

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.

Т.И. Кузнецова

«19» июня 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ  
КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ**

специальность

**38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО**

Рабочая программа рассмотрена  
на заседании цикловой методической комиссии  
Экономических специальностей  
протокол № 14 от «19» июня 2024 г.  
Председатель ЦМК Е.А. Т.Л. Ермак

Саратов 2024

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 38.02.08 Торговое дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19.07.2023 г. №548.

Разработчики:

Нихо Рузалия Назымовна, преподаватель высшей квалификационной категории  
ППК СГТУ имени Гагарина Ю.А.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>4</b>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>8</b>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>40</b>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	<b>45</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **38.02.08 Торговое дело** в части освоения основного вида деятельности: Участие в управлении финансами организаций и осуществление финансовых операций.

### 1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл ППССЗ.

### 1.3 Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

Изучение профессионального модуля направлено на освоение основного вида деятельности 3.4.3. Участие в управлении финансами организаций и осуществление финансовых операций и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### 1.3.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 2.1.	Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий;
ПК 2.2.	Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров;
ПК 2.3.	Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения
ПК 2.4.	Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров;
ПК 2.5.	Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий

### 1.3.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применения методик идентификации ассортиментной принадлежности потребительских товаров;</li> <li>– решения задач классификации и кодирования потребительских товаров, в том числе с помощью цифровых технологий;</li> <li>– применения технических регламентов и национальных стандартов для оценки маркировки потребительских товаров;</li> <li>– осуществления контроля над обеспечением оптимальных условия хранения и реализации потребительских товаров;</li> <li>– выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных характеристик потребительских товаров;</li> <li>– разработки мероприятий по предупреждению и сокращению потерь товаров;</li> <li>– выявления современных тенденций в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных;</li> <li>– подбора необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использование современных баз данных;</li> <li>– организации подготовки и проведения экспертизы потребительских товаров и оформления ее результатов;</li> <li>– оценки качественных и количественных характеристик товаров на соответствие требованиям нормативно-технической документации;</li> <li>– регистрации данных о соответствии качества поступающих в организацию товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;</li> <li>– систематизации данных о фактическом уровне качества товаров;</li> <li>– оформления документов для предъявления претензий к поставщикам о несоответствии качества поступивших товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;</li> </ul>
------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализа ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;</li> <li>– идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>– оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов;</li> <li>– идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>– применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности;</li> <li>– оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов;</li> <li>– устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;</li> <li>– выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации;</li> <li>– реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров;</li> <li>– обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных;</li> <li>– проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов;</li> <li>– организовывать экспертизу потребительских товаров и оформлять ее результаты;</li> <li>– анализировать ассортимент товаров и выявлять приоритетные направления его совершенствования, в том числе с применением современных цифровых технологии формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;</li> <li>– применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;</li> <li>– устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;</li> <li>– реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>– методы и способы кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;</li> <li>– обязательных требований к маркировке потребительских товаров;</li> <li>– основные понятия в сфере товароведения потребительских товаров;</li> <li>– технические требования и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации;</li> <li>– обязательные требования к маркировке потребительских товаров;</li> <li>– факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;</li> <li>– условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;</li> <li>– дефекты потребительских товаров; товарных потерь и способы их сокращения;</li> <li>– законодательство Российской Федерации и ЕАЭС в области</li> </ul>

	<p>технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров;</li> <li>– основные методы оценки качества и безопасности потребительских товаров;</li> <li>– организацию проведения экспертизы товаров и оформления ее результатов;</li> <li>– сквозные цифровые технологии, применяемые в сфере обеспечения качества и безопасности товаров;</li> <li>– ассортимент товаров, показатели ассортимента и факторы, влияющие на его формирование;</li> <li>– приоритетные направления совершенствования ассортимента товаров;</li> <li>– основные положения категорийного менеджмента;</li> <li>– специфику процесса управления в категорийном менеджменте;</li> <li>– алгоритм разработки ассортиментной матрицы товарной категории;</li> <li>– порядок формирования категорий в ассортименте;</li> <li>– структуру ABC – и XYZ – анализа;</li> <li>– классификации продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>– методов и способов кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;</li> <li>– обязательных требований к маркировке потребительских товаров;</li> <li>– сквозных цифровых технологий, применяемых в сфере обеспечения качества и безопасности товаров.</li> </ul>
--	--

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 595 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 547 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;  
 учебной практики – 36 часов;  
 производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа;  
 экзамен квалификационный – 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час. (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение МДК									Практика		Экзамен квалификационный
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная (если предусмотрено) часов	Производственная (по профилю специальности) часов	
			Всего часов	в т.ч. лаборатор. 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					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-05, 07, 09	МДК 02.01 Основы товароведения	68	64	-	22	-	-	4	-	-	-			
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-05, 07, 09	МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров	174	154	-	54	30	-	2	-	6	12			
ПК 2.4, ОК 01-05, 07, 09	МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров	168	156	-	72	-	-	-	-	-	12			
ПК 2.5, ОК 01-05, 07, 09	МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров	65	65	-	20	-	-	-	-	-	-			

	УП 03.01 Учебная практика	36										36		
	ПП 03.01 Производственная практика, часов	72											72	
	Экзамен квали- фикационный	12												12
	<b>Всего:</b>	<b>595</b>	<b>439</b>		<b>168</b>	<b>30</b>		<b>6</b>				<b>36</b>	<b>72</b>	<b>12</b>

## 2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 «Участие в управлении финансами организаций и осуществление финансовых операций»

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
<b>МДК 02.01 Основы товароведения</b>				
<b>Раздел 1. Основы товароведения</b>				
<b>Тема 1.1 Введение. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>1</b> 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»</p>	2	1	<b>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-05, 07, 09</b>
<b>Тема 1.2 Объекты товароведения</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>1</b> Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведные характеристики товара, ассортиментная, качественная и количественная. Общая классификация товаров на потребительские и промышленного назначения.</p>	2	1	
<b>Тема 1.3 Методы товароведения</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>1</b> Методы товароведения понятие, классификация. Методы: теоретические и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.</p>	2	1	
<b>Тема 1.4 Классификация и кодирование товаров</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основополагающие методы систематизации: классификации и кодирование: понятие, структура методов, разновидности, достоинства и недостатки. Применимость в товароведении. Общегосударственные классификаторы: понятие классификация, назначение, структура. Классификации потребительских товаров. Общая и частная классификация.</p>	2	1	
	<b>Практическое занятие № 1 Методы классификации потребительских товаров.</b>	2	2	

	<b>Практическое занятие № 2</b> Способы кодирования потребительских товаров	2	2
<b>Тема 1.6</b> <b>Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества, классификация потребительских свойств и показателей потребительских товаров; номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.	2	1
	<b>Практическое занятие № 3</b> Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных в НД.	2	2
	<b>Практическое занятие № 4</b> Оценка уровня качества товаров в соответствии с НД	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 1</b> Конспект в тетради. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.	4	3
<b>Тема 1.7</b> Оценка качества товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Оценка качества: понятие. Структура и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход.	6	1
	2.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.		
	3.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.		
	<b>Практическое занятие № 5</b> Установление принципов деления на товарные сорта.	2	2
<b>Практическое занятие №6</b> Практическая работа Установление принципов деления на товарные сорта.	2	2	
<b>Тема 1.8</b> <b>Факторы, влияющие на качество и количество товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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.	4	1
<b>Тема 1.9</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Климатический и санитарно-гигиенический режим хранения</b>	1.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 сохраняемость товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажностному режиму. Регулирование показателей режима хранения.	6	1
	2.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		
	3.Методы хранения. Размещение товаров. Принципы и правила размещения 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.		
<b>Тема 1.10 Товарные потери</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Товарные потери: основные понятия. Виды и разновидности потерь, причины их возникновения и порядок списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.	2	1
	<b>Практическое занятие № 7</b> Определение количественных потерь продовольственных товаров.	2	2
	<b>Практическое занятие № 8</b> Определение количественных потерь продовольственных товаров	2	2
<b>Раздел 2. Информационное обеспечение товароведения</b>			
<b>Тема 2.1 Виды и формы товарной информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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
	<b>Практическое занятие № 9</b> Анализ технических документов, используемых на предприятиях торговли	2	2
<b>Тема 2.2 Средства товарной</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Средства товарной информации: информационные ресурсы, специальная литература,	2	1

<b>информации</b>	маркировка, реклама. Информационные ресурсы: нормативные, технические документы (товарно-сопроводительные, проектно-конструкторские, количественные, качественные,, расчетные, комплексные, эксплуатационные).			
<b>Тема 2.3 Изучение технических документов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Ответственность за предоставление недостоверной информации о товаре в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей», правовые основы информационного обеспечения товародвижения	2	1	
	<b>Практическое занятие № 10</b> Анализ технических документов, используемых на предприятиях торговли	2	2	
<b>Тема 2.4 Структура маркировки. Информационные знаки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1. 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.	4	1	
	2. Понятие информационных знаков. Виды информационных знаков: товарные знаки и знаки обслуживания; знаки наименования места происхождения товара; знаки соответствия или качества; штриховые коды; компонентные знаки; размерные, эксплуатационные, манипуляционные, предупредительные, экологические знаки.			
<b>Тема 2.5 Идентификация маркировки товаров требованиям НД</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Идентификация маркировки товаров требованиям НД. Виды маркировок и информационных знаков, соотношение их с требованиями ГОСТ Р 51074-01 «Информация для потребителей».	2	1	
	<b>Практическое занятие № 11</b> Анализ структуры и информации на маркировке товаров. Исследование порядка маркировки товаров в системе «Честный ЗНАК».	2	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>		
<b>Итого</b>		<b>68</b>		
<b>МДК.02.02 Товароведение потребительских товаров</b>				
<b>2 курс</b>		<b>60</b>		
<b>Раздел 1 Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп</b>				
<b>Тема 1.1 Зерномучные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-05, 07, 09
	<b>1. Зерно, мука. Понятие, назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству</b> Зерномучные товары: понятие, назначение. Народнохозяйственное значение зерна. Состояние рынка, источники его насыщения	2	1	

	Классификация зерномучных товаров на подгруппы однородной продукции (зерно, продукты переработки зерна, муки, крупы). Признаки классификации. Товарная и ботаническая классификация зерна. 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.		
	<b>2.Крупа, макаронные изделия: понятие, назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</b> 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. Макароны изделия: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.	2	1
	<b>Практическое занятие № 1</b> Определение ассортимента муки по органолептическим и физико-химическим показателям	2	2
	<b>Практическое занятие № 2</b> Определение качества макаронных изделий, определение товарного сорта крупы	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 1</b> Конспект по теме «Товароведная характеристика сухарных и бараночных изделий	2	3
<b>Тема 1.2 Флодоовощные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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 специфическим критериям. Представление о десертных и зернобобовых овощах. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Свежие плоды Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Товароведная характеристика подгрупп плодов: семечковых, косточковых, ягод, цитрусовых, субтропических разноплодных, тропических и орехоплодных по общим и специфическими критериям. Новые виды экзотических плодов.	2	1
	<b>Практическое занятие № 3</b> Определение товарного качества свежих плодов	2	2
	<b>Практическое занятие № 4</b> Определение качества свежих овощей по стандарту.	2	2
<b>Тема 1.3 Вкусовые</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>товары</b>	<p><b>1. Чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки</b></p> <p>Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация вкусовых товаров: деление на подгруппы, классификационные признаки.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	2	1	
	<p><b>2. Алкогольные напитки: спирт, водка, коньяк, вина</b></p> <p>Алкогольные напитки: понятие, назначение. Отличительные особенности от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы.</p> <p>Спирт: понятие, свойства, классификация, факторы, формирующие качество.</p> <p>Водка: понятие, классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество, условия и сроки хранения, дефекты, фальсификация.</p> <p>Коньяк: понятие, назначение. Краткая история создания напитка Классификация и ассортимент коньяков. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент коньяка: сырье, процессы производства. Влияние сроков выдержки на качество коньяков. Оценка качества: показатели, дефекты.</p> <p>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.</p> <p>Краткая характеристика отдельных групп, типов и наименований вин. Оценка качества вин: показатели, дефекты.</p>	2	1	
	<b>Практическое занятие № 5</b> Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям.	2	2	
	<b>Практическое занятие № 6</b> Определение товарного сорта кофе по органолептическим показателям	2	2	
	<b>Тема 1.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<p><b>Кондитерские товары</b></p>	<p><b>1. Сахар, мед, фруктово-ягодные кондитерские изделия. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</b>  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.  Карамель, конфеты, шоколад, какао-порошок. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения  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 обнаружения.</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	
-----------------------------------	---	----------	----------	--

	<p><b>2. Мучные кондитерские изделия: печенье, галеты, вафли, пряники. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</b></p> <p>Мучные кондитерские изделия: понятие, назначение, виды. Отличие от сахаристых кондитерских изделий по составу и пищевой ценности.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Торты, пирожные, восточные сладости. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>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.</p>	2	1	
	<p><b>Практическое занятие № 7</b> Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки.</p>	2	2	
	<p><b>Практическое занятие № 8</b> Определение качества мучных кондитерских изделий</p>	2	2	
<p><b>Тема 1.5 Пищевые жиры</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>			
	<p>Пищевые жиры: назначение, классификация, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения</p> <p>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.</p> <p>Оценка качества пищевых жиров. Определяющие и специфические 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.</p>	2	1	
	<p><b>Практическое занятие № 9</b> Определение качества растительного масла органолептическим способом</p>	2	2	
<p><b>Тема 1.6 Молочные</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>			

товары	<p><b>1. Молоко: виды, показатели качества. Кисломолочные напитки и продукты. назначение, классификация, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения</b></p> <p>Молочные товары: понятие, назначение. Общая классификация молочных товаров: деление на группы и подгруппы.</p> <p>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</p> <p>Масло коровье: понятие, назначение. Отличие масла коровьего от других молочных товаров, а также комбинированного масла и маргарина. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.</p>	2	1
	<p><b>2. Сыры: химический состав и пищевая ценность, виды, товароведная характеристика</b></p> <p>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.</p>	2	1
	<p><b>Практическое занятие № 10</b> Определение товарного сорта сыра по балльной оценке.</p>	2	2
Тема 1.7 Яичные товары	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
	<p>Рынок яйца и продуктов его переработки: состояние и перспективы.</p> <p>Классификация яйца и продуктов его переработки. Признаки классификации. Состав, пищевая ценность и строение яйца, влияние на виды и категории.</p> <p>Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохранности. 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.</p>	2	1
	<p><b>Практическое занятие № 5</b> Определение вида и категории яйца.</p>	2	2
Тема 1.8 Рыбные	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		

товары	<p><b>1. Рыба живая, охлажденная, мороженая: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения.</b></p> <p>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.</p> <p>Охлажденная и мороженая рыба. Факторы качества: сырье, способы охлаждения и замораживания. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.</p>	2	1	
	<p><b>2. Соленая, маринованная: способы посола, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения. Сушеная, вяленая, копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения.</b></p> <p>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. Оценка качества: показатели, признаки идентификации и дефекты.</p> <p>Вяленые и сушеные рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам сырья и способам переработки.</p> <p>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.</p> <p>Рыбные консервы и пресервы: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам основного и вспомогательного сырья. Отличия рыбных консервов от свежей и копченой рыбы.</p>	2	1	
	<p><b>Практическое занятие № 11</b> Расшифровка маркировки рыбных консервов.</p>	2	2	
	<p><b>Практическое занятие № 12</b> Определение качества соленой рыбы.</p>	2	2	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>			
Тема 1.9. Мясные товары	<p><b>1. Мясо: понятие, химический состав и пищевая ценность, ткани мяса, классификация</b></p> <p>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.</p> <p>Сравнительная характеристика остывшего, охлажденного, замороженного и повторно замороженного мяса по качеству, сохраняемости и использованию.</p>	2	1	

	<p><b>2. Колбасные изделия: виды, товароведная характеристика</b>  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.</p>	2	1	
	<b>Практическое занятие № 13</b> Оценка качества вареных колбас по органолептическим показателям.	2	2	
<b>Итого</b>		<b>60</b>		
<b>3 курс</b>				
<b>Раздел 2. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп</b>				
<b>Тема 2.1 Основы товароведения непродовольственных товаров</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров: однородные группы непродовольственных товаров, качество и потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество непродовольственных товаров, особенности хранения, транспортирования, упаковки и маркировки</p>	2	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-05, 07, 09
<b>Тема 2.2 Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  <b>Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация.</b>  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.</p>	2	1	
<b>Тема 2.3 Товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1	

<p><b>бытовой химии</b></p>	<p>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.          Оценка качества, показатели качества товаров бытовой химии.          Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии.</p>			
	<p><b>Практическое занятие №14</b> Анализ ассортимента товаров бытовой химии.</p>	2	2	
<p><b>Тема 2.4</b>  <b>Силикаты, стекло, керамика: понятие, назначение</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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.</p>	2	1	
	<p><b>Практическое занятие № 15</b> Распознавание видов стекол и керамики органолептическим способом</p>	2	2	
<p><b>Тема 2.5</b>  <b>Металлохозяйственные товары</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>			

	<p>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.</p> <p>Металлическая посуда: классификация и видовой ассортимент. Условное обозначение посуды.</p> <p>Металлоинструменты: классификация и видовой ассортимент.</p> <p>Ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности для сервировки стола: классификация и ассортимент.</p> <p>Приборы и приспособления для кухни, товары ремонтно-строительного назначения, садово-огородный инвентарь и оборудование: общая характеристика ассортимента.</p> <p>Оценка качества металлохозяйственных товаров. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.</p>	2	1	
	<b>Практическое занятие № 16</b> Анализ ассортимента металлохозяйственных товаров	2	2	
<b>Тема 2.6</b> <b>Мебельные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-05, 07, 09
	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	
	<b>Практическое занятие № 17</b> Анализ ассортимента и показателей качества мебельных товаров.	2	2	
<b>Тема 2.7</b> <b>Электробытовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Электробытовые товары: понятие. Рынок электробытовых товаров: состояние и перспективы развития.	2	1	
	Классификация электробытовых товаров по различным признакам: назначение, место установки, условия эксплуатации, тип защиты от поражения электрическим током, степень защиты 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.			
	<b>Практическое занятие № 18</b> Анализ ассортимента электробытовых машин.	2	2	
<b>Тема 2.8</b> Школьно-письменные и канцелярские товары	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Рынок школьно-письменных и канцелярских товаров: состояние и перспективы развития.	2	1	
	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.			
	<b>Практическое занятие № 19</b> Ассортимент и оценка качества школьно-письменных товаров	2	2	
<b>Тема 2.9 Транспортные средства личного пользования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Товароведение транспортных средств личного пользования: классификация и товароведная характеристика основных подгрупп, потребительские свойства и требования к качеству, условия хранения, транспортирования, упаковки и маркировки	2	1	
<b>Тема 2.10 Бытовые электронные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	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. Комплекующие элементы и изделия (радиодетали, электровакуумные и полупроводниковые приборы, интегральные микросхемы, микропроцессоры, коммутирующие устройства): понятие, классификация, технические показатели, назначение, характеристика ассортимента. Маркировка и обозначение комплекующих элементов. Принадлежности электронной аппаратуры. Обзор ассортимента.	2	1	
	<b>Практическое занятие № 20</b> Параметры и средства информации по руководствам по эксплуатации.	2	2	
<b>Тема 2.11 Спортивные, охотничьи и рыболовные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	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 охотничьих и рыболовных товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.	2	1	
<b>Тема 2.12 Ювелирные товары и часы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>1. Ювелирные товары. Рынок, материалы, применяемые в производстве ювелирных товаров, особенности производства</b> 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. Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка (клеймение) драгоценных металлов и изделий из них.	2	1	

	<p>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.</p> <p>Оценка качества ювелирных товаров и часов.</p> <p>Упаковка, транспортирование, условия хранения ювелирных товаров и часов.</p>			
	<b>Практическое занятие № 21</b> Анализ ассортимента ювелирных товаров.	2	2	
<b>Тема 2.13 Текстильные товары (ткани)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<p>Понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка текстильных товаров.</p> <p>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).</p> <p>Ткацкие переплетения и отделка тканей: понятие, классификация, виды, влияние на свойства тканей. Новые виды отделки.</p> <p>Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей.</p> <p>Оценка качества тканей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения тканей.</p>	2	1	
<b>Тема 2.14 Нетканые материалы и искусственные меха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<p>Нетканые материалы и искусственные меха: понятие, применение, состояние рынка и перспективы его развития.</p> <p>Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент.</p> <p>Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения нетканых материалов и искусственных мехов.</p>	2	1	
<b>Тема 2.15 Швейные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<p>Швейные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития.</p> <p>Факторы, формирующие ассортимент и качество швейных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства. Особенности отделки швейных изделий.</p> <p>Классификация и ассортимент швейных товаров. Оценка качества швейных товаров: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения швейных товаров.</p>	2	1	
<b>Тема 2.16 Трикотажные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<p>Трикотажные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития.</p> <p>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</p>	2	1	

	<p>отделки трикотажных изделий.</p> <p>Классификация и ассортимент трикотажных товаров.</p> <p>Оценка качества трикотажных товаров: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения трикотажных товаров.</p>			
	<b>Практическое занятие № 22</b> Анализ ассортимента и определение сортности трикотажных товаров	2	2	
	<b>Практическое занятие № 23</b> Оценка качества швейных и трикотажных товаров	2	2	
<b>Тема 2.17</b> <b>Обувные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<p>Обувные товары: общие сведения, классификация, состояние рынка обуви и перспективы его развития.</p> <p>Обувные кожи: классификация, виды, показатели качества, обзор ассортимента. .</p> <p>Искусственные и синтетические обувные материалы: классификация, свойства. Характеристика искусственных и синтетических обувных материалов для низа, верха обуви, внутренних и промежуточных деталей.</p> <p>Текстильные материалы для обуви.</p> <p>Влияние применяемых материалов на качество обуви.</p> <p>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.</p> <p>Кожаная обувь. Факторы, формирующие ассортимент и качество: исходные материалы, моделирование и конструирование, технологические процессы производства. Классификация и ассортимент. Размерно-полнотный ассортимент кожаной обуви.</p>	2	1	
	<b>Практическое занятие № 24</b> Ассортимент и оценка качества кожаной, резиновой и валяной обуви по стандартам	2	2	
<b>Тема 2.18</b> <b>Галантерейные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<p><b>Галантерейные товары: классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение.</b></p> <p>Галантерейные товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития.</p> <p>Факторы, формирующие ассортимент и качество галантерейных товаров: сырье и применяемые материалы, технология производства.</p> <p>Классификация и ассортимент текстильной, кожаной, металлической галантереи и галантерейных изделий из пластмасс.</p> <p>Щеточные изделия и зеркала: классификация