме «Техника безопасности», подготовка презентации по теме «Требования техники безопасности к организации рабочих мест». Подготовка конспекта по теме «Вредные производственные факторы», подготовка к выполнению лабораторной и практической работы. Подготовка конспекта по теме «Производственный травматизм и профессиональные заболевании», подготовка к выполнению практических работ. подготовка рефератов (компьютерной презентации), сообщений, докладов по темам: «Системы защиты товаров в торговых организациях: деактиваторы, и магнитные съемники. Их виды, устройство, технические характеристики, эксплуатация», «Системы защиты товаров в торговых организациях: оборудование для штрих-кодовых технологий: сканеры (складские, для ККМ), принтеры для штрих-кодов. Их виды, устройство, технические характеристики, эксплуатация», «Теле наблюден и с, мониторы, системы видеонаблюдения для крупных торговых организаций»;		
Тематика домашних заданий Работа с учебной, справочной литературой Тестирование Составление конспектов по заданной тематике Решение задач по образцу, анализ полученных результатов Подготовка к практическим занятиям с соответствии с методическими рекомендациями, Подготовка материалов для проведения практических работ Решение ситуационных задач Оформление практических работ Составление электронных презентаций к занятиям Составление схем, таблиц по изученному материалу Составление плана и тезисов ответов с использованием конспектов Подготовка сообщений,докладов Подготовка конспекта по теме «Организация охраны труда предприятия торговли», подготовка презентации по теме «Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда». Подготовка конспекта по теме «Техника безопасности при эксплуатации оборудования», подготовка презентации по теме «Организация безопасного производства при погрузочно-разгрузочных работах и при выполнении работ по перемещению грузов». Подготовка конспекта по теме «Пожарная безопасность», подготовка к выполнению лабораторной работы, подготовка презентации по теме «Организация Подготовка конспекта по теме «Электробезопасность», подготовка к выполнению лабораторной работы. Подготовка конспекта по теме «Техника безопасности», подготовка презентации по теме «Требования техники безопасности к организации рабочих мест». Подготовка конспекта по теме «Вредные производственные факторы», подготовка к выполнению лабораторной и практической работы. Подготовка конспекта по теме «Производственный травматизм и профессиональные заболевании», подготовка к выполнению практических работ. подготовка рефератов (компьютерной презентации), сообщений, докладов по темам: «Системы защиты товаров в торговых организациях: деактиваторы, и магнитные съемники. Их виды, устройство, технические характеристики, эксплуатация», «Системы защиты товаров в торговых организациях: оборудование для штрих-кодовых технологий: сканеры (складские, для ККМ), принтеры для штрих-кодов. Их виды, устройство, технические характеристики, эксплуатация», «Теле наблюден и с, мониторы, системы видеонаблюдения для крупных торговых организаций»; 1. Сущность, содержание и задачи дисциплины. 2. Транспортно-технологическая схема переработки грузов в сфере торговли. 3. Инновационные процессы и новые технологии на потребительском рынке РФ. 4. Взаимосвязь технологии торговых процессов, механизации и автоматизации торгово-технологических процессов. 5. Основные направления реализации инноваций в сфере коммерции. 6. Характеристика основных категорий инновационного процесса. 7. Понятие, цель и задачи технологии EDI. 8. Инновационная методология информационного обеспечения взаимодействия потребителей и продавцов в розничных продажах на		

свободном массовом доступе обладателя ЭКУ. 9. Понятие и содержание радиочастотной идентификации (RFID) и электронная кодировка товаров (EPC). 10. Характеристика состава системы и основные применения штрихового кодирования и RFID. 11. Сущность и содержание технологии обработки грузов pick by voise в оптовой торговле. 12. Преимущества использования беспроводных технологий. 13. RFID в автоматизации процессов розничной и оптовой торговли, транспортных средств. 14. Классификация электронного торгового оборудования по различным признакам и требования, предъявляемые к нему. 15. Характеристика электронного торгового оборудования. 16. Оборудования для работы с пластиковыми картами: считыватели и энкодеры пластиковых карт, принтеры для печати на пластиковых картах. 17. Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. 18. Требования, предъявляемые к весам: метрологические, эксплуатационные, санитарно-гигиенические. 19. Выбор и расчет потребности в весоизмерительном оборудовании. 20. Порядок поверки и клеймения весоизмерительного оборудования. 21. Классификация, область применения характеристика отдельных групп контрольно-кассовой техники. 22. Устройство контрольно-кассовой машины (ККМ). Основные функциональные блоки, их назначение и устройство. 23. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники. 24. Понятие об электронной контрольной ленте защищенной (ЭКЛЗ), назначение и краткая характеристика. 25. Стеллажные системы для хранения и реализации товаров в предприятиях розничной торговли. Конструктивные особенности и классификация торгово-складского оборудования: торговые стеллажи, патерностеры, специальные стеллажи. 26. Классификация и характеристика немеханического оборудования по различным признакам. Требования, предъявляемые к ним. 27. Характеристика основных видов POS-материалов в розничной торговле. 28. Принцип работы и основные узлы холодильной машины. 29. Классификация торгового холодильного оборудования. Краткая характеристика основных его видов. 30. Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования. 31. Технологии систем защиты: акустомагнитная, радиочастотная, электромагнитная, радиомагнитная. 32. Принцип работы и особенности протовокражных систем. Рекомендуемое применение. Основные достоинства и недостатки систем. 33. Краткая характеристика и применение технических средств защиты товаров от хищений. Датчики, электромагнитные деактиваторы, аксессуары: электромагнитные этикетки, метки, съемники, электромагнитные защитные бирки и ключи, гвоздики, тросики и т.д. 34. Состояние, тенденции развития и характеристика вендинговой индустрии. 35. Классификация вендингового оборудования по различным признакам. Виды и типы торговых автоматов. 36. Характеристика основных видов. Эксплуатация и техническое обслуживание торговых автоматов. 37. Основные направления комплексной механизации и автоматизации складских процессов. 38. Схемы комплексной механизации и автоматизации предприятий розничной и оптовой торговли. 39. Автоматизация склада: повышение производительности труда, изменение системы организации и управления складом, внедрение комплексной информационной системы, обучение персонала, оснащение склада техническими средствами и автоматизация складских процессов. 40. Характеристика подъемно-транспортного оборудования в соответствии со сферой применения. 41. Классификация оборудования по различным признакам. 42. Преимущества и недостатки различных видов подъемно-транспортного оборудования. 43. Классификация и характеристика стеллажных систем. 44. Сетчатые пластиковые и металлические контейнеры и поддоны. Назначение, область применения и основные характеристики. 45. Упаковочные материалы. 46. Классификация и характеристика оборудования для улучшения условий труда складского персонала.		

47. Сигнально-индикаторный метод обеспечения сохранности и безопасности логистических потоков. Назначение, область применения и характеристика защитных программ. 48. Индикаторный контроль обращения с чувствительными к недопустимой температуре, к отклонению от вертикального положения, к ударам товаров. 49. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования по различным признакам. 50. Состав фасовочных линий, назначение основных узлов, примеры отечественных линий. Виды дозаторов, палллетайзеров. 51. Новые технологии в транспортной и складской упаковке. 52. Пакетоформирующие машины. Понятие, назначение, схемы устройства и область применения пакетоформирующих машин. 53. Упаковочное оборудование: понятие, назначение, схема устройства и характеристика основных видов. 54. Понятие и виды технического обслуживания торгового оборудования. 55. Структура планово-предупредительных ремонтов. Описание работ при техобслуживании, текущем и капитальном ремонте. 56. Понятие об отказах, сроках службы оборудования. Ремонтный цикл. 57. Права работника в области охраны труда. Понятие и характеристика рабочего времени (продолжительность, сверхурочная работа). 58. Обязанности работодателя по обеспечению безопасности труда и условий, отвечающих требованиям охраны и гигиены труда. 59. Организация и требования к обустройству рабочего места работника в розничной торговле.		
Учебная практика **Виды работ**	36	
Всего	***99***	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа**		**Объем часов**	**Уровень освоения**
МДК 01.04 Товароведение продовольственных товаров				
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров			**232**	
Тема 1.1. Химический состав продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров	**Содержание**		**2**	
	1.	Основные группы химических веществ пищевых продуктов: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины и пр. Процессы формирования качества продукции, оптимальные условия хранения пищевой продукции, методы исследования ее качества.		2
	Практические занятия №1		**4**	
	1.	*Определение индивидуальной потребности в энергии и основных пищевых веществах.*		
	2	*Решение ситуационных задач по теме: Расчет теоретической и практической энергетической ценности пищевых продуктов и блюд.*		

