МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Саратовский государственный технический
университет имени Гагарина Ю.А.»

Профессионально-педагогический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Профессионально-педагогического
колледжа СГТУ имени Гагарина Ю.А.
_____ В.В. Ушакова
«_1_» _ноября_ 202_1_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ
специальность
38.02.04 КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Рабочая программа рассмотрена
на заседании методической комиссии
экономических специальностей и дисциплин
протокол № _3_ от «_22_» _октября_ 2021 г.
Председатель МК _____ Р.Н.Нихо

Саратов 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 г. N 539.

Разработчики: Нихо Р.Н., преподаватель ППК СГТУ имени Гагарина Ю.А.,

Рецензенты:
Внутренний: Курдюкова Т.И., преподаватель ППК СГТУ имени Гагарина Ю.А.
Внешний: Смирнов А.Г. заместитель генерального директора АО «Совхоз-Весна».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл ППССЗ.

1.3. Цели и требования к результатам освоения профессионального модуля

Изучение профессионального модуля направлено на освоение основного вида деятельности 4.3.3 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций.

1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов и технических условий.

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

1.3.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 443 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 251 час;

самостоятельной работы обучающегося – 120 часов;

производственной практики (по профилю и специальности – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	**Наименование разделов профессионального модуля**	**Суммарный объем нагрузки, час.***(максимальная учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение МДК**								**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					**Самостоятельная работа обучающегося**		**Консультации**		
			Всего часов	**в т.ч. лаборат. занятия** *(если предусмотрено)* часов	**в т.ч. практич. занятия** *(если предусмотрено)* часов	**в т.ч., курсовая работа (проект)** *(если предусмотрено)* часов	**в т.ч. семинар. занятия** *(если предусмотрено)* часов	**Всего** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект)** *(если предусмотрено)* часов		**Учебная** *(если предусмотрено)* часов	**Производственная (по профилю специальности)** часов
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**
ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8	МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	**107**	**73**	**-**	**37**	**-**	**-**	**34**	**-**	**-**		
	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	**264**	**178**	**18**	**54**	**-**	**-**	**86**	**-**	**-**		
	Производственная практика (по профилю специальности)	**72**										**72**
	ВСЕГО:	**443**	**251**	**18**	**91**	**-**	**-**	**120**	**-**	**-**	**-**	**72**

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) , иные виды учебной работы в соответствии с учебным планом	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программ
1	**2**	**3**	**4**	**5**
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения				**ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.1-3.8**
3 семестр				
Раздел 1. Основы товароведения				
Тема 1.1 Введение. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения	**Содержание учебного материала**	**4**		**ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.1-3.8**
	Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние. Особенности государственного регулирования потребительского рынка в свете принятия ФЗ «О техническом регулировании»	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся № 1 История развития товароведения. Состояние рынка России.	2	3	
Тема 1.2 Объекты товароведения	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведные характеристики товара, ассортиментная, качественная и количественная. Общая классификация товаров на потребительские и промышленного назначения.	2	1	
Тема 1.3 Методы товароведения	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Методы товароведения понятие, классификация. Методы: теоретические и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.		1	
Тема 1.4 Классификация и кодирование товаров	**Содержание учебного материала**	**10**		
	Основополагающие методы систематизации: классификации и кодирование: понятие, структура методов, разновидности, достоинства и недостатки. Применимость в товароведении.	2	1	

	Общегосударственные классификаторы: понятие классификация, назначение, структура. Классификации потребительских товаров. Общая и частная классификация.			
	Практическое занятие № 1 методы классификации потребительских товаров.	2	2	
	Практическое занятие № 2 Способы кодирования потребительских товаров	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 2 Общая классификации продовольственных и непродовольственных товаров.	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 3 Назначения и структуры Общероссийских классификаторов	2	3	
Раздел 2. Товароведные характеристики товаров				**ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.1-3.8**
Тема 2.1 Ассортимент товаров	**Содержание учебного материала**	**14**		
	Ассортимент товаров: понятие, классификация Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей.	2	1	
	Свойства и показатели ассортимента Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Товарный артикул как единица измерения показателей ассортимента: понятие, назначение, отличительные признаки. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом: понятие, назначение. Факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.	2	1	
	Практическое занятие № 3 Определение показателей ассортимента розничных торговых организаций.	2	2	
	Практическое занятие № 4 Практическая работа Определение показателей ассортимента розничных торговых организаций.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 4 Виды нормативных документов, устанавливающих требования к товарам.	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 5 Направления развития и совершенствования ассортимента.	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 6 Составление схемы классификации номенклатуры потребительских свойств товаров.	2	3	
Тема 2.2 Основные понятия: качество, свойства,	**Содержание учебного материала**	**8**		
	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества, классификация потребительских свойств и показателей потребительских товаров;	2	1	

показатели, уровень качества	номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.			
	Практическое занятие № 5 Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных в НД.	2	2	
	Практическое занятие № 6 Оценка уровня качества товаров в соответствии с НД	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 7 Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.	2	3	
Тема 2.3 Оценка качества товаров	**Содержание учебного материала**	**6**		
	Оценка качества: понятие. Структура и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров. Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Отличия дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.	2	1	
	Практическое занятие № 7 Установление принципов деления на товарные сорта.	2	2	
	Практическое занятие №8 Практическая работа Установление принципов деления на товарные сорта.	2	2	
Тема 2.4 Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия	**Содержание учебного материала**	**5**		
	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Идентифицирующие признаки товарной партии и классификация товаров по этим признакам. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий. Назначение, краткая характеристика.	1	1	
	Практическое занятие № 9 Решение ситуационных задач	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 8 Специфические физические свойства единичных экземпляров товаров.	2	3	
4 семестр				
Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров				**ОК 1-4, 6,7, 12**

Тема 3.1 Технологический цикл товародвижения	**Содержание учебного материала**	**10**		**ПК 3.1-3.8**
	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная. Контроль качества и количества товарных партий Виды контроля. Правила проведения выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.	2	1	
	Практическое занятие № 10 Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарной партии.	2	2	
	Практическое занятие № 11 Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарной партии.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 9 Идентификация и прослеживаемость товаров.	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 10 Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима хранения.	2	3	
Тема 3.2 Факторы, влияющие на качество и количество товаров	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Факторы, формирующие качество и количество, краткая характеристика, степень влияния отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия Классификация сохраняющих факторов. Упаковка: понятие, функции. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки.	2	1	
Тема 3.3	**Содержание учебного материала**	**4**		

Климатический и санитарно-гигиенический режим хранения	Климатический и санитарно-гигиенический режим хранения Хранение: основные понятия, назначение. Составные элементы условий хранения. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Понятие. Показатели климатического режима, их влияние на сохраняемоемость товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажностному режиму. Регулирование показателей режима хранения. Санитарно-гигиенический режим складов. Показатели режима, их значимость для обеспечения количества и качества. Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении. Методы хранения. Сроки годности, эксплуатации и реализации Методы хранения. Размещение товаров. Принципы и правила размещение их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Экономическая эффективность разных методов критерии эффективности. Сроки сохраняемости товаров: годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся № 11 Контроль за соблюдением условий и сроков хранения товаров.	2	2	
Тема 3.4 Товарные потери	**Содержание учебного материала**	**14**		
	Товарные потери: основные понятия. Вилы и разновидности потерь, причины их возникновения и порядок списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.	2	1	
	Практическое занятие № 12 Определение количественных потерь продовольственных товаров.	2	2	
	Практическое занятие№ 13 Практическая работа Определение количественных потерь продовольственных товаров	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 12 Народнохозяйственное значение сокращения потерь.	6	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 13 Виды качественных потерь продовольственных товаров.	2	3	
Раздел 4. Информационное обеспечение товароведения				
Тема 4.1 Виды и формы	**Содержание учебного материала**	**6**		**ОК 1-4, 6,7, 12**

товарной информации	Виды товарной информации: основополагающая, коммерческая, потребительская. Формы товарной информации: словесная, цифровая, изобразительная, штриховая, символическая. Требования, предъявляемые к товарной информации: достоверность, достаточность, доступность (языковая востребованность, понятность).	2	1	**ПК 3.1-3.8**
	Практическое занятие № 14 Анализ технических документов, используемых на предприятиях торговли	2	2	
	Практическое занятие № 15 Анализ технических документов, используемых на предприятиях торговли	2	2	
Тема 4.2 Средства товарной информации	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Средства товарной информации: информационные ресурсы, специальная литература, маркировка, реклама. Информационные ресурсы: нормативные, технические документы (товарно-сопроводительные, проектно-конструкторские, количественные, качественные,, расчетные, комплексные, эксплуатационные).	2	1	
Тема 4.3 Изучение технических документов	**Содержание учебного материала**	**8**		
	Ответственность за предоставление недостоверной информацию о товаре в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей», правовые основы информационного обеспечения товародвижения	2	1	
	Практическое занятие № 16 Анализ технических документов, используемых на предприятиях торговли	2	2	
	Практическое занятие № 17Анализ технических документов, используемых на предприятиях торговли	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 14 Написание рефератов. Примерные темы: «Правовое регулирование товародвижения» «Защита прав потребителей на основании ФЗ», «Товарно-сопроводительные документы, регулирующие товародвижение»	2	3	
Тема 4.4 Структура маркировки. Информационные знаки	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Виды маркировки. Производственная маркировка: этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки и бирки, контрольные ленты, клейма и штампы. Торговая маркировка: ценники, товарные и кассовые чеки, счета, меню, штампы, упаковка. Требования, предъявляемые к маркировке. Структура маркировки. Понятие информационных знаков. Виды информационных знаков: товарные знаки и знаки	2	1	

	обслуживания; знаки наименования места происхождения товара; знаки соответствия или качества; штриховые коды; компонентные знаки; размерные, эксплуатационные, манипуляционные, предупредительные, экологические знаки.			
	Практическое занятие № 18 Анализ законов РФ, нормативных актов	2	2	
Тема 4.5 Идентификация маркировки товаров требованиям НД	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Идентификация маркировки товаров требованиям НД. Виды маркировок и информационных знаков, соотношение их с требованиями ГОСТ Р 51074-01 «Информация для потребителей».	3	1	
	Практическое занятие № 19 Идентификация маркировки товаров требованиям НД.	1	2	
Промежуточная аттестация комплексный экзамен				
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров				**ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.1, 3.3-3.8**
3 семестр				
Раздел 1 . Основы товароведения продовольственных товаров				
Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**10**		**ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.1, 3.3-3.8**
	Продовольственные товары: понятие, назначение. Отличие от непродовольственных товаров. Потребности, удовлетворяемые продовольственными товарами. Актуальность проблемы обеспечения населения продовольствием. Состояние отечественного сельскохозяйственного и промышленного производства. Отрасли пищевой промышленности. Состояние спроса и предложения. Нормы потребления важнейших продуктов питания. Продовольственная безопасность страны и пути ее обеспечения. Перспективы производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственного безопасности, ориентация на импорт товаров, отечественное производство которых имеет объективные и субъективные ограничения. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров. Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы.	2	1	
	Химический состав продовольственных товаров Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), по происхождению (натуральные, искусственные и синтетические). Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, минеральных веществ, белков, жиров. Химическая природа веществ, их классификация; свойства веществ, их	2	1	

	влияние на качество, в том числе на безопасность и сохраняемость; содержание в пищевых продуктах (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ). Углеводы, витамины, органические кислоты, красящие и дубильные вещества. Химическая природа веществ, их классификация; свойства веществ, их влияние на качество, в том числе на безопасность и сохраняемость; содержание в пищевых продуктах (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ).			
	Пищевая ценность. Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров: определение термина, потребительские свойства, энергетическая, физиологическая ценность, усвояемость. Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность, их взаимосвязь с химическими и физическими свойствами Энергетическая ценность: определение. Потребность в энергии и факторы, ее обуславливающие. Биологическая ценность и эффективность: определение. Физиологическая (пластическая) потребность в биологически ценных веществах. Показатели биологической полноценности и эффективности: незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные незаменимые жирные кислоты, норм их потребления. Классификация продовольственных товаров по содержанию полноценных белков, жиров. Физиологическая ценность: определение. Физиологические и психические потребности, удовлетворяемые физиологически ценными веществами. Физиологически активные вещества. Деление их на группы в зависимости от действия на нервную, иммунную и пищеварительную системы Усвояемость: определение. Влияние усвояемости на степень удовлетворения потребностей. Классификация веществ по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые). Факторы, влияющие на усвояемость. Обязательность информации о пищевой ценности калорийности и содержании важнейших веществ.	2	1	
	Практическое занятие № 1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	**2**	2	
	Содержание учебного материала	2	1	
	Консервирование продовольственного сырья Консервирование: понятие, назначение. Методы консервирования, деление на группы: физические, физико-химические, химические, биохимические, комбинированные. Характеристика отдельных методов консервирования: сущность, влияние на изменения потребительских свойств исходного сырья и формирование качества готового продукта. Применимость отдельных методов консервирования для разных групп продовольственного сырья.			
Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп				

Тема 2.1 Зерномучные товары	**Содержание учебного материала**	**14**		**ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.1, 3.3-3.8**
	Зерно, мука. Понятие, назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству Зерномучные товары: понятие, назначение. Народнохозяйственное значение зерна. Состояние рынка, источники его насыщения Классификация зерномучных товаров на подгруппы однородной продукции (зерно, продукты переработки зерна, муки, крупы). Признаки классификации. Товарная и ботаническая классификация зерна. Строение зерна пшеницы: характерные морфологические (внешние) признаки, элементы внутреннего строения, соотношение отдельных элементов, специфика их состава. Влияние соотношения разных элементов на состав и свойства продуктов переработки зерна пшеницы. Мука: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация муки по видам сырья, назначению и составу. Ассортимент муки. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Понятие о помолах и выходах муки. Оценка качества: показатели, товарные сорта, принципы деления на сорта, дефекты. Действующие нормативные документы на муку.	2	**1**	
	Крупа, макаронные изделия: понятие, назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Крупа: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация круп по видам сырья, технологии обработки, степени измельчения. Состав и пищевая ценность крупы. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Оценка качества крупы: показатели, товарные сорта, номера, марки, признаки и принципы деления. Действующие нормативные документы на крупы. Макаронные изделия: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Действующие нормативные документы.	2	1	
	Хлеб и хлебобулочные изделия Классификация, ассортимент, оценка качества, хранение Хлебобулочные изделия: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация хлеба по видам муки, рецептуре, способам выпечки. Ассортимент хлеба. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты хлеба. Действующие нормативные документы. Сухарные и бараночные изделия: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.	2	1	
	Практическое занятие № 2Определение ассортимента муки по органолептическим и физико-химическим показателям	2	2	

	Лабораторное занятие № 1 Определение качества макаронных изделий, определение товарного сорта крупы	2	2	
	Лабораторное занятие № 2 Определение вида хлеба и его оценка качества.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 1 Конспект по теме «Товароведная характеристика сухарных и бараночных изделий	2	3	
Тема 2.2 Плодоовощные товары	**Содержание учебного материала**	**16**		
	Свежие овощи. Назначение, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Товароведная характеристика подгрупп овощей: клубнеплодов (картофель), корнеплодов, капустных, луковых, пряно-вкусовых, салатно-шпинатных, томатных, тыквенных по общими и специфичным критериям. Представление о десертных и зернобобовых овощах. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1	
	Свежие плоды Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Плодоовощные товары: понятие, назначение. Классификация свежих и переработанных плодов и овощей. Состояние рынка: источники насыщения, направления их развития. Потребность в плодоовощных товарах, спрос и предложение. Состояние ассортимента и качества свежих плодов и овощей. Пищевая ценность и состав свежих плодов и овощей. Товароведная характеристика подгрупп плодов: семечковых, косточковых, ягод, цитрусовых, субтропических разноплодных, тропических и орехоплодных по общим и специфическими критериям. Новые виды экзотических плодов.	2	1	
	Продукты переработки плодов и овощей Плодоовощные консервы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Оценка качества: показатели, деление на товарные сорта, дефекты. Сушеные плоды и овощи: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Товароведная характеристика распространенных видов: сушеных плодов (яблок, винограда, абрикосов, персиков, слив), овощей и грибов. Быстрозамороженные плоды и овощи: понятие, назначение. Сущность быстрого замораживания, отличия от медленного, общность и различия свежих и замороженных плодов и овощей по пищевой ценности, составу, строению и сохраняемости. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты. Картофелепродукты: понятие, назначение. Пищевая ценность и состав. Общность и отличия от картофеля. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье,	2	1	

	процессы производства.			
	Практическое занятие № 3 Определение товарного качества свежих плодов	2	2	
	Практическое занятие № 4 Определение качества свежих овощей по стандарту.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 2 Конспект по теме «Ассортимент экзотических плодов и овощей»	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 3 Конспект по теме «Товароведная характеристика орехоплодных и тропических плодов»	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 4 Презентация по теме «Товароведная характеристика пряно-вкусовых, салатно-шпинатных, томатных, тыквенных овощей2	2	3	
Тема 2.3 Вкусовые товары	**Содержание учебного материала**	**14**		
	Чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация вкусовых товаров: деление на подгруппы, классификационные признаки. Состояние рынка вкусовых товаров. Государственное регулирование сегментов рынка алкогольных напитков. Чай и чайный напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Отличия и общность чая и чайных напитков. Факторы, формирующие качество чая: сырье, районы его произрастания, процессы производства. Отличительные особенности чая разных групп. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Кофе и кофейные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Общность и отличия кофе и кофейных напитков. Факторы, формирующие качество кофе: сырье, районы произрастания, процессы производства. Особенности кофе разных районов произрастания и видов. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.	2	1	
	Безалкогольные напитки: классификация, товароведная характеристика Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты.	2	1	
	Алкогольные напитки: спирт, водка, коньяк Алкогольные напитки: понятие, назначение. Отличительные особенности от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы. Спирт: понятие, свойства, классификация, факторы, формирующие качество. Водка: понятие, классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество, условия и сроки хранения, дефекты, фальсификация. Коньяк: понятие, назначение. Краткая история создания напитка Классификация и ассортимент коньяков. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент	2	1	

	коньяка: сырье, процессы производства. Влияние сроков выдержки на качество коньяков. Оценка качества: показатели, дефекты.			
	Виноградное вино: классификация, товароведная характеристика Виноградные и плодово-ягодные вина: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество, тип и наименование вин: сырье, в том числе место его происхождения, процессы производства. Краткая характеристика отдельных групп, типов и наименований вин. Оценка качества вин: показатели, дефекты.	2	1	
	Лабораторное занятие № 3 Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям.	2	2	
	Лабораторное занятие № 4 Определение товарного сорта кофе по органолептическим показателям	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 5 Сообщение по теме «Ассортимент разных подгрупп вкусовых товаров»	2	3	
Тема 2.4 Кондитерские товары	**Содержание учебного материала**	**18**		**ОК 1-4, 6,7, 12** **ПК 3.1, 3.3-3.8**
	Сахар, мед, фруктово-ягодные кондитерские изделия. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Кондитерские товары: понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Состояние и перспективы развития рынка. Сахар: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Мед: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Способы получения меда разных видов. Оценка качества Фруктово-ягодные кондитерские изделия: понятие, назначение. Классификация. Мармелад и пастильные изделия: понятие, виды, назначение. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения. Варенье, джем, повидло, желе и цукаты: понятие, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность.	2	1	
	Карамель, конфеты, шоколад, какао-порошок. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Карамель , конфеты, ирис, драже: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика карамельных изделий разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям. Шоколад и какао-порошок: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Способы фальсификации шоколада и методы	2	1	

	обнаружения.			
	Мучные кондитерские изделия: печенье, галеты, вафли, пряники. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Мучные кондитерские изделия: понятие, назначение, виды. Отличие от сахаристых кондитерских изделий по составу и пищевой ценности. Печенье, галеты, вафли: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика разных видов и сортов. Общность и отличия печенья, пряников и вафель по пищевой ценности и показателям качества. Оценка качества: показатели, дефекты, виды, причины возникновения. Пряники: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика пряников разных видов и наименований. Отличия сырцовых пряников от заварных. Оценка качества: показатели, дефекты, виды, причины возникновения.	2	1	
	Торты, пирожные, восточные сладости. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Торты и пирожные: понятие, назначение. Общность и отличия пирожных от тортов. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика тортов и пирожных основных видов по составу, сырью, производству, отделке поверхности. Кексы, рулеты, ромовые баба: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Отличия от других мучных кондитерских изделий. Общность и отличия кексов, рулетов, ромовых баба. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества. Восточные сладости: понятие, виды, назначение. Состав и пищевая ценность сахаристых и мучных восточных сладостей. Отличия от других групп кондитерских изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества.	2	1	
	Лабораторное занятие № 5 Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки.	2	2	
	Практическое занятие № 5 Определение качества мучных кондитерских изделий	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 6 Сообщение по теме: «Ассортимент разных подгрупп кондитерских товаров»	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 7 Конспект по теме Товароведная характеристика ириса и драже	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 8 Конспект по теме: «Ассортимент и товароведная характеристики кексов, рулетов	2	3	
Тема 2.5 Пищевые жиры	**Содержание учебного материала**	**6**		

	Пищевые жиры: назначение, классификация, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения Рынок пищевых жиров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Классификация и ассортимент растительных масел, животных жиров, маргарина, маргариновой продукции, спрэдов. Признаки общей и частных классификаций. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, особенности сырья, процессов производства и назначения. Оценка качества пищевых жиров. Определяющие и специфичные показатели. Товарные сорта: их характерные признаки деления. Возможность возникновения пересортицы. Дефекты технологические и предреализационные. Причины возникновения. Фальсификация пищевых жиров, средства и методы обнаружения. Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров. Условия и сроки хранения разных подгрупп пищевых жиров. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, меры предупреждения и сокращения.	2	1	
	Лабораторное занятие № 6 Определение качества растительного масла органолептическим способом	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 9 Реферат по теме «Ассортимент разных видов пищевых жиров» (по выбору)	2	3	
Тема 2.6 Молочные товары	**Содержание учебного материала**	**12**		**ОК 1-4, 6,7, 12** **ПК 3.1, 3.3-3.8**
	Молоко: виды, показатели качества. Кисломолочные напитки и продукты. назначение, классификация, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения Молочные товары: понятие, назначение. Общая классификация молочных товаров: деление на группы и подгруппы. Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Молоко: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Частная классификация по температурному режиму обработки, жирности, вводимым добавкам. Ассортимент. Краткая характеристика различных наименований молока. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения. Кисломолочные напитки и продукты: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Краткая характеристика ассортимента по сырью, производству, органолептическим показателям. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения	2	1	
	Масло коровье: понятие, виды, товароведная характеристика. Спрэды Масло коровье: понятие, назначение. Отличие масла коровьего от других молочных товаров,	2	1	

	а также комбинированного масла и маргарина. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов сливочного и комбинированного масел по составу, сырью, органолептическим показателям. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта, дефекты: виды и причины возникновения.			
	Сыры: химический состав и пищевая ценность, виды, товароведная характеристика Сыры: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сыров от других молочных товаров. Классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика разных групп, видов и наименований по сырью, процессам производства, составу и органолептическим показателям. Оценка качества: признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта, дефекты: виды, причины их возникновения.	2	1	
	Лабораторное занятие № 7 Определение товарного сорта сыра по балльной оценке.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №10 Конспект по теме: «Ассортимент разных подгрупп молочных товаров в розничной торговле»	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №11 Конспект по теме «Ассортимент и товароведная характеристика мягких сычужных и кисломолочных сыров»	2	3	
Тема 2.7 Яичные товары	**Содержание учебного материала**	**10**		
	Рынок яйца и продуктов его переработки: состояние и перспективы. Классификация яйца и продуктов его переработки. Признаки классификации. Состав, пищевая ценность и строение яйца, влияние на виды и категории. Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохраняемости. Допустимые и недопустимые дефекты: причины возникновения и пути устранения. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.	2	1	
	Практическое занятие № 6 Определение вида и категории яйца.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №12 Конспект по теме: «Продукты переработки яиц»	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №13 Сообщение по теме «Продукты детского питания и пищевые концентраты»	4	3	
Тема 2.8 Рыбные товары	**Содержание учебного материала**	**12**		
	Рыба: химический состав, пищевая ценность, товароведная характеристика различных семейств Рыбные товары: понятие, назначение. Рынок рыбы и продуктов ее переработки. Состояние и перспективы развития. Районы лова и разведения рыбы. Тканевый и химический состав	2	1	

	рыбы. Пищевая ценность. Классификация промысловых рыб по морфологическим и анатомическим признакам, образу жизни, длине, массе, полу, времени улова, другим признакам. Важнейшие семейства промысловых рыб, деление на типы, отличительные признаки рыб отдельных семейств и их типов. Виды рыб, относящиеся к определенным семействам и типам, их товароведная характеристика.			
	Рыба живая, охлажденная, мороженная: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения. Живая рыба: назначение. Вылов, перевозка разными видами транспорта, хранение в торговле. Уход за рыбой при хранении. Оценка качества. Основные болезни и дефекты рыбы, их диагностика по отличительным признакам. Снулая рыба: признаки, использование. Условия и сроки хранения и реализации живой рыбы. Охлажденная и мороженая рыба. Факторы качества: сырье, способы охлаждения и замораживания. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.	2	1	
	Соленая, маринованная: способы посола, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения. Рыба соленая и маринованная: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация соленой и маринованной рыбы по виду сырья, способам посола. Особенности химического состава и пищевой ценности соленой и маринованной рыбы. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Способы посола, их влияние на качество соленой рыбы. Классификация рыб по способности к созреванию. Ассортимент соленой и маринованной рыбы. Сравнительная характеристика отдельных вводов соленой и маринованной рыбы. Оценка качества: показатели, признаки идентификации и дефекты.	2	1	
	Сушеная, вяленая, копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения. Вяленые и сушеные рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам сырья и способам переработки. Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Влияние способов разделки, вяления и сушки на качество готовой продукции. Сущность процессов, происходящих при вялении и сушке. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты. Копченые рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация копченых рыбных товаров по виду сырья, способам термической обработки и копчения. Химический состав и пищевая ценность разных видов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние способов копчения на качество копченой рыбы. Ассортимент. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.	2	1	

	Рыбные консервы и пресервы: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам основного и вспомогательного сырья. Отличия рыбных консервов от свежей и копченой рыбы. Тканевый и химический состав, пищевая ценность консервов и пресервов разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Ассортимент. Сравнительная характеристика консервов и пресервов разных видов. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты допустимые и недопустимые. Икра: понятие, назначение. Особенности состава икры от состава других частей рыбы, классификация по видам, качеству, сырью и способам производства. Строение ястыков и икринок. Факторы, формирующие качество и ассортимент: вид рыбы, качество ястыков, процессы производства. Сравнительная характеристика икры разных видов и разновидностей (зернистой, паюсной и ястычной). Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты. Средства фальсификации икры и методы их обнаружения.			
	Практическое занятие № 7 Расшифровка маркировки рыбных консервов.	2	2	
	Лабораторное занятие № 8 Определение качества соленой рыбы.	2	2	
Тема 2.9. Мясные товары	**Содержание учебного материала**	**20**		
	Мясо: понятие, химический состав и пищевая ценность, ткани мяса, классификация Рынок мясных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров. Проблемы российского рынка. Биологическая безопасность отечественных и импортных мясных товаров. Государственная поддержка отечественного животноводства, в том числе путем введения квот на импорт мяса птицы, говядины, свинины. Классификация мяса и продуктов его переработки. Признаки общей и частных классификаций. Тканевый и химический состав, пищевая ценность разных подгрупп мясных товаров, их отличительные признаки. Послеубойные изменения в мясе. Частная классификация мяса по сырью (виду, полу, возрасту), термическому состоянию. Категории и товарные сорта мяса: признаки и принципы деления. Товароведная маркировка мяса разных видов и категорий. Сравнительная характеристика остывшего, охлажденного, замороженного и повторно замороженного мяса по качеству, сохраняемости и использованию.	2	1	
	Вареные колбасные изделия: виды, товароведная характеристика Вареные колбасные изделия: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам обработки, внешним признакам. Тканевый и химический состав, пищевая ценность колбасных изделий. Отличия колбасных изделий от мяса. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Влияние основного и вспомогательного сырья, пищевых добавок на качество готового продукта. Ассортимент колбасных изделий. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, товарные сорта (признаки и принципы деления), дефекты допустимые и недопустимые.	2	1	

	Полукопченые и копченые колбасы: назначение, классификация по видам и качеству сырья, ассортимент, требования к качеству, хранение Полукопченые и копченые колбасы: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам обработки, внешним признакам. Тканевый и химический состав, пищевая ценность колбасных изделий. Отличия колбасных изделий от мяса. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Влияние основного и вспомогательного сырья, пищевых добавок на качество готового продукта. Ассортимент колбасных изделий. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, товарные сорта, дефекты допустимые и недопустимые.	2	1	
	Лабораторное занятие № 9 Оценка качества вареных колбас по органолептическим показателям.	2	2	
	Практическое занятие № 8 Викторина «Своя игра»	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №14 Составление схемы послеубойных изменений в мясе	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №15 Конспект по теме: «Ассортимент вареных колбасных изделий в розничной торговле»	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №16 Презентация по теме: «Ассортимент полукопченых, копченых колбас и мясокопченостей в розничной торговле»	4	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №17 Презентация по теме: «Ассортимент и товароведная характеристика мясных консервов»	2	3	
Раздел 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп				**ОК 1-4, 6,7, 12** **ПК 3.1, 3.3-3.8**
Тема 3.1 **Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация.**	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация. Состояние и перспективы развития рынка товаров из пластмасс. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров из пластмасс: конкуренция, сырье, производство. Полимеризационные и поликонденсационные смолы и пластмассы на их основе: виды, свойства, применение, отличительные признаки. Пластмассы на основе эфиров целлюлозы: виды, свойства, применение, отличительные признаки. Методы переработки пластмасс в изделия: виды, их особенности, влияние на форму и внешний вид изделия. Классификация и ассортимент товаров из пластмасс. Оценка качества товаров из пластмасс. Показатели безопасности. Дефекты: виды, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения товаров из пластмасс.	2	1	

Тема 3.2 Товары бытовой химии	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Состояние, перспективы развития рынка товаров бытовой химии. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров бытовой химии: сырье, процессы производства. Клеи: понятие, назначение, состав, свойства, классификация. Характеристика ассортимента. Лакокрасочные товары: понятие, назначение, классификация. Характеристика ассортимента пигментов, растворителей олиф, лаков, красок, шпатлевок. Моющие средства: синтетические моющие средства (отбеливатели, умягчители воды, подсинивающие, антистатические, дезинфицирующие и др.): понятие, состав, классификация и характеристика ассортимента. Общая характеристика ассортимента пятновыводящих, чистящих и полирующих средств, удобрений и средств для профилактики болезней растений, ядохимикатов и др. Оценка качества, показатели качества товаров бытовой химии. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии.			
Тема 3.3 Силикаты, стекло, керамика: понятие, назначение	**Содержание**	**2**		
	Краткая историческая справка. Состояние и перспективы развития рынка силикатных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество стеклянных и керамических изделий: конкуренция, сырье, производство. Стеклянные товары. Состав, строение и свойства стекла. Сравнительная характеристика разных видов стекол. Методы выработки и способы декорирования стеклоизделий. Керамические товары. Свойства керамики. Основные виды керамики: фарфор, фаянс, майолика и гончарные изделия, их сравнительная характеристика. Украшения керамических изделий. Классификация и ассортимент стеклянной и керамической посуды и художественных изделий. Особенности изделий из ситаллов (пирокерамов). Оценка качества стеклянных и керамических товаров. Дефекты стеклянных и керамических изделий: классификация, виды, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных и керамических товаров.	2	1	
Тема 3.4 Металлохозяйственные	**Содержание**	**14**		

товары	Состояние и перспективы развития рынка металлохозяйственных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье (черные и цветные металлы и сплавы), конкуренция, производство. Влияние конкуренции, способов изготовления, термической и химико-термической обработки, виды покрытий и отделки на качество металлоизделий. Коррозия изделий из металлов и сплавов. Способы защиты от коррозии. Металлическая посуда: классификация и видовой ассортимент. Условное обозначение посуды. Металлоинструменты: классификация и видовой ассортимент. Ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности для сервировки стола: классификация и ассортимент. Приборы и приспособления для кухни, товары ремонтно-строительного назначения, садово-огородный инвентарь и оборудование: общая характеристика ассортимента. Оценка качества металлохозяйственных товаров. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров. **(Другие формы контроля. Средний балл по оценкам текущей успеваемости)**	2	1	
	4 семестр			
	Практическое занятие № 9 Распознавание пластмасс органолептическим способом и идентификация товаров из пластмасс.	2	2	**ОК 1-4, 6,7, 12** **ПК 3.1, 3.3-3.8**
	Практическое занятие № 10 Анализ ассортимента товаров бытовой химии.	2	2	
	Практическое занятие № 11 Распознавание видов стекол и керамики органолептическим способом	2	2	
	Практическое занятие № 12 Анализ ассортимента металлохозяйственных товаров	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №18 Сообщение по теме: «Ассортимент товаров из пластмасс в розничной торговле города»	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №19 Сообщение по теме: «Ассортимент товаров бытовой химии в розничной торговле города»	2	3	
Тема 3.5 **Мебельные товары**	**Содержание учебного материала**	**6**		
	Состояние и перспективы развития рынка мебельных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество мебели: исходные материалы и полуфабрикаты, конструкция, технология производства (в т.ч. и отделки). Классификация и видовой ассортимент мебели: столярной, гнутой, пропильно-гнутоклееной и плетеной мебели; мебели на металлическом каркасе и пластмассовой. Оценка качества мебели. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели. Уход за ней при хранении.	2	1	

	Практическое занятие № 13 Анализ ассортимента и показателей качества мебельных товаров.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №20 Презентация по теме «Ассортимент мебельных товаров в розничной торговле города»	2	3	
Тема 3.6 Электробытовые товары	**Содержание учебного материала**	**6**		
	Электробытовые товары: понятие. Рынок электробытовых товаров: состояние и перспективы развития. Классификация электробытовых товаров по различным признакам: назначение, место установки, условия эксплуатации, тип зашиты от поражения электрическим током, степень зашиты от влаги, климатическое исполнение и др. Факторы, формирующие ассортимент и качество электробытовых товаров: применяемые материалы, производство, конструкция. Общие требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров.	2	1	
	Практическое занятие № 14 Анализ ассортимента электробытовых машин.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №21 Составить схему классификации холодильников и дать им товароведную характеристику	2	3	
Тема 3.7 Школьно-письменные и канцелярские товары	**Содержание учебного материала**	**10**		
	Рынок школьно-письменных и канцелярских товаров: состояние и перспективы развития. Бумага и картон: понятие, классификация, свойства. Изделия из бумаги и картона: классификация, виды, характеристика ассортимента. Товары для письма, черчения, рисования. Канцелярские товары. Виды, характеристика ассортимента. Оценка качества школьно-письменных и канцелярских товаров. Показатели качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.	2	1	
	Практическое занятие № 15 Практическая работа Ассортимент и оценка качества школьно-письменных товаров	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №22 Разработать схему классификации строительных материалов	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №23 Составить товароведную характеристику 3-4 видам школьно-письменных и канцелярских товаров	4	3	
Тема 3.8 Музыкальные	**Содержание учебного материала**	**4**		

товары	Состояние перспективы развития рынка музыкальных инструментов. Основные сведения об акустике. Факторы, формирующие ассортимент и качество музыкальных товаров. Классификация и характеристика ассортимента (струнных, язычковых, духовых, ударных и электромузыкальных инструментов). Оценка качества музыкальных инструментов в условиях торговли. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов.	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся №24 Сообщение по теме «Рынок музыкальных инструментов»	2	3	
Тема 3.9 Фототовары	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Фототовары: общие сведения, классификация, значение в современных условиях. Состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество.	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся №25 Сообщение по теме «Ассортимент на современном рынке фототоваров»	2	3	
Тема 3.10 Бытовые электронные товары	**Содержание учебного материала**	8		
	Бытовые электронные товары: назначение, классификация, ассортимент, требования к эксплуатации, особенности упаковки, перевозки и хранения. Бытовые электронные товары: общие сведения, роль в жизни общества и бизнесе, состояние рынка и перспективы развития, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Комплектующие элементы и изделия (радиодетали, электровакуумные и полупроводниковые приборы, интегральные микросхемы, микропроцессоры, коммутирующие устройства): понятие, классификация, технические показатели, назначение, характеристика ассортимента. Маркировка и обозначение комплектующих элементов. Принадлежности электронной аппаратуры. Обзор ассортимента.	2	1	
	Практическое занятие № 16 Параметры и средства информации по руководствам по эксплуатации.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №26 Сообщение по теме:" Рынок бытовых электронных товаров".	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №27 Составить таблицу ассортимента телевизоров	2	3	
Тема 3.11 Спортивные, охотничьи и рыболовные товары	**Содержание учебного материала**	**6**		
	Спортивные товары: назначение, классификация, ассортимент, требования к эксплуатации, особенности упаковки, перевозки и хранения Спортивные товары: общие сведения, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и обзор ассортимента спортивных»	2	1	

	охотничьих и рыболовных товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.			
	Практическое занятие № 17 Анализ ассортимента спортивных товаров.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №28 Рынок спортинвентаря в местных торговых предприятиях. Составить таблицу ассортимента	2	3	
Тема 3.12 Ювелирные товары и часы	**Содержание учебного материала**	**8**		
	Ювелирные товары. Рынок, материалы, применяемые в производстве ювелирных товаров, особенности производства Ювелирные товары: понятие, назначение, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, конструкция, производство. Материалы для изготовления ювелирных товаров: классификация, виды, свойства. Производство ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях.	2	1	
	Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка (клеймение) драгоценных металлов и изделий из них Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка (клеймение) драгоценных металлов и изделий из них. Часы: общие сведения, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Конструкция бытовых часов. Классификация и ассортимент бытовых часов. Единая система наименований и индексации бытовых часов. Оценка качества ювелирных товаров и часов. Упаковка, транспортирование, условия хранения ювелирных товаров и часов.	2	1	
	Практическое занятие № 18 Анализ ассортимента ювелирных товаров.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №29 Составить схему классификации ювелирных товаров	2	3	
Тема 3.13 Текстильные товары (ткани)	**Содержание учебного материала**	**6**		
	Виды и свойства волокон, пряжи. Производство тканей Понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка текстильных товаров. Текстильные волокна, пряжа и нити: понятие, классификация, химический состав, основные свойства, показатели качества. Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон. Влияние вида волокна, пряжи и нитей на качество тканей. Факторы, формирующие ассортимент и качество тканей: вид и структура пряжи и нитей, переплетение (конструкция), технологические процессы производства (в т.ч. отделки). Ткацкие переплетения и отделка тканей: понятие, классификация, виды, влияние на свойства тканей. Новые виды отделки.	2	1	
	Текстильные товары. Классификация и ассортимент тканей, оценка качества,	2	1	

	маркировка, упаковка Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Оценка качества тканей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения тканей.			
	Практическое занятие № 19 Распознавание видов переплетений тканей и изменение при воздействии внешних компонентов	2	2	
Тема 3.14 Нетканые материалы и искусственные меха	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Нетканые материалы и искусственные меха: понятие, применение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения нетканых материалов и искусственных мехов.	2	1	
	Практическое занятие № 20 Анализ ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов.	2	2	
Тема 3.15 Швейные товары	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Швейные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество швейных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства. Особенности отделки швейных изделий. Классификация и ассортимент швейных товаров. Оценка качества швейных товаров: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения швейных товаров.	2	1	
	Практическое занятие № 21 Распознавание видов переплетений в тканях и их влияние на свойства тканей.	2	2	
Тема 3.16 Трикотажные товары	**Содержание учебного материала**	**10**		
	Трикотажные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество трикотажных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства (в т.ч. особенности получения трикотажных полотен и изделий). Особенности отделки трикотажных изделий. Классификация и ассортимент трикотажных товаров. Оценка качества трикотажных товаров: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	1	

	Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения трикотажных товаров.			
	Практическое занятие № 22 Анализ ассортимента и определение сортности трикотажных товаров	2	2	
	Практическое занятие № 23 Оценка качества швейных и трикотажных товаров	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №31 Составить таблицу по шелковым, шерстяным, х/б и льняным тканям	4	3	
Тема 3.17 Обувные товары	**Содержание учебного материала**	**12**		
	Обувные товары. Рынок. Материалы обувного производства Обувные товары: общие сведения, классификация, состояние рынка обуви и перспективы его развития. Обувные материалы. Обувные кожи: классификация, виды, показатели качества, обзор ассортимента. . Искусственные и синтетические обувные материалы: классификация, свойства. Характеристика искусственных и синтетических обувных материалов для низа, верха обуви, внутренних и промежуточных деталей. Текстильные материалы для обуви. Влияние применяемых материалов на качество обуви. Моделирование и конструирование обуви: особенности, влияние этих процессов на качество кожаной обуви. Производство кожаной обуви. Детали обуви и методы крепления низа: классификация, виды, влияние на потребительские свойства обуви. Отделка обуви.	2	1	
	Обувные товары. Классификация и ассортимент обуви, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение. Кожаная обувь. Факторы, формирующие ассортимент и качество: исходные материалы, моделирование и конструирование, технологические процессы производства. Классификация и ассортимент. Размерно-полнотный ассортимент кожаной обуви. Резиновая и полимерная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, производство Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Валяная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Оценка качества обуви: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация обуви. Гарантийные сроки.	2	1	
	Практическое занятие № 24 Мастер-класс «Контрольная закупка» Как отличить натуральную кожу от кожзаменителя?	2	2	
	Практическое занятие № 25 Ассортимент и оценка качества кожаной, резиновой и валяной обуви по стандартам	2	2	

	Самостоятельная работа обучающихся №32 Презентация по теме «Рынок обуви на примере местных торговых предприятий»	4	3	
Тема 3.18 Галантерейные товары	**Содержание учебного материала**	**2**		**ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.1, 3.3-3.8**
	Галантерейные товары: классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение. Галантерейные товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество галантерейных товаров: сырье и применяемые материалы, технология производства. Классификация и ассортимент текстильной, кожаной, металлической галантереи и галантерейных изделий из пластмасс. Щеточные изделия и зеркала: классификация и ассортимент. Оценка качества: показатели, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров.	2	1	
Тема 3.19 Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	**Содержание учебного материала**	**6**		
	Пушно-меховое сырье, полуфабрикаты, меховые готовые изделия: понятие, классификация, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Особенности сортировки. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация меховых товаров. Овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество овчинно-шубных готовых изделий. Овчинно-шубное сырье, полуфабрикаты, готовые изделия: понятие, классификация, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Особенности сортировки. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация овчинно-шубных товаров.	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся №33 Рынок п/меховых товаров в местных торговых предприятиях. Составить конспект	4	3	
Тема 3.20 Парфюмерно-косметические товары	**Содержание учебного материала**	**12**		
	Понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерных товаров: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч. безопасности).Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерных	2	1	

	товаров. Оценка качества парфюмерных товаров. Понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество косметических товаров: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент косметических товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч. безопасности).Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение косметических товаров. Оценка качества косметических товаров.			
	Практическое занятие № 26 Практическая работа Ассортимент и оценка качества парфюмерных товаров	2	2	
	Практическое занятие № 27 Ассортимент и оценка качества косметических товаров	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся№34 Написание рефератов: «История парфюмерии», «Предприятия и фирмы изготовители парфюмерии», «История косметики», «Предприятия и фирмы изготовители косметических товаров»	6	3	
Промежуточная аттестация – комплексный экзамен				
Производственная практика ПП.03.01 **Примерные виды работ:** Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определение номенклатуры показателей качества товаров Расчет товарных потерь и реализация мероприятий по их предупреждению или списанию Анализ маркировки товаров на соответствие установленным требованиям Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, оценка качества, диагностика дефектов Работа с документами по подтверждению соответствия, участие в мероприятиях по их контролю Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечение их сохраняемости, проверка соблюдений требований к оформлению сопроводительных документов Обеспечение соблюдения санитарно- эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями Оформление документов по практике, передача документов руководителю практики от Колледжа		**72**		
Всего:		**443**		
Промежуточная аттестация (всего):				
Промежуточная аттестация по МДК.03.01 – МДК 03.02 комплексный экзамен				
Промежуточная аттестация по ПП.03.01 - дифференцированный зачет				
Промежуточная аттестация по ПМ - экзамен квалификационный				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАМММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению профессионального модуля

Реализация программы профессионального модуля требует наличия кабинета «Междисциплинарных курсов», лаборатории «Товароведения», «Информационных технологий в профессиональной деятельности», для проведения занятий лекционного типа, практических, лабораторных занятий, в том числе групповых, индивидуальных, письменных, устных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- специализированная мебель (столы, стулья по количеству обучающихся);
- доска ученическая.

Технические средства обучения:

- компьютер (ноутбук);
- мультимедийный проектор, экран.

Учебно-наглядные пособия: плакаты, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по рабочей программе дисциплины, в том числе, видео-аудио материалы, компьютерные презентации.

Компьютер имеет доступ к электронно-библиотечным системам, выход в глобальную сеть Интернет, оснащен лицензионным программным обеспечением.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации профессионального модуля

Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» [Электронный ресурс]: [Принят Государственной Думой 27.12.2002]: офиц. текст: редакция с изменениями и дополнениями от 28.11.2018: [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_law_40241/
2. Федеральный закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1– ФЗ «О защите прав потребителей»; [Электронный ресурс]: [Принят Государственной Думой 07.02.1992]: офиц. текст: редакция с изменениями и дополнениями от 18.03.2019: [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
3. Технический регламент Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС - 021 - 2011[Электронный ресурс]: [утвержден Решением КомиссииТаможенного союзаот 9 декабря 2011 года N 880 [с изменениями, внесенными решением Коллегии ЕЭК от 10 июня 2014 года N 91.] [Электронный ресурс] Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/902320560
4. Технический регламент Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881 "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС - 022 - 2011[Электронный ресурс]: [утвержден Решением КомиссииТаможенного союзаот 9 декабря 2011 года N 881] [с изменениями на 14 сентября 2018 года решением Совета ЕЭК от 14 сентября 2018 года N 75 (Официальный сайт Евразийского экономического союза www.eaeunion.org, 30.10.2018)] [Электронный ресурс] Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/902320560

Основные учебные издания

5. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник

для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467577

6. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения : учебник / Моисеенко Н.С. — Москва : КноРус, 2021. — 413 с. — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL: https://book.ru/book/936104

7. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + еПриложение: Тесты : учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В. — Москва : КноРус, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-406-02413-3. — URL: https://book.ru/book/936105 (дата обращения: 13.11.2020). — Текст : электронный.

8. Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения : учебник / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2021. — 219 с. — ISBN 978-5-406-02951-0. — URL: https://book.ru/book/936296

9. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В., Красильникова Е.В. — Москва: КноРус, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-406-01186-7. — URL: https://book.ru/book/934635

Дополнительные учебные издания

10. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения : учебник / Моисеенко Н.С. — Москва : КноРус, 2019. — 413 с. — ISBN 978-5-406-07180-9. — URL: https://book.ru/book/931835

11. Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения : учебник / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2019. — 219 с. — ISBN 978-5-406-07082-6. — URL: https://book.ru/book/931895

12. Стельмашенко, В. И. Материаловедение для одежды и конфекционирование: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Стельмашенко, Т. В. Розаренова ; под общей редакцией Т. В. Розареновой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 308 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11139-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456008

13. Основы коммерческой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452612

14. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/466185

Интернет-ресурсы

15. Сайт справочной информационной системы «Консультант Плюс». Режим доступа: http://www.consultant.ru

Методические указания для обучающихся по освоению профессионального модуля

16. Методические указания для обучающихся по выполнению практических работ.

17.Методические указания для обучающихся по выполнению лабораторных работ.

18. Методические указания для обучающихся по выполнению заданий самостоятельной работы.

19. Методические рекомендации по подготовке и защите курсовых работ.

20. Методические указания по выполнению заданий практики.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации компетентностного подхода программа профессионального модуля предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (применение электронных образовательных ресурсов, деловых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Реализация практических занятий осуществляется непосредственно в ППК СГТУ имени Гагарина Ю.А.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации МДК 03.01 Теоретические основы товароведения, МДК 03.02 Товароведения продовольственных и непродовольственных товаров производственной (по профилю специальности) практики, предусмотренных учебным планом следующим образом:

- при реализации МДК 03.01 Теоретические основы товароведения, МДК 03.02 Товароведения продовольственных и непродовольственных товаров практическая подготовка организуется путем проведения практических, лабораторных занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- при проведении практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная (по профилю специальности) практика проводится концентрировано по завершении освоения МДК 03.01 Теоретические основы товароведения, МДК 03.02 Товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

Программа профессионального модуля реализуется в 4 семестрах 3 курсах обучения. Освоению профессионального модуля должно предшествовать изучение учебных дисциплин: ОП. 01 Экономика организации, ОП.02 Статистика, ОП.03 Менеджмент, ОП. 04 Документационное обеспечение управления.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам, производственной (по профилю специальности) практике:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля;

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Код, наименование профессиональных компетенций	**Критерии оценки**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	Оказание услуг розничным и оптовым торговым предприятиям в формировании ассортимента в соответствии с спецификой предприятия Установление качества товаров согласно номенклатуре установленных показателей	Текущий контроль успеваемости: - опрос устный (фронтальный); - выполнение письменной работы; - выполнение практической работы (индивидуальная и групповая форма работы); - собеседование по результатам выполненной работы; - наблюдение за процессом выполнения заданий; - демонстрация выполнения видов работ практики; - выполнение письменной работы "Отчет по практике". Межсессионная аттестация – тестирование. Промежуточная аттестация по МДК 03.01,03.02 в форме экзаменов Оформление и защита отчета (по итогам прохождения производственной практики (по профилю специальности). Дифференцированный зачет по
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Обеспечение правильности расчета товарных потерь при хранении товаров предприятия розничной и оптовой торговли	
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Обеспечение результатов оценки и расшифровки маркировки товаров на основании установленных требований	
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Оказание услуг розничным и оптовым торговым предприятиям в идентификации товаров продовольственного и непродовольственного назначения Оказание услуг в определении дефектов товаров и определении их качества в соответствии с нормативными документами	
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Обеспечивать условия и сроки хранения скоропортящихся товаров Обеспечивать сохранение качественных показателей товаров продовольственного и непродовольственного назначения	
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Оказание услуг розничной и оптовой торговли в обеспечении сохраняемости товаров на пути всего жизненного цикла (транспортировки, хранении, фасовки, реализации)	

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Оказание услуг розничной и оптовой торговли в проведении измерения товаров продовольственного и непродовольственного назначения	производственной практики (по профилю специальности) Промежуточная аттестация по ПМ в форме экзамена квалификационного
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Установление контроля за товарами на наличие сертификатов соответствия, декларации о соответствии, ветеринарного свидетельства и д.р.	

Код, наименование общих компетенций	**Критерии оценки**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	определение социальной значимости профессиональной деятельности; - определение и характеристика задач и видов трудовых действий; - умение аргументировать свой профессиональный выбор; - поиск информации о профессиональной деятельности; - анализ информации о профессиональной деятельности.	Текущий контроль успеваемости: - опрос устный (фронтальный); - выполнение письменной работы; - выполнение практической работы (индивидуальная и групповая форма работы); - собеседование по результатам выполненной работы; - наблюдение за процессом выполнения заданий; - демонстрация выполнения видов работ практики; - выполнение письменной работы "Отчет по практике". Межсессионная аттестация – тестирование. Промежуточная аттестация по МДК 03.01,03.02 в форме экзаменов Оформление и защита
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выявление задачи в профессиональном контексте; - анализ задачи, выделение её составных частей; - определение этапов решения задачи; - поиск информации необходимой для решения задачи; - планирование деятельности; - определение необходимых ресурсов; - контроль деятельности; - проведение оценки результатов собственных действий	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- анализ стандартных и нестандартных ситуаций; - описание ситуации; - выявление причинно-следственных связей; - поиск путей решения ситуации; - несение ответственность за принятое решение	

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	определение задачи для поиска информации; - определение необходимых источников информации; - планирование процесса поиска; - структурирование получаемой информации; - выделение наиболее значимого в перечне информации; - оценка практической значимости результатов поиска; - оформление результатов поиска	отчета (по итогам прохождения учебной и производственной практики (по профилю специальности). Дифференцированный зачет по производственной практики (по профилю специальности)
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- выполнение задач в рамках задания команды; - анализ и верная оценка собственной деятельности и деятельности коллег по команде; - позиционирование себя в команде; - презентация собственных идей; - эффективное взаимодействие посредством письменных и устных коммуникаций с коллегами, руководством, потребителями	Промежуточная аттестация по ПМ в форме экзамена квалификационного
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, сознательно планировать повышение квалификации	определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение задач профессионального и личностного развития; - определение и выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; - планирование повышения своей квалификации	
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- правильное толкование норм действующего законодательства РФ; - соблюдение действующего законодательства РФ и обязательных требований нормативных документов; - соблюдение требований стандартов и технических условий	

4.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю

Показатели и критерии оценивания компетенций

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания содержатся в приложении 1.

Контрольные и тестовые задания

Контрольные задания содержатся в приложении 1.

Методические материалы

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, характеризующих формирование компетенций, содержатся в приложении.

Приложение 1

Контрольно-оценочные средства
для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю
ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

1.1. Форма промежуточной аттестации: Экзамен квалификационный (4 семестр).

1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод экспертной оценки;
- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов;
- метод агрегирования.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется стобалльная шкала оценки для оценивания результатов обучения.

Перевод стобалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	**Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации**
Оценка 5 «отлично»	**90-100**
Оценка 4 «хорошо»	**76-89**
Оценка 3 «удовлетворительно»	**50-75**
Оценка 2 «неудовлетворительно»	**≤ 49**

1.3. Контрольно-оценочные средства

1.3.1 Задание:

1. Тестирование
2. Практическое задание

Примерное задание «Тестирование»

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения

1**. Какие основные понятия применяются в курсе товароведение потребительских товаров?**

а) предмет дисциплины;

б) цели курса;

в) продукция, товар, товароведение;

г) задачи товароведения;

д) структура предмета.

2. **Как именуется материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей?**
а) продукция;
б) товар;
в) предмет;
г) потребительская стоимость;

3. **Показатель «устойчивость ассортимента» характеризуется товарами:**
а) удовлетворяющими изменившиеся потребности за счет новых товаров
б**) имеющими устойчивый спрос**
в) включенными в ассортиментный перечень
г) имеющимися в наличии

4. **Когда продукция становится товаром?**
а) когда она потребляется;
б) когда имеет цену;
в) когда становится потребительной стоимостью;
г) когда она становится объектом купли-продажи;
д) когда предлагается на рынке.

5. **Чем обладает товар как сложное понятие и не менее сложный материальный объект?**
а) физическими свойствами;
б) определенными потребительными свойствами;
в) индивидуальными качествами;
г) материальной структурой;
д) сортностью.

6**. Кто дал одно из первых определений товароведения?**
а) Варрон;
б) Вавилов И.;
в) Колумелла;
г) Себициус М.;
д) Линней.

7**. В каком году зафиксировано определение: «Товароведение представляет собой естественно-научную дисциплину, предметом которой является потребительная стоимость товаров»?**
а) 1960 г.;
б) 1961 г.;
в) 1962 г.;
г) 1963 г.;
д) 1964 г.

8. **Из каких разделов состоит товароведение потребительских товаров?**
а) общей и особенной частей;
б) вступительного и главного разделов;
в) теоретического и практического разделов;
г) общей части и частного товароведения;
д) вступительного, основного и заключительного разделов.

9**. Какая часть товароведения анализирует состояние и перспективы развития соответствующего сегмента рынка, классификацию товаров на ассортиментные группы?**
а) частное товароведение;
б) теоретическая;
в) практическая;
г) специальная;
д) основная.

10. Назовите принцип товароведения, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов или услуг:
а) систематизация;
б) синтегрированность;
в) совокупность;
г) совместимость;
д) взаимозаменяемость.

11. С какого года в Российских коммерческих учебных заведениях товароведение начали изучать как самостоятельную учебную дисциплину?
а) с 1838 г.;
б) с 1839 г.;
в) с 1840 г.;
г) с 1841 г.;
д) с 1842 г.

12. На что направлена товароведная деятельность, как составляющая часть коммерческой?
а) на товары и сопутствующие им торговые услуги;
б) на контроль качества;
в) на подготовку к продаже;
г) на соблюдение условий хранения;
д) на контроль потребительских свойств.

13. Сколько основополагающих характеристик имеют товары как объекты товароведной деятельности?
а) одну;
б) две;
в) три;
г) четыре;
д) пять.

14. Назовите товароведные характеристики товаров:
а) потребительские, физические;
б) ассортиментные, качественные, количественные;
в) технические, структурные;
г) внешние, внутренние;
д) функциональные, стоимостные.

15. Благодаря каким характеристикам продукция приобретает полезность для потребителей и становится товаром?
а) потребительским, стоимостным;
б) ассортиментным, качественным и количественным;
в). техническим, структурным;
г) внешним, внутренним;
д) функциональным, экономическим.

16. Как называется совокупность отличительных видовых свойств и признаков товаров, определяющих их функциональное и/или социальное назначение?
а) качественная характеристика;
б) потребительские свойства;
в) номенклатура товаров;
г) ассортиментная характеристика товаров;
д) количественная характеристика.

17. Какая характеристика товаров имеет решающее значение для потребительских предпочтений?

а) количественная;
б) ассортиментная;
в) качественная;
г) субъективная;
д) объективная.

18. На сколько групп подразделяются субъекты товароведной деятельности?
а) на одну;
б) на две;
в) на три;
г) на четыре;
д) на пять.

19. Во взаимодействии с какими специалистами осуществляют свою деятельность товароведы?
а) с технологами и маркетологами;
б) с экономистами;
в) с менеджерами;
г) с дистрибьюторами;
д) с продавцами.

20. Какой характер носит взаимодействие товароведа с потребителем?
а) прямой;
б) косвенный;
в) непосредственный;
г) регулярный;
д) опосредованный.

21. Как реализуются теоретические знания товароведа?
а) через определение ассортимента;
б) через оценку качества товаров;
в) посредством диагностики дефектов;
г) при идентификации товарных партий;
д) через определенные товароведные навыки и конкретные решения проблем.

22. Назовите методы, применяемые в товароведении:
а) технологические;
б) аналитические;
в) эмпирические;
г) научного познания и практической товароведной деятельности;
д) физико-химические.

23. Как называется метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств?
а) физический;
б) биологический;
в) диагностический;
г) психологический;
д) органолептический.

24. На каких данных базируется анализ товаров?
а) аналитических;
б) системных;
в) экспериментальных;
г) характерных;
д) частных.

25. Назовите систему знаков, принятых для образования кода.

а) буквы;
б) цифры;
в) штрихи;
г) алфавит кода;
д) символы.

МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

1 В эндосперме пшеницы количественно преобладает содержание:
1) крахмала
2) азотистых соединений
3) клетчатки
4) воды

2. Вид крупы определяется:
1) содержанием доброкачественного ядра
2) зерновой культурой
3) размерами крупинок
4) обработкой ядра зерна

3. Крупу «Артек» подразделяют на:
1) марки
2) номера
3) категории
4) сорта

4. Пшеничное тесто готовят.....способом.
1) заварным и опарным
2) безопарным и опарным
3) на кислых закваскаx и безопарным
4) на кислых закваскаx и заварным

5. Батоны нарезные вырабатываются из пшеничной муки следующих сортов:
1) первого и второго
2) высшего и первого
3) экстра и высшего
4) крупчатки и высшего

6. К лентообразным макаронным изделиям относят:
1) макароны
2) соломку
3) лапшу
4) вермишель

7. Номер крупы характеризует:
1) содержание примесей
2) содержание доброкачественного ядра
3) размер крупинок
4) зерновая культура

8.Крупу манную вырабатывают из:
1) ячменя
2) кукурузы
3) гречихи
4) пшеницы

9. К настоящим ягодам относятся:
1) виноград, облепиха
2) малина, ежевика
3) смородина, крыжовник
4) облепиха и малина
5) облепиха, ежевика

10. Какой сорт ржаной муки содержит больше белков, жиров, сахаров и минеральных веществ
1) сеяная
2) обдирная
3) обойная
4) высший сорт

11. По способам реализации хлеб пшеничный вырабатывают:
1) весовой и подовый
2) формовой и штучный
3) штучный и заварной
4) подовый и весовой

12. При сортовом помоле пшеницы кроме муки получают крупу:
1) пшеничную шлифованную
2) перловую
3) толокно
4) манную

13. К нитеобразным макаронным изделиям относятся
1) рожки
2) вермишель
3) перья
4) лапша

14. По рецептуре теста хлеб пшеничный бывает:
1) улучшенный и сдобный
2) простой и сдобный
3) простой и улучшенный
4) простой и комбинированный

15. К хлебным злакам относятся зерновые культуры:
1) рожь
2) овес
3) рис
4) гречиха
5) чечевица

16. В зависимости от способа формования макаронные изделия НЕ подразделяются на:
1) выдувные
2) прессовыдувные
3) прессовые
4) резаные
5) штампованные

17. К просовидным зерновым культурам НЕ относятся:
1) рис
2) овес
3) кукуруза
4) сорго

18. ..., ..., ..., крупа подразделяется по размерам частиц
1) пшеничная
2) гороховая
3) кукурузная
4) рисовая
5) перловая

19. На сорта подразделяются крупы:
1) рисовая
2) ячневая
3) пшено
4) ядрица
5) кукурузная

20. Тесто для выпечки пшеничного хлеба вырабатывают .....способом.
1) заварным
2) опараным
3) безопарным
4) кислым
5) на «головке»

21. К мелкоштучным хлебобулочным изделиям относятся:
1) сайки
2) калачи
3) баранки
4) бублики
5) сухари

22. Содержание сахарозы в сахаре-рафинаде составляет...%
1) 99,90
2) 99,75
3) 99,50
4) 100,00

23. В зависимости от способа обработки карамельной массы карамель изготавливают:
1) глянцованную, дражированную, обсыпную, глазированную
2) леденцовую и с начинками
3) открытую и завернутую
4) с тянутой и нетянутой оболочкой, с жилками, полосками

24. Корпуса конфет формуют следующими способами:
1) обкатка и шлифование
2) формование, нарезывание, отсадка
3) дражирование, формирование центров кристаллизации
4) уваривание составных частей или их перетирание

25. В рецептуру халвы входят:
1) карамельная масса, пенообразующие вещества и обжаренные маслосодержащие семена и орехи
2) ореховая конфетная масса и белок
3) маслосодержащие семена, ореховая масса и кондитерский жир
4) маслосодержащая масса и фруктово-ягодное сырье

Примерное практическое задание:

Ситуационная задача 1.

На склад № 3 г. Саратова 25.09.2020 г. поступила партия пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта в количестве 250 мешков по 10 кг. Дата выработки - 09.07.2020 г. При проверке по качеству пшеничной муки установлено: цвет белый с кремовым оттенком; массовая доля золы в пересчете на сухое вещество - 0,65%; массовая доля сырой клейковины – 27,3%; по качеству сырой клейковины в условных единицах мука относится к второй группе; число падения – 190 с; остаток на сите из шелковой ткани № 43 составил 4,8%.

Задачи:

1) Назовите классификацию и ассортимент муки по виду, группе, назначению;
2) Определите вид и объем товарных потерь и назовите порядок списания потерь;
3) Дайте заключение о качестве пшеничной хлебопекарной муки;
4) Назовите сроки и условия хранения для пшеничной хлебопекарной муки.

Ситуационная задача 2.

В магазин «Гроздь» г. Саратова 27.09.2020 г. поступила партия зефира «Крем-брюле», расфасованного в полимерную упаковку. Дата выработки - 26.08.2020 г. Масса НЕТТО одной упаковки - 250 г. Количество зефира в одной упаковке – 6 шт. Количество упаковок в одном ящике - 24 шт. Количество картонных ящиков - 20 шт. При оценке качества зефира установлено: цвет белый с кремовым оттенком; консистенция – мягкая, легко поддающаяся разламыванию; структура мелкопористая, равномерная; плотность (на желирующем крахмале) – 0,6 г/см^3; массовая доля редуцирующих веществ - 16,3%; массовая доля влаги – 27,5%. Масса НЕТТО одной из упаковок, отобранных в средний образец, составила 247 г. В этой упаковке одно изделие было деформировано.

Задачи:

1) Назовите классификацию и ассортимент зефира по виду, группе, подгруппе;
2) Определите вид и объем товарных потерь и назовите порядок списания потерь;
3) Дайте заключение о качестве зефира;
4) Назовите сроки и условия хранения зефира.

Ситуационная задача 3.

На склад маслосырбазы г. Саратова 16.09.2020 г. поступила партия сыра «Голландский» высшего сорта. Количество упаковок – 150 шт. Масса НЕТТО одного ящика – 4-5,5 кг. Упаковка и маркировка сыров соответствовала требованиям ГОСТа. Однако качество брускового сыра «Голландский» вызвало сомнение. При оценке качества установлено: первичная маркировка – 29.05.20 г; сыры слегка деформированы и имеют поврежденное комбинированное покрытие; рисунок неравномерный, щелевидный; цвет теста слабо-желтый, однородный по всей массе; консистенция резинистая; вкус слабокормовой; запах затхлый; массовая доля влаги – 45,6%. Товаровед отказался принять данную партию сыров.

1) Назовите классификацию и ассортимент сыра по виду, группе, подгруппе;
2) Определите вид и объем товарных потерь и назовите порядок списания потерь;
3) Дайте заключение о качестве сыра;
4) Назовите сроки и условия хранения сыра.

Ситуационная задача 4.

В магазин «Гроздь» г. Саратова 21.09.2020 г поступила партия ветчины в натуральной оболочке, выработанной 20.09.2020 г. в количестве 50 кг. При приемке по качеству данной партии ветчины в среднем образце обнаружено: поверхность батонов чистая, сухая; оболочка не нарушена; диаметр батонов - 136-137 мм; длина батонов – 43-46 см; консистенция плотная; на разрезе мышечная ткань розово-красного цвета, при нарезании не распадается; вкус в меру соленый; аромат пряностей; цвет жира белый с розоватым оттенком; массовая доля поваренной соли - 2,8%; массовая доля нитрита натрия - 0,06%.

Задачи

1) Назовите классификацию и ассортимент колбасного изделия по виду, группе, подгруппе;
2) Определите вид и объем товарных потерь и назовите порядок списания потерь;
3) Дайте заключение о качестве ветчины;
4) Назовите сроки и условия хранения ветчины.

Ситуационная задача 5.

В магазин «Перекресток» г. Саратова 27.09.2020 г. поступила партия рыбных консервов в количестве 10 ящиков. В каждом ящике - 24 банки. Масса НЕТТО одной банки, указанная в маркировке, – 250 г. На крышке банки указана маркировка:

23 06 18
137 468
2Р

При оценке качества рыбных консервов установлено: тушки рыб уложены в банки спинками к крышке параллельными рядами; у рыб головы с жаберными крышками удалены ровным, прямым срезом; цвет кожных покровов неоднородный - от светло-золотистого до коричневого; консистенция мяса рыбы суховатая; длина тушек 6,8-7,5 см; массовая доля поваренной соли - 2,9%; фактическая масса содержимого одной банки – 243 г; масса заливки составила 65 г; масло прозрачное, с незначительным наличием взвешенных частиц; тушки рыб с поврежденным кожным покровом составили 15 г.

Задачи

1) Назовите классификацию и ассортимент рыбных консервов по виду, группе, подгруппе;
2) Определите вид и объем товарных потерь и назовите порядок списания потерь;
3) Дайте заключение о качестве рыбных консервов;
4) Назовите сроки и условия хранения рыбных консервов.

Ситуационная задача 6.

23.09.2020 г. в магазин «Продукты» г. Саратова поступила партия куриных яиц в количестве 25 ящиков. В каждом ящике - 12 прокладок по 30 яиц. Маркировка: СО. Дата расфасовки не указана. При оценке качества установлено: высота воздушной камеры – 8 мм; желток прочный, малозаметный, перемещающийся от центрального положения; белок недостаточно плотный, светлый, прозрачный; в среднем образце масса десяти яиц составила 680 г. Однако в среднем образце были обнаружены куриные яйца массой по 64 г в количестве 20 шт.

Задачи

1) Назовите классификацию и ассортимент яиц по виду, группе, подгруппе;
2) Определите вид и объем товарных потерь и назовите порядок списания потерь;
3) Дайте заключение о качестве куриных яиц;
4) Назовите сроки и условия хранения куриных яиц.

1.3.2. Критерии оценки

Критерии оценки задания «Тестирование»

Максимальное количество баллов за выполнение задания «тестирование» – 30 баллов.

Оценка за задание «Тестирование» определяется простым суммированием баллов за правильные ответы на вопросы. Один верный ответ равен 1 баллу.

Ответ считается правильным, если:

- при ответе на вопрос закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ;
- при ответе на вопрос открытой формы дан правильный ответ;
-при ответе на вопрос на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность;
-при ответе на вопрос на установление соответствия, если сопоставление произведено верно для всех пар.

	Критерии оценки к практическим заданиям	**Баллы за критерии оценки**
1	**Ответ на вопросы**	**Максимальный**

		балл - 50 баллов
	верно и полно даны ответы на все поставленные вопросы	**50 баллов**
	верно, но не полно даны ответы на все поставленные вопросы	**40 баллов**
	верно и полно даны на ответы на 2 вопроса	**30 баллов**
	верно, но не полно даны ответы на 2 вопроса	**20 баллов**
	верно и полно дан ответ на 1 вопрос	**15 баллов**
	верно, но не полно дан ответ на 1 вопрос	**10 баллов**
2	**Устное объяснение ответа**	**Максимальный балл - 20 баллов**
	последовательность	**4 балла**
	точность	**4 балла**
	логичность изложения	**4 балла**
	аргументированность	**4 балла**
	оригинальность	**4 балла**
	ИТОГО	**70**

1.4. Материально-техническое обеспечение для проведения промежуточной аттестации

Аттестация проводится в кабинете «Междисциплинарных курсов».

1.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение для проведения промежуточной аттестации

Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» [Электронный ресурс]: [Принят Государственной Думой 27.12.2002]: офиц. текст: редакция с изменениями и дополнениями от 28.11.2018: [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_law_40241/

2. Федеральный закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1– ФЗ «О защите прав потребителей»; [Электронный ресурс]: [Принят Государственной Думой 07.02.1992]: офиц. текст: редакция с изменениями и дополнениями от 18.03.2019: [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

3. Технический регламент Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС - 021 - 2011[Электронный ресурс]: [утвержден Решением КомиссииТаможенного союзаот 9 декабря 2011 года N 880 [с изменениями, внесенными решением Коллегии ЕЭК от 10 июня 2014 года N 91.] [Электронный ресурс] Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/902320560

4. Технический регламент Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881 "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС - 022 - 2011[Электронный ресурс]: [утвержден Решением КомиссииТаможенного союзаот 9 декабря 2011 года N 881] [с изменениями на 14 сентября 2018 года решением Совета ЕЭК от 14 сентября 2018 года N 75 (Официальный сайт Евразийского экономического союза www.eaeunion.org, 30.10.2018)] [Электронный ресурс] Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/902320560

Основные учебные издания

5. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467577

6. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения : учебник / Моисеенко Н.С. — Москва : КноРус, 2021. — 413 с. — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL: https://book.ru/book/936104

7. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + еПриложение: Тесты : учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В. — Москва : КноРус, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-406-02413-3. — URL: https://book.ru/book/936105 (дата обращения: 13.11.2020). — Текст : электронный.
8. Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения : учебник / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2021. — 219 с. — ISBN 978-5-406-02951-0. — URL: https://book.ru/book/936296
9. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В., Красильникова Е.В. — Москва : КноРус, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-406-01186-7. — URL: https://book.ru/book/934635

Дополнительные учебные издания

10. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения : учебник / Моисеенко Н.С. — Москва : КноРус, 2019. — 413 с. — ISBN 978-5-406-07180-9. — URL: https://book.ru/book/931835
11. Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения : учебник / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2019. — 219 с. — ISBN 978-5-406-07082-6. — URL: https://book.ru/book/931895
12. Стельмашенко, В. И. Материаловедение для одежды и конфекционирование : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Стельмашенко, Т. В. Розаренова ; под общей редакцией Т. В. Розареновой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 308 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11139-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456008
13. Основы коммерческой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452612
14. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/466185

Интернет-ресурсы

15.Сайт справочной информационной системы «Консультант Плюс». Режим доступа: http://www.consultant.ru

Методические указания для обучающихся по освоению профессионального модуля

16. Методические указания для обучающихся по выполнению практических работ.

17.Методические указания для обучающихся по выполнению лабораторных работ.

18. Методические указания для обучающихся по выполнению заданий самостоятельной работы.

19. Методические рекомендации по подготовке и защите курсовых работ.

20. Методические указания по выполнению заданий практики.