Тема 1.2. Физические свойства пищевых продуктов. Качество продовольственных товаров	**Содержание**		**2**	
	1.	Физические свойства пищевых продуктов и их связь с качеством и сроками хранения. Влияние условий хранения, видов тары, упаковочных материалов на качество и сохраняемость продуктов.		3
	Практические занятия №2		**2**	
	1	*Изучение требований нормативной документации к видам дефектов товарных групп. Решение ситуационных задач на применение понятий «брак» и «нестандартная продукция».*		
Тема 1.3. Технология производства пищевых продуктов	**Содержание**		**6**	
	1.	Общая характеристика пищевого сырья. Классификация. Продукты клеточного строения (растительные ткани, ткани животных и рыбы, влияние клеточной структуры на свойства продукта). Понятие о жидких, желеобразных, пастообразных, жирных, стекловидных пищевых продуктах.		3
	2.	Общие методы переработки сырья. Изменения физико-химических свойств и биологической ценности при тепловой и холодильной обработке продуктов.		3
	3	Методы консервирования пищевых продуктов.		3
	Практические занятия №3		**2**	
	1	*Изучение влияния вида сырья и режимов его технологической обработки на качество и сохраняемость продукта.*		
Тема 1.4. Товароведные характеристики зерна и зернопродуктов, их свойства и показатели	**Содержание**		**2**	
	1	Роль зерномучных товаров в питании. Зерновые культуры. Классификация. Строение и химический состав зерна. Пищевая ценность зерна. Требования к качеству зерна.		3
	Практические занятия №4		**2**	
	1	Разбор смеси зерна.		
Тема 1.5 Товароведные характеристики круп и зернобобовых, их свойства и показатели	**Содержание**		2	
	1	Производство крупы. Пищевая ценность и потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Товарные потери круп и бобовых: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		3
	Практические занятия №5		2	
	1	Изучение требований нормативной документации к качеству, упаковке, условиям и срокам хранения, методам отбора образцов проб и органолептической оценки основных видов круп. Составление актов отбора образцов.		
Тема 1.6 Товароведные характеристики муки, их свойства и показатели	**Содержание**		2	
	1	Производство муки. Химический состав и пищевая ценность муки. Ассортимент муки. Требования к качеству муки. Хлебопекарные свойства муки. Упаковка, маркировка, и хранение муки.		3
	Практические занятия №6		2	
	1	Изучение требований нормативной документации к качеству, упаковке, условиям и срокам хранения, правилам приемки и методам отбора образцов проб и органолептической оценки муки. Составление актов отбора образцов.		
Тема 1.7. Товароведные характеристики макаронных изделий, их свойства и показатели	**Содержание**		4	
	1	Сырье и особенности производства макаронных изделий. Ассортимент. Требования к качеству макаронных изделий. Упаковка и хранение макаронных изделий.		2
	2	Содержание ГОСТ на макаронные изделия. Технология производства		
	Практические занятия №7		2	
	1	Изучение требований нормативной документации к качеству, упаковке, условиям и срокам хранения, правилам приемки и методам отбора образцов проб и органолептической оценки макаронных изделий. Составление актов отбора образцов.		
Тема 1.8 Товароведные	**Содержание**		4	
	1	Основное сырье хлебопекарного производства. Дрожжи. Основные этапы производства хлеба. Ассортимент хлеба и		3

характеристики хлеба и хлебобулочных изделий, их свойства и показатели		хлебобулочных изделий. Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. Дефекты и болезни хлеба. Укладка, хранение хлеба и хлебобулочных изделий.		
	2	Содержание ГОСТ на изделия. Технология производства		3
	Практические занятия №8		2	
	1	Изучение требований нормативной документации к качеству, упаковке, условиям и срокам хранения, правилам приемки и методам отбора образцов проб и органолептической оценки хлеба и хлебобулочных изделий. Составление актов отбора образцов.		
Тема 1.9 Товароведные характеристики плодоовощных товаров и продуктов их переработки, их свойства и показатели	**Содержание**		12	
	1	Пищевая ценность и классификация плодов и овощей.		3
	2	Клубнеплоды. Требования к качеству. Условия хранения. Корнеплоды. Требования к качеству. Условия хранения.		3
	3	Капустные, луковые, салатно-шпинатные, десертные, пряные, тыквенные, томатные, бобовые. Требования к качеству. Хранение.		3
	4	Семечковые плоды. Ассортимент. Особенности химического состава яблок и груш. Товарная сортировка.		3
	5	Продукты переработки плодов и овощей: плодово-ягодные консервы, овощные консервы, томатопродукты, консервы для детского и диетического питания. Основы производства. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности.		3
	6	Овощи квашенные и соленые, маринады, сушеные плоды, замороженные плоды и овощи, грибы и продукты их переработки. Ассортимент. Основы производства.		3
	Практические занятия №9-15		14	
	1	*Изучение видов повреждений и болезней плодов и овощей.*		
	2	*Изучение требований нормативной документации к качеству, упаковке, условиям и срокам хранения, правилам приемки и методам отбора образцов проб и органолептической оценки плодов. Решение ситуационных задач на применение понятия «товарная сортировка». Составление актов отбора образцов.*		
	3	*Изучение требований нормативной документации к качеству, упаковке, условиям и срокам хранения, правилам приемки и методам отбора образцов проб и органолептической оценки овощей. Решение ситуационных задач на применение понятия «товарная сортировка». Составление актов отбора образцов.*		
	4	*Решение задач по теме Расчет энергетической ценности плодово-ягодных и овощных консервов.*		
	5	*Изучение особенностей биологических методов консервирования пищевых продуктов на примере технологии производства квашеной капусты; соленых огурцов, томатов; моченых яблок; маринованных овощей. Составление технологических схем производства.*		
	6	*Изучение требований нормативной документации к качеству и безопасности продуктов переработки плодов и овощей, Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания. Составление актов отбора образцов.*		
	7	*Изучение требований СанПиН 2.3.2.1078 – 01 к качеству и безопасности консервов для детского и диетического питания. Решение ситуационных задач.*		
Тема1.10 Товароведные характеристики сахара, их свойства и показатели	**Содержание**		2	
	1	Сахар. Значение в питании. Сырье, основы производства. Классификация ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.		
	Практические занятия №16-17		4	
	1	*Изучение классификации технологических процессов производства продовольственных товаров на примере технологии производства сахара, составление технологической (функциональной) схемы производства сахара.*		
	2	*Сахарозаменители. Изучение классификации, ассортимента, требований нормативной документации к качеству и безопасности.*		
Тема 1.11	**Содержание**		2	

Товароведные характеристики крахмала и крахмалопродуктов, их свойства и показатели	1	Крахмал: сырье, основы производства. Крахмалопродукты: ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.		3
	Практические занятия №18		2	
	1	*Изучение требований нормативной документации к качеству, упаковке, условиям и срокам хранения, правилам приемки и методам отбора образцов проб и органолептической оценки крахмала. Составление актов отбора образцов.*		
Тема 1.12 Товароведные характеристики кондитерских товаров, их свойства и показатели	**Содержание**		4	
	1	Кондитерские изделия: сырье, классификация.		3
	2	Особенности производства кондитерских изделий. Классификация применяемых технологических процессов.		3
	Практические занятия №19-20		4	
	1	*Изучение технологических схем производства варенья, карамели, ириса, драже, пастильных изделий. Анализ факторов, влияющих на формирование качества продукции в процессе производства.*		
	2	*Изучение технологических схем производства шоколада, конфет, мучных кондитерских изделий. Анализ факторов, влияющих на формирование качества продукции в процессе производства.*		
Тема 1.13 Товароведные характеристики вкусовых товаров, их свойства и показатели	**Содержание**		12	
	1	Роль вкусовых товаров в питании. Классификация вкусовых товаров. Пряности. Классификация, особенности состава и влияние на пищеварительную систему. Требования к маркированию, упаковыванию и хранению.		3
	2	Поваренная соль. Источники получения. Виды. Требования к качеству. Хранение.		3
	3	Чай, кофе. Химический состав. Разновидности и сорта. Ассортимент. Особенности производства.		3
	4	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки: классификация и характеристика отдельных групп. Особенности производства.		3
	5	Алкогольные напитки: классификация, ассортимент. Особенности производства виноградных и плодовых вин и крепких алкогольных напитков (водки, ликероводочных изделий, коньяков, рома, виски).		3
	6	Содержание ГОСТ на изделия. Технология производства		3
	Практические занятия №21-30		20	
	1	*Изучение требований ГОСТ к качеству, маркировке, условиям хранения чая и кофе; изучение видов фальсификации продукции.*		
	2	*Изучение методов обезвоживания пищевых продуктов и влияния сушки на свойства продукта на примере технологии производства кофе натурального растворимого.*		
	3	*Изучение классификации и ассортимента пива. Ознакомление с нормативной документацией на продукцию. Анализ влияния производственных факторов на формирование потребительских свойств продукции.*		
	4	*Изучение классификации и ассортимента виноградных вин. Ознакомление с нормативной документацией на продукцию. Анализ влияния производственных факторов на формирование потребительских свойств продукции. Изучение применения спиртового брожения как метода консервирования.*		
	5	*Изучение основных характеристик качества и безопасности водок и водок особых по ГОСТ Р 51355-99 «Водки и водки особые. Общие технические условия». Анализ влияния производственных факторов на формирование потребительских свойств продукции. Изучение особенностей продажи алкогольных напитков.*		
	6	*Изучение основных характеристик качества и безопасности ликероводочных изделий. Анализ влияния производственных факторов на формирование потребительских свойств продукции. Изучение спиртования как биологического метода консервирования плодовых соков.*		
	7	*Изучение основных потребительских характеристик табачных изделий. Анализ влияния производственных факторов на формирование потребительских свойств продукции.*		
	8	*Изучение основ физических методов переработки сырья при производстве пищевых продуктов на примере производства соковой продукции (измельчение, сортирование, обработка давлением, перемешивание, разделение неоднородных систем, осаждение, фильтрация). Составление технологической схемы производства.*		
	9	*Изучение видов применения пищевых добавок и аспектов их применения в технологии производства пищевых продуктов.*		

	10	*Изучение требований НД в области применения пищевых добавок.*		
Тема 1.14 Товароведные характеристики молока и молочных продуктов, их свойства и показатели	**Содержание**			
	1	Потребительские свойства молока и молочных продуктов. Химический состав молока. Технологические способы обработки молока и его ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество молока.	16	3
	2	Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности производства. Пути повышения стойкости кисломолочных продуктов при хранении.		3
	3	Творог и творожные изделия: классификация, товароведная характеристика, ассортимент, условия хранения. Способы производства. Сметана: классификация, товароведная характеристика, ассортимент, условия хранения. Способы производства.		3
	4	Масло коровье. Состав и потребительская ценность коровьего масла. Факторы, формирующие качество коровьего масла. Товароведная характеристика, ассортимент, дефекты, условия хранения, сроки годности.		3
	5	Сыры. Классификация, видовые особенности сычужных сыров твердых, полутвердых и мягких; рассольных; кисломолочных. Ассортимент. Особенности производства твердых сычужных сыров.		3
	6	Причины возникновения дефектов сыров и меры их предупреждения. Плавленые сыры: классификация, товароведная характеристика, условия хранения.		3
	7	Молочные консервы. Основы производства. Классификация молочных консервов. Молоко сгущенное стерилизованное, молоко сгущенное с сахаром и пищевыми добавками. Факторы, влияющие на качество и сохраняемость продукции. Особенности маркирования. Сухие молочные продукты. Способы сушки молочных продуктов, товароведная характеристика, ассортимент, условия хранения и восстановления. Сроки годности. Мороженое. Влияние производственных факторов на формирование качества продукции.		3
	8	Содержание ГОСТ на изделия. Технология производства		3
	Практические занятия №31-37		14	
	1	*Изучение требований Федерального закона от 12.06.2008 N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию". Анализ маркировки указанных товаров.*		
	2	*Сравнительная оценка пищевой (энергетической) ценности различных видов молока и молочной продукции. Решение ситуационных задач.*		
	3	*Изучение требований НД к условиям транспортирования и хранения, срокам годности молока и молочных продуктов. Решение ситуационных задач.*		
	4	*Сравнительный анализ пищевой ценности молоч-ных и молокосодержащих продуктов. Изучение особенностей технологии производства молока питьевого. Проведение классификации методов технологической обработки молока-сырья.*		
	5	*Изучение особенностей технологии производства кисломолочных продуктов (процесс сквашивания молока как биотехнологический метод консервирования).*		
	6	*Изучение особенностей технологии производства сычужных сыров (посолка сыров как метод биотехнологического консервирования). Составление схем производства сыров.*		
	7	*Изучение способов производства молочных консервов. Классификация технологических процессов, используемых в производстве товаров данной группы.*		
Тема 1.15 Товароведные характеристики масложировых товаров, их свойства и показатели	**Содержание**			
	1	Пищевые жиры. Значение в питании. Классификация. Растительные масла. Виды. Пищевая ценность. Влияние производственных факторов на формирование органолептических и физико-химических свойств растительных масел.	8	3
	2	Животные топленые жиры. Ассортимент. Требования к качеству, условиям хранения и срокам годности. Сырье для получения. Основы производства.		3
	3	Маргарин, кулинарные и кондитерские жиры. Виды и назначение использования. Пищевая ценность и ассортимент. Спреды. Пищевая ценность. Сырье и основные этапы производства указанной продукции.		3

	4	Майонез. Классификация. Требования к качеству. Условия хранения и сроки годности. Основы производства.		3
	5	Содержание ГОСТ на изделия. Технология производства		3
	Практические занятия №38-41		8	
	1	*Изучение требований Федерального закона от 24.06.2008 N 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию". Анализ особенностей маркировки указанных товаров.*		
	2	*Изучение основ технологии производства растительных масел. Составление технологической схемы производства и ее описание.*		
	3	*Изучение основ технологии производства маргаринов. Составление технологической схемы производства и ее описание.*		
	4	*Изучение требований ГОСТ Р 52100-2003 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия», ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия». Сравнение органолептических и физико-химических характеристик спредов и масла коровьего. Анализ особенностей маркировки указанных видов продукции. Изучение видов качественной фальсификации масложировой продукции.*		
Тема 1.16 Товароведные характеристики мяса и мясопродуктов, их свойства и показатели	**Содержание**		18	
	1	Морфология и химический состав мясного сырья. Соотношение основных тканей в туше. Химический состав и пищевая ценность мяса. Характеристика и классификация мяса в зависимости от вида, возраста, пола, упитанности животного и термического состояния.		3
	2	Колбасные изделия. Разновидности. Сырье для производства колбасных изделий. Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству.		3
	3	Мясные консервы. Основы производства и классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Особенности маркирования, упаковывания и хранения мясных консервов.		3
	4	Мясные копчености. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству, упаковке и хранению.		3
	5	Мясные полуфабрикаты. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение. Мясные пищевые концентраты. Ассортимент.		3
	6	Мясные субпродукты. Классификация. Требования к качеству. Упаковка и хранение.		3
	7	Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Классификация. Требования к качеству. Особенности упаковывания, маркирования, хранения и транспортирования.		3
	8	Содержание ГОСТ на изделия. Технология производства		3
	9	Содержание ГОСТ на изделия. Технология производства		3
	Практические занятия №42-44		6	
	1	*Изучение схем разделки говядины по сортам отрубов для розничной торговли. Изучение схем разделки телятины по сортам отрубов для розничной торговли. Изучение схем разделки баранины и козлятины по сортам отрубов для розничной торговли. Изучение схем разделки свинины по сортам отрубов для розничной торговли.*		
	2	*Изучение основных видов тепловой обработки продуктов на примере технологии производства колбасных изделий. Анализ изменения свойств продуктов во время копчения на примере производства копченых колбас (образование цвета, аромата копченых продуктов, консервирующее действие дыма и содержание в нем канцерогенных соединений). Изучение технологии производства мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из мяса птицы. Составление технологических схем производства.*		
	3	*Изучение требований санитарных правил и норм, правил перевозки грузов применительно к хранению и транспортированию мяса и мясопродуктов. Решение ситуационных задач*		
Тема 1.17 Товароведные характеристики пищевого яйца и яйцепродуктов, их свойства и показатели	**Содержание**		2	
	1	Яйца куриные пищевые. Химический состав, классификация и требования к их качеству. Дефекты яиц. Маркировка, упаковывание, транспортирование и хранение яиц. Продукты переработки яиц (яичный меланж, сухие яичные продукты). Основы производства. Упаковывание, маркировка и хранение сухих яичных продуктов. Требования к качеству.		2
	Практические занятия №45		**2**	
	1	*Изучение требований ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия». Решение ситуационных задач по теме: Оценка качества яиц пищевых куриных и установление сортности.*		
Тема 1.18	**Содержание**		14	

Товароведные характеристики рыбы и рыбных товаров, их свойства и показатели	*1*	Анатомическое строение рыбы. Разделка и расценка рыбы. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика промысловых рыб.		2
	2	Виды товарной рыбы и рыбных продуктов. Живая рыба. Охлажденная рыба. Мороженая рыба. Показатели качества, вкусовые особенности и режимы хранения.		2
	3	Соленая рыба. Ассортимент. Основы производства. Дефекты. Условия хранения.		2
	4	Рыба копченая, вяленая, сушеная и балычные изделия. Требования к качеству. Условия хранения.		2
	5	Рыбные консервы и пресервы. Классификация, ассортимент. Основы производства. Требования к качеству. Упаковка маркировка и условия хранения. Сроки годности.		2
	6	Икра. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика и ассортимент икорных товаров. Требования к качеству. Условия хранения и сроки годности. Особенности производства зернистой, паюсной и ястычной видов икры.		3
	7	Изучение биотехнологических методов консервирования продуктов животного происхождения на примере производства соленой рыбы. Изучение ассортимента и дефектов соленых сельдевых рыб.		3
	Практические занятия №46-48		6	
	1	*Изучение процессов, происходящих в пищевых продуктах и повреждающего действия низких температур при холодильной обработке на примере охлаждения и замораживания рыбы.*		
	2	*Решение ситуационных задач по теме: Идентификация по групповому признаку и определение сортности соленых сельдей. Изучение сушки как метода консервирования пищевых продуктов. Изучение способов сушки на примере производства вяленой и сушеной рыбы. Составление технологической схемы производства.*		
	3	*Изучение копчения продуктов как метода консервирования на примере производства копченой рыбы и балыков. Составление технологической схемы производства. Изучение дефектов и особенностей маркирования консервов и пресервов. Решение ситуационных задач. Изучение стерилизации пищевых продуктов как метода консервирования на примере производства консервов. Составление функциональной технологической схемы и ее описание.*		
курсовое проектирование			20	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Работа с учебной, справочной литературой Решение задач по образцу, анализ полученных результатов Подготовка к практическим занятиям с соответствии с методическими рекомендациями, Подготовка материалов для проведения практических работ Решение ситуационных задач Оформление практических работ Составление электронных презентаций к занятиям Составление схем, таблиц по изученному материалу Подготовка сообщений,докладов подготовка конспекта по теме: Прочие вещества пищевых продуктов (дубильные вещества, красящие вещества, ароматические вещества, пектиновые вещества, алкалоиды, гликозиды, органические кислоты, фитонциды, ферменты). Изучение ГОСТ 15467-79 «Управление качеством продукции. Основные понятия, термины и определения» подготовка докладов по темам: «Пищевые концентраты на основе зернового сырья», «Снэки из зернового сырья». «Продукты детского питания на основе зернового сырья». Сравнение пищевой ценности различных видов круп. подготовка конспекта по теме: Технологическая схема производства макаронных изделий. Формирование качества макаронных изделий в процессе производства. подготовка конспекта/презентации материала: Бараночные изделия: ассортимент, требования к качеству Помологические сорта семечковых плодов, косточковых плодов, ягод. Подготовка конспекта по теме: Мёд. Виды меда и их характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Дефекты меда и способы их устранения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.			116	

Изучение требований ГОСТ 6477-88 «Карамель. Общие технические условия», ГОСТ 6441-96 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия» и подготовка конспекта по теме: Карамель. Пастильные изделия. Классификация (ассортимент). Требования к качеству, маркировке, условиям хранения и срокам годности. Подготовка конспекта материала по теме: Приправы. Классификация. Особенности состава. Требования к маркированию, упаковыванию и хранению Подготовка конспекта материала по теме: особенности маркировки пищевой поваренной и йодированной соли. Лечебно-профилактические продукты на основе пищевой соли. Подготовка доклада (презентации) по теме: Чайные и кофейные напитки. Сырье. Особенности производства. Подготовка реферата на тему: Слабоалкогольные энергетические напитки. Товароведные характеристики. Влияние на организм человека. Подготовка конспекта материала по теме: Детские сухие молочные продукты, особенности технологии производства. Товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки годности Подготовка доклада-презентации Ассортимент растительных масел. Пищевая ценность и особенности производства. Подготовка доклада-презентации Маргарины. Ассортимент. Сырье для производства. Особенности применения, влияние на организм человека. Подготовка конспекта материала по теме: Товароведное и ветеринарное клеймение мясных туш. Подготовка конспекта материала по теме: Сублимационная сушка как метод консервирования пищевых продуктов. Производство мяса сублимационной сушки и мясных бульонных кубиков. Сырье. Основные технологические процессы производства. Идентификация мясных консервов. Решение ситуационных задач. Изучение требований ГОСТ 7595-79, ГОСТ 16867-71, ГОСТ 1935-55 к качеству мяса, подготовка конспекта на тему: Дефекты мяса. Подготовка сообщения-презентации по теме: Фальсификация мясных товаров. Подготовка презентации на тему: Мясные копчености. Классификация. Ассортимент. Подготовка презентации на тему: Мясные субпродукты. Классификация. Ассортимент Подготовка доклада-презентации по теме: Яйца перепелиные. Пищевая ценность. Подготовка конспекта материала по теме Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика промысловых рыб. Подготовка конспекта материала по теме: Болезни рыб, вызываемые паразитами. Подготовка конспекта материала по теме: Дефекты мороженой рыбы. Подготовка конспекта материала по теме: Способы дефростации мороженой рыбы. Составление схемы производства соленой сельди. Подготовка конспекта материала по теме: нерыбные водные продукты (ракообразные, моллюски, иглокожие, морские млекопитающие, водоросли). Ассортимент. Пищевая ценность. Подготовка конспекта материала по теме: Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент. Условия хранения и сроки годности. товаров. Требования к качеству. Условия хранения и сроки годности.		
Тематика домашних заданий Расчет энергетической ценности продукции. Подготовка доклада-презентации на тему: Методы консервирования пищевых продуктов. подготовка конспекта по теме: Технологическая схема производства муки. Формирование качества муки в процессе производства. подготовка конспекта/презентации материала: Сухари: ассортимент, требования к качеству; Хлебные палочки, соломка, хрустящие хлебцы, пирожки, пончики, пироги: ассортимент, требования к качеству. подготовка конспекта по теме: Косточковые, субтропические, тропические плоды, ягоды, орехи. Требования к качеству. Изучение требований ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия», ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» и составление резюме: Ассортимент сахара, выпускаемого по ГОСТ, реализуемого в розничной торговле. подготовка конспекта по теме Методы производства модифицированных крахмалов. Изучение требований ГОСТ 4570-93 «Конфеты. Общие технические условия» и подготовка конспекта по теме: Конфеты. Классификация (ассортимент). Требования к качеству, маркировке, условиям хранения и срокам годности.		

Изучение требований ГОСТ Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия», и ГОСТ 108-76 «Какао-порошок. Технические условия», подготовка конспекта по теме: Шоколад и какао-продукты. Классификация (ассортимент). Требования к качеству, маркировке, условиям хранения и срокам годности. Подготовка конспекта материала по теме: Виды и ассортимент мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, маркировке, условиям хранения и срокам годности. Подготовка доклада-презентации Классификация ассортимента виноградных вин (на основе требований НД на винодельческую продукцию). Подготовка конспекта материала по теме: Характеристика молока различных животных. Подготовка конспекта материала по теме: Ассортимент, товароведная характеристика, условия хранения и сроки годности мороженого Подготовка конспекта материала по теме: Молокосодержащие продукты. Подготовка конспекта материала по теме: Сырный продукт. : Подготовка конспекта по теме: Холодильная и тепловая обработка молока как методы консервирования Подготовка доклада-презентации Виды фальсификации растительных масел и методы ее обнаружения. Подготовка конспекта материала по теме: Пищевая ценность, дефекты яиц, маркировка яиц. Решение ситуационных задач на применение правил отбора проб и установление категории яиц пищевых куриных.		
Учебная практика **Виды работ** Расчет энергетической ценности продуктов; Ознакомление с практическим ассортиментом товаров однородных групп. Ознакомление с весоизмерительным, контрольно-кассовым оборудованием и освоение приемов подготовки к работе и работа на оборудовании. Осуществление выкладки товаров. Изучение покупательского спроса различными методами.	36	
Производственная практика **Виды работ**		
Темы курсовых работ 1. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества рыбных консервов 2. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества молочных консервов 3. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества макаронных изделий 4. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества шоколада 5. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества кофе 6. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества колбасных изделий 7. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества карамели 8. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества мягких игрушек 9. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества холодильников 10. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза ассортимента и экспертиза качества фототоваров 11. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества резиновой обуви 12. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества хлеба ржано – пшеничного 13. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества кожаной обуви 14. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества трикотажных изделий 15. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества швейных товаров 16. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества ликеро – водочных изделий 17. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества пива 18. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества стеклянных товаров 19. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества круп		

20. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества керамических товаров 21. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества металлохозяйственных товаров 22. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества ювелирных товаров 23. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества чая 24. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза мяса домашней птицы 25. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества бытовых стиральных машин 26. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества электробытовых товаров 27. Особенности упаковки и маркировки товаров (на примере виноводочной продукции) 28. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества безалкогольной продукции 29. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества парфюмерной продукции 30. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества косметических товаров 31. Влияние условий хранения на качество и товарные потери кондитерских изделий 32. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества пушно – мехового сырья 33. Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества мармелада		
Всего		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа**		**Объем часов**	**Уровень освоения**
МДК 01.04 Товароведение непродовольственных товаров				
Раздел 1. Товароведение непродовольственных товаров				
Тема 1.1. Товароведные характеристики товаров из пластмасс, их свойства и показатели	**Содержание**			
	1.	Классификация и этапы технологических процессов производства непродовольственных товаров. Общие сведения о пластмассах. Классификация пластмасс. Характеристика ассортимента пластмасс. Полимеризационные полимеры и пластмассы на их основе. Поликонденсационные полимеры и пластмассы на их основе.		2
	2	Основные методы производства пластмассовых изделий.	8	3
	3	Ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс. Нормативные документы на продукцию. Требования к качеству и безопасности изделий из пластмасс. Маркировка, хранение товаров из пластмасс.		3
	Практические занятия №1-4			
	1.	*Изучение методов переработки полимеров в изделия. Составление технологической схемы производства изделий из полистирола методом литья под давлением.*		
	2	*Изучение методов переработки полимеров в изделия. Составление технологической схемы производства изделий из полиэтилена методом экструзии.*		
	3	*Изучение правил приемки и методов отбора образцов изделий из пластических масс. Составление актов отбора*		

		образцов.		
	4	*Изучение видов дефектов и идентификация пластмассовых изделий по внешним признакам.*		
Тема 1.3. Товароведные характеристики текстильных товаров, их свойства и показатели	**Содержание**		**14**	
	1.	Текстильные волокна. Общие сведения о текстильных волокнах и их классификация. Гигиенические характеристики, достоинства и недостатки натуральных, искусственных и синтетических волокон.		3
	2	Сырье и методы получения натуральных, искусственных и синтетических волокон.		3
	3	Пряжа и нити. Дефекты текстильных нитей. Классификация и характеристика ткацких переплетений.		3
	4	Основы технологии ткацкого производства. Дефекты ткачества. Отделка тканей (предварительная отделка, крашение, печатание тканей, заключительная отделка тканей, специальная отделка тканей).		3
	5	Потребительские свойства тканей. Ассортимент тканей (хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых).		3
	6	Нетканые материалы. Искусственные меха. Характеристика. Основы производства.		3
	7	Упаковка текстильных товаров, маркировка тканей, хранение.		3
	Практические занятия №5-6		**4**	
	1	*Изучение технологии производства хлопчатобумажных нитей. Составление технологической схемы производства.*		
	2	*Изучение правил продажи текстильных товаров. Решение ситуационных задач.*		
Тема 1.4. Товароведные характеристики швейных товаров, их свойства и показатели	**Содержание**		**10**	
	1.	Основные потребительские свойства и требования к одежде. Материалы, применяемые в производстве одежды. Основные и подготовительные этапы производства швейных товаров. Шкала типовых размеров.		3
	2.	Классификация и ассортимент швейных изделий. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение.		3
	3	Характеристика швейных изделий		3
	4	Характеристика швейных изделий		3
	5	Характеристика швейных изделий		3
	Практические занятия №7-8		**4**	
	1	*Изучение требований нормативных документов к маркированию швейных товаров. Расшифровка символов. Изучение особенностей маркирования швейных изделий детского ассортимента.*		
	2	*Изучение особенностей продажи швейных изделий. Изучение требований нормативных документов к правилам приемки швейных товаров. Составление акта отбора образцов.*		
Тема 1.5. Товароведные характеристики трикотажных товаров, их свойства и показатели	**Содержание**		**6**	
	1	Трикотажные товары. Общие сведения. Основные виды трикотажных переплетений. Основные типы вязальных машин. Потребительские свойства трикотажа.		3
	2	Ассортимент трикотажных изделий. Классификация. Требования к качеству трикотажных изделий. Маркировка, упаковка и хранение.		3
	3	Ассортимент трикотажных изделий.		3
	Практические занятия №9-10		**4**	
	1	*Изучение требований нормативных документов к правилам приемки трикотажных товаров. Составление акта отбора образцов.* *Изучение требований нормативных документов к трикотажным товарам детского ассортимента; особенностей правил продажи трикотажных изделий бельевого и чулочно-носочного ассортимента.*		
	2	*Изучение требований нормативных документов к маркированию трикотажных товаров. Расшифровка знаков и символов. Изучение особенностей маркирования трикотажных изделий детского ассортимента.*		
Тема 2.1	**Содержание**		4	

Товароведные характеристики меховых товаров, их свойства и показатели	1	Меховые товары. Общие сведения. Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырье. Классификация. Особенности строения меховой шкурки. Топография шкур. Способы консервирования пушно-мехового сырья.		3
	2	Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Основные этапы производства. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение меховых изделий.		3
	Практические занятия №11-12		4	
	1	*Изучение основных свойств пушно-меховых полуфабрикатов.*		
	2	*Изучение требований нормативных документов к маркированию пушно-меховых товаров и пушно-меховых полуфабрикатов. Изучение особенностей правил продажи пушно-меховых товаров.*		
Тема 2.2 Товароведные характеристики обувных товаров, их свойства и показатели	**Содержание**		12	
	1	Кожаная обувь. Кожевенные обувные материалы. Топография шкуры. Хромовые кожи для верха обуви. Юфтевые кожи. Виды дубления кож.		3
	2	Искусственные и синтетические обувные материалы. Материалы для низа обуви. Искусственные и синтетические материалы для верха обуви. Детали обуви.		2
	3	Производство обуви. Методы крепления подошв (химические, ниточные, комбинированные). Дефекты обуви, возникающие на стадии производства.		3
	4	Классификация и ассортимент кожаной обуви. Характеристика обуви по половозрастному назначению. Требования к качеству кожаной обуви. Маркировка, упаковка, хранение кожаной обуви. Правила ухода за кожаной обувью.		2
	5	Резиновая обувь. Основы производства (сырье, материалы, основные методы).		3
	6	Классификация и ассортимент резиновой обуви. Требования к качеству резиновой обуви. Дефекты. Маркировка.		2
	Практические занятия №13-17		10	
	1	*Изучение методов дубления кож. Сравнение характеристик получаемых полуфабрикатов.*		
	2	*Изучение методов производства кожаной обуви. Составление технологической схемы.*		
	3	*Изучение методов производства резиновой обуви. Составление технологической схемы.*		
	4	*Изучение приемов осмотра обуви. Изучение требований нормативных документов к маркированию обуви, особенностей маркирования товаров детского ассортимента.*		
	5	*Изучение правил продажи обувных товаров. Решение ситуационных задач.*		
Тема 2.4. Товароведные характеристики галантерейных товаров, их свойства и показатели	**Содержание**		2	
	1	Галантерейные товары (текстильная галантерея, металлическая галантерея, кожаная галантерея, галантерея из пластмасс и поделочных материалов, щетки и кисти для бритья, зеркала). Ассортимент, требования к качеству. Условия хранения.		2
	Практические занятия №18-19		4	
	1	*Изучение ассортимента галантерейных товаров.*		
	2	*Изучение правил продажи галантерейных товаров. Решение ситуационных задач.*		
Тема Товароведные характеристики парфюмерно-косметических товаров, их свойства и показатели	**Содержание**		8	
	1	Парфюмерные товары. Сырье. Основные этапы производства.		3
	2	Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству. Фасовка и упаковка парфюмерных товаров. Маркировка парфюмерных товаров. Условия хранения.		2
	3	Косметические товары. Сырье. Основные этапы производства.		3
	4	Классификация и ассортимент косметических товаров. Средства по уходу за кожей, туалетное мыло, средства по уходу за волосами и кожей головы, декоративная косметика, средства гигиены полости рта. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.		3

	Практические занятия №20-25		12	
	1	*Изучение особенностей технологии производства парфюмерных товаров. Составление технологических схем производства.*		
	2	*Изучение особенностей технологии производства косметических товаров. Составление технологических схем производства.*		
	3	*Изучение ассортимента парфюмерных товаров.*		
	4	*Изучение ассортимента косметических товаров.*		
	5	*Изучение требований нормативных документов к качеству и безопасности парфюмерно-косметических товаров.*		
	6	*Изучение требований нормативных документов к маркированию парфюмерно-косметических товаров.*		
Тема Товароведные характеристики посудохозяйственных товаров, их свойства и показатели	**Содержание**		12	
	1	Стеклянные бытовые товары. Общие сведения. Сырье для производства стекла. Основы производства стеклянных изделий.		3
	2	Формирование качества стеклянных изделий в процессе производства. Отжиг и обработка стеклянных изделий. Виды отделки.		3
	3	Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Требования к качеству стеклянной посуды. Виды дефектов. Маркировка, транспортирование, хранение стеклянных изделий.		3
	4	Керамические товары. Общие сведения. Сырье для производства керамических товаров. Основы производства керамических изделий.		3
	5	Формирование качества керамических изделий в процессе производства. Обжиг и декорирование керамических изделий.		3
	6	Классификация и ассортимент керамических изделий. Требования к качеству. Виды дефектов. Маркировка, транспортирование, хранение стеклянных изделий.		3
	7	Металлохозяйственные изделия. Металлы и сплавы, применяемые для изготовления металлохозяйственных товаров. Основные способы производства (литье, методы пластической деформации, резание), виды возможных дефектов.		3
	8	Понятие о термической и химико-термической обработке металлов. Обработка поверхности металлических изделий. Виды отделки и соединений деталей металлохозяйственных изделий, декорирование и защита от коррозии.		3
	Практические занятия №26-31		12	
	1	*Изучение основных способов выработки стекла в производстве бытовой посуды и художественно-декоративных изделий (прессование, выдувание, прессовыдувание, литье и центробежное литье).*		
	2	*Изучение ассортимента и потребительских свойств стеклоизделий. Изучение видов дефектов изделий из стекла.*		
	3	*Изучение основных способов формования (пластическое формование, литье, полусухое прессование) керамических изделий.*		
	4	*Изучение ассортимента и потребительских свойств керамических изделий. Изучение видов дефектов керамических изделий.*		
	5	*Изучение основных способов производства (литье, методы пластической деформации, резание) и видов возможных дефектов металлохозяйственных изделий.*		
	6	*Изучение классификации и ассортимента металлохозяйственных изделий, потребительских свойств, требований нормативной документации к качеству, маркировке и условиям хранения и транспортирования.*		
Тема Товароведные характеристики ювелирных товаров, их свойства и показатели	**Содержание**		4	
	1	Благородные (драгоценные) металлы и их сплавы. Цветные металлы и их сплавы. Ювелирные камни (драгоценные, полудрагоценные, поделочные). Основы производства ювелирных изделий.		2
	2	Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Требования к качеству. Маркировка и клеймение. Упаковка ювелирных изделий. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.		3

	Практические занятия №32-33		4	
	1	*Изучение ассортимента, методов производства ювелирных изделий и видов огранки камней.*		
	2	*Изучение особенностей маркировки (клеймения) и правил продажи ювелирных изделий. Решение ситуационных задач.*		
Тема Товароведные характеристики мебельных товаров, их свойства и показатели	**Содержание**		4	
	1	Материалы для производства мебели. Основные этапы производства мебели. Основные требования, предъявляемые к мебели. Классификация мебели по эксплуатационным признакам, функциональному назначению, видам исходных материалов, характеру и способу производства, конструкции, комплектности. Ассортимент мебели.		3
	2	Классификация и ассортимент мебели. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению мебели.		3
	Практические занятия №34-36		6	
	1	*Изучение ассортимента корпусной мебели, видов дефектов деталей и изделий из листовых и погонажных материалов.*		
	2	*Изучение ассортимента мебели для сидения и лежания. Анализ факторов, формирующих и сохраняющих качество мебели для сидения и лежания в процессе производства, транспортирования, эксплуатации.*		
	3	*Изучение правил продажи мебельных товаров. Решение ситуационных задач.*		
Товароведные характеристики игрушек, их свойства и показатели	**Содержание**		2	
	1	Игрушки. Классификация игрушек (по возрасту детей, по педагогическому назначению). Ассортимент. Требования качеству и безопасности. Маркировка, упаковка, хранение.		3
	Практические занятия №37-38		4	
	1	*Изучение требований ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля» к качеству и безопасности игрушек. Анализ факторов, влияющих на формирование показателей качества и безопасности игрушек в процессе производства.*		
	2	*Изучение особенностей маркирования и правил продажи игрушек. Решение ситуационных задач.*		
Товароведные характеристики бытовых электротехнических товаров, их свойства и показатели	**Содержание**		20	
	1	Классификация электробытовых товаров. Общие требования, предъявляемые к качеству, безопасности и электромагнитной совместимости электробытовых приборов. Проводниковые и электроустановочные изделия. Ассортимент, основные характеристики. Требования качеству. Источники света. Бытовые светильники. Ассортимент, основные характеристики. Требования качеству.		3
	2	Бытовые электрические машины и приборы. Холодильники и морозильники. Классификация, ассортимент. Основные параметры. Требования к качеству, безопасности и маркировке.		3
	3	Машины для стирки и сушки белья. Классификация и ассортимент. Параметры машин для стирки, отжима и сушки белья. Требования к качеству и безопасности.		3
	4	Электроприборы для глаженья белья. Основные параметры. Требования к качеству и безопасности.		3
	5	Пылесосы и полотеры. Потребительские требования. Маркировка.		3
	6	Нагревательные электроприборы для тепловой обработки пищи и приготовления напитков. Классификация, ассортимент. Основные потребительские характеристики. Требования к качеству и безопасности.		3
	7	Кухонные машины и приборы для механической переработки продуктов. Классификация, ассортимент. Требования к качеству и безопасности.		3
	8	Приборы, создающие микроклимат помещения. Классификация. Ассортимент.		3
	9	Бытовые электрические машины для мытья посуды. Потребительские характеристики ассортимента. Бытовые электрические машины и приборы для изготовления одежды. Классификация. Требования к качеству.		3
	10	Бытовые электрические инструменты и машины для механизации хозяйственных работ. Ассортимент. Сигнальные приборы. Основные потребительские характеристики ассортимента.		3

		Трансформаторы. Контрольно-измерительные приборы. Химические источники тока. Ассортимент. Основные потребительские характеристики.		
	Практические занятия №39-42		8	
	1	*Изучение ассортимента, основных потребительских характеристик и особенностей маркирования проводниковых и электроустановочных изделий. Изучение технической (эксплуатационной) документации.*		
	2	*Изучение ассортимента и основных потребительских характеристик холодильников, требований НД к безопасности, электромагнитной совместимости бытовых электрических машин. Изучение технической (эксплуатационной) документации.*		
	3	*Изучение ассортимента, основных потребительских характеристик и особенностей маркирования бытовых стиральных машин. Изучение технической (эксплуатационной) документации.*		
	4	*Изучение особенностей продажи технически сложных товаров бытового назначения. Решение ситуационных задач.*		
Товароведные характеристики школьно-письменных и канцелярских товаров, их свойства и показатели	**Содержание**		2	
	1	Школьно-письменные и канцелярские товары. Бумага и картон. Изделия из бумаги и картона. Ассортимент. Принадлежности для письма. Ассортимент. Принадлежности для черчения. Ассортимент. Требования к качеству, маркировке, условиям хранения школьно-письменных и канцелярских товаров.		3
	Практические занятия №43-44		4	
	1	*Изучение требований безопасности нормативных документов к товарам школьно-письменного ассортимента.*		
	2	*Изучение особенностей продажи товаров санитарно-бытового назначения. Решение ситуационных задач.*		
Товароведные характеристики товаров бытовой химии, их свойства и показатели	**Содержание**		6	
	1	Товары бытовой химии. Классификация. Клеящие материалы. Ассортимент. Требования к качеству, маркировке, условиям хранения. Абразивные изделия. Ассортимент. Требования к качеству, маркировке, условиям хранения. Лакокрасочные товары. Ассортимент. Требования к качеству, маркировке, условиям хранения.		3
	2	Моющие средства. Ассортимент. Требования к качеству, маркировке, условиям хранения.		3
	3	Минеральные удобрения. Ассортимент. Требования к качеству, маркировке, условиям хранения. Средства защиты растений. Ассортимент. Требования к качеству, маркировке, условиям хранения. Средства для борьбы с бытовыми насекомыми, грызунами, дезинфицирующие средства, дезодоранты. Ассортимент. Требования к качеству, маркировке, условиям хранения.		3
	Практические занятия №45-47		6	
	1	*Изучение ассортимента и требований нормативной документации к качеству и безопасности синтетических моющих средств.*		
	2	*Изучение особенностей маркировки и правил продажи товаров бытовой химии. Решение ситуационных задач.*		
	3	*Изучение требований нормативных документов к правилам приемки и методам отбора образцов (проб) товаров бытовой химии. Составление актов отбора образцов.*		
курсовое проектирование			20	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Работа с учебной, справочной литературой Решение задач по образцу, анализ полученных результатов Подготовка к практическим занятиям с соответствии с методическими рекомендациями, Подготовка материалов для проведения практических работ Решение ситуационных задач				

Оформление практических работ Составление электронных презентаций к занятиям Составление схем, таблиц по изученному материалу Подготовка сообщений,докладов Подготовка конспекта материала по теме: Методы формования изделий из полимеров, находящихся в твердом состоянии. Подготовка конспекта материала по теме: Методы формования изделий из полимеров, находящихся в высокоэластическом состоянии. Подготовка конспекта материала по теме: Методы формования изделий из полимеров, находящихся в вязкотекущем состоянии. Подготовка конспекта материала по теме: Методы формования с использованием растворов или дисперсий полимеров. Подготовка конспекта материала по теме: Дефекты изделий из пластических масс (виды, причины возникно-вения). Подготовка конспекта материала по теме: Свойства волокон (геометрические, физико-механические, гигиенические). Показатели (характеристики) качества волокон. Подготовка конспекта материала по теме: Идентификация химического состава текстильных волокон органолептическим методом. Доклад-презентация на тему: Натуральные волокна животного и растительного происхождения. Химический состав. Источники получения. Подготовка конспекта материала по теме: Основные параметры типовой фигуры. Составление технологической схемы производства швейных изделий. подготовка презентации на тему: Дефекты швейных изделий. Подготовка конспекта материала по теме: Определение сорта швейных изделий. Подготовка конспекта материала с использование нормативной документации на продукцию по теме: Показатели качества трикотажных изделий. подготовка презентации на тему: Дефекты трикотажных изделий. Подготовка конспекта материала по теме: Требования к маркировке трикотажных изделий. Подготовка конспекта материала по теме: Определение сорта трикотажных изделий. подготовка презентации на тему: Дефекты пушно-меховых товаров. Подготовка конспекта материала по теме: Ассортимент бытовой резиновой обуви. Подготовка конспекта материала по теме: Основные этапы производства кожаной обуви. Подготовка презентации по теме: Дефекты кожаной обуви. Подготовка презентации по теме: Дефекты резиновой обуви. Подготовка конспекта материала по теме: Требования к качеству галантерейных товаров. Подготовка конспекта материала по теме: Требования к количеству фасованных парфюмерно-косметических товаров (на основе требований ГОСТ 8.579-2002 «Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте»). Подготовка презентации по теме: История парфюмерии. Подготовка презентации по теме: Из истории косметических средств. Подготовка презентации материала по теме: Основные виды украшений стеклянных изделий. Подготовка презентации материала по теме: Возможные производственные дефекты стеклоизделий и причины их возникновения (дефекты стекломассы, дефекты выработки, дефекты обработки и украшения изделий). Подготовка презентации материала по теме: Ассортимент металлохозяйственных изделий. Подготовка конспекта материала по теме: Маркировка и клеймение ювелирных изделий. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними. Подготовка презентации материала по теме: Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Подготовка презентации материала по теме: Виды отделки и украшения мебели. Подготовка конспекта материала по теме: Основные требования, предъявляемые к мебели. Изучение требований ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля Подготовка презентации материала по теме: Классификация и ассортимент бытовых холодильников. Изучение Перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара. Составление конспекта материала.		

Изучение требований ГОСТ 25644-96 «Средства моющие синтетические порошкообразные. Общие технические требования». Подготовка конспекта материала по теме: Основные требования, предъявляемые к средствам моющим синтетическим порошкообразным.		
Тематика домашних заданий подготовка конспекта на тему: Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Основные этапы производства Подготовка конспекта материала по теме: Причины возникновения дефектов пушно-меховых товаров. Подготовка конспекта материала по теме: Маркирование галантерейных товаров. Подготовка конспекта материала по теме: Особенности продажи парфюмерно-косметических товаров (на основе изучения требований Правил продажи отдельных видов товаров, утв. Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 г. N 55). Подготовка презентации материала по теме: Возможные производственные дефекты металлохозяйственных изделий и причины их возникновения. Подготовка презентации материала по теме: Ювелирные камни. Виды огранки. Подготовка конспекта материала по теме: Виды товаросопроводительной документации на мебельные товары. Подготовка конспекта материала по теме: Классификация игрушек. Подготовка конспекта материала по теме: Основные требования безопасности, предъявляемые к игрушкам. Изучение Перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации Составление конспекта материала. Подготовка конспекта материала по теме: Классификация и ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров. Подготовка конспекта материала по теме: Требования к качеству школьно-письменных и канцелярских товаров. Подготовка конспекта материала по теме: Основные требования, предъявляемые к средствам для борьбы с насекомыми, грызунами, дезинфицирующим средствам, дезодорантам. Составление образцов ценников на товары бытовой химии в соответствии с установленными требованиями нормативной документации.		
Учебная практика **Виды работ** Осуществление приемки товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. Осуществление контроля за соблюдением условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей. Изучение покупательского спроса.	36	
Производственная практика **Виды работ**		
Темы курсовых работ Товароведная характеристика ассортимента и экспертиза качества товаров определенных классов (групп).		
Всего	***99***	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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).

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАМЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Коммерческой деятельности», «Менеджмента и маркетинга», «Документационного обеспечения управления», «Бухгалтерского учета», «Метрологии и стандартизации», лабораторий: «Информационных технологий в профессиональной деятельности», «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров», «Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров», «Логистики», «Технического оснащения торговых организаций», мастерских учебного магазина и склада.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведения»:

- парты ученические в количестве 15 штук, стульев ученических в количестве 30 штук, наглядные пособия (в виде плакатов и раздаточного материала)

Технические средства обучения: в кабинете имеется проектор и экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: имеется стулья лабораторные в количестве 12 штук и лабораторные столы в количестве 4 штук, имеется аналог магазина (который входит в структуру лаборатории), комплект бланков товароведческой, экспертной документации, образцы и макеты товаров, упаковки, измерительные приборы, образцы сертификатов, договоров, актов экспертиз.

технического оснащения торговых организаций: витрины, прилавки, манекены, торсы, вешала и стойки, корзины для распродаж, тележки, шкафы, модели камер хранения, плечики, муляжи, модели кассовых терминалов, системы турни кетовой ограждений, стеллажи и стойки для CD/DVD, стойки для книг и периодики, зеркала, ограждения, банкетки, настенные кронштейны, примерочные, вспомогательное оборудование (вывески, счетчики банкнот, детекторы валют, машина для чистки обуви, диспенсеры для скотча, ценники и держатели, подставки под обувь настольные, подставки под косметику, ювелирные подставки, доски информационные).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, учебную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая, четвертая) от18.12.2006 № 230-ФЭ [принят ГД ФС РФ 24.11.2006] (ред. от 04.10.2010)
2. Об административных правонарушениях: Кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 195-ФЗ: [принят ГД ФС РФ 20.12.2001] (ред. от 29.12.2010, с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 27.01.2011)
3. О торгово-промышленных палатах в Российской Федерации: Федеральный закон от 07.07.1993 № 5340-1 (ред. от 23.07.2008)
4. Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации: Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЭ (ред. от 23.12.2010) [принят ГД ФС РФ 18.12.2009]
5. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от23.11.2009, с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 01.01.2010)
6. О техническом регулировании: Федеральный закон: [принят ГД ФС РФ 15.12.2002] (ред. от 28.09.2010)

Закон Российской Федерации «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» № 5215-1 от 18.06.1993.

2. Закон Российской Федерации «Об обеспечении единства измерений» № 4871-1 от 27.04.93.
3. Постановление Правительства Российской Федерации от 07.08.1998 № 904 «Положение по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»

Дополнительные источники:

1. Минько Э.Б. Качество и конкурентоспособность./ Э.В. Минько, М.А.Кричевский . - СП-б.: Питер, 2004 -2 6 8 с .
2. Чечеткина Н. М., Путилина Т.И., Горбунева В.В. Товарная экспертиза. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов н/Д: «Феникс», 2000. - 512 с.
3. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров: Учебное пособие/ О.Б. Горюнова [и др.]; под общ. ред. АТІ. Неверова.- М.: издательский центр «Академия», 2005. - 368с.
4. Мазур, И.И. Управление качеством. Учебное пособие./ И.И.Мазур, В.Д.Шапиро. 4-е издание. - М.: Омега-JI, 2007- 400с.
5. Николаева, М.А. Товарная экспертиза: Учебное пособие. - М.: Издательский Дом «Деловая литература». — 2007. - 320 с.
6. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров: Учебник. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. - 252 с.
7. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник/ В.В.Шевченко [и др.]; под общ. ред. В.В. Шевченко.- М.: ИНФРА-М, 2007.- 544с. - (Высшее образование)
8. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов. - М.: Норма, 2006. - 448 с.

Интернет-ресурс:

1. Е-журнал по маркетингу: http://4p.ru
2. Е-журнал по маркетингу: www.marketing.spb.ru
3. Е-журнал по маркетингу: www.cfm.ru
http://window.edu.ru/. - Единое окно доступа к оброзовательным ресурсам.
http://window.edu.ru/resource/596/71596. - Экономика фирмы: Тестовые задания по дисциплине для студентов экономических специальностей.
http://www.aup.ru - электронная библиотека по вопросам экономики, финансов, менеджмента и маркетинга.
http://www.konsalter.ru/biblioteka/ - электронная библиотека по экономике и управлению.
Справочно- правовая система ГАРАНТ, КОНСУЛЬТАНТ +.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» должна проводиться в организациях, деятельность которых соответствует профили подготовки обучающихся.

В ходе изучения модуля с обучающимися проводятся индивидуальные и групповые консультации.

Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение таких дисциплин как «Теоретические основы товароведения», «Метрология и стандартизация», «Документационное обеспечение управления», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», профессиональный модуль «Управление ассортиментом товаров».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Теоретические основы товароведения», «Метрология и стандартизация», «Основы коммерческой деятельности»; - опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; - преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	***Формы и методы контроля и оценки***
Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	– умение анализировать ассортиментную политику торговой организации; – потребность в товаре (спросе); – распознавать товары по ассортиментной принадлежности; - формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах; – применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта; – рассчитывать показатели ассортимента; – формировать ассортимент товаров однородных групп определенного класса, определять их потребительские свойства; - определять товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; демонстрация навыков распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; - правильность определения показателей ассортимента; демонстрация навыков анализа структуры товарного ассортимента; - демонстрация умений работы с маркировкой и товарной информацией; обоснованный выбор показателей номенклатуры потребительских свойств товаров.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	- обоснованное использование методов оценки качества товаров; демонстрация знаний положений квалиметрии; правильность проведения измерений и оценки качества товаров; - соблюдение правил градации товара; - обоснование видов дефектов и причин их возникновения;	Текущий контроль в форме: - защиты практической работы по анализу основных факторов качества; - контрольных работ по темам МДК «Качество как объект управления», «Оценка и измерение качества».

		Анализ и оценка схемы: «Пирамида качества». Оценка выполнения практических заданий по определению градации качества, виду дефектов и причин их возникновения.
Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	демонстрация знании принципов товарной экспертизы; обоснованный выбор основных средств экспертизы; демонстрация умений отбирать образцы товаров; - использование процедуры и правил проведения товарной экспертизы; демонстрация навыков работы с нормативной, технической документацией.	Анализ и составленных документов по экспертизе. Оценка выполнения самостоятельной работы по вопросам: «Регистрационные методы экспертизы», «Расходы на экспертизу и оплата таких услуг». тестирование

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***
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	- оценка знаний методом компьютерного тестирования;
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области экспертизы и оценки качества товаров; – оценка эффективности и качества выполнения;	- решение профессиональных задач;
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом, экспертизы и оценки качества товаров;	- индивидуальный опрос;

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– работа с использованием современных методов и средств для экспертизы и оценки качества товара;	- оценка методом фронтального опроса; - оценка знаний по работе с использованием современных методов и средств для экспертизы и оценки качества товара; - оценка знаний о взаимодействии со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - экспертная оценка выполнения заданий для самостоятельной работы и коррекция результатов собственной работы; - оценка организации самостоятельных занятий при изучении профессиональног о модуля; - оценка анализа инноваций в области экспертизы и оценки качества товаров
Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая Интернет-ресурсы	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области экспертизы и оценки качества товаров;	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	– исполнение воинской обязанности, участие в военных сборах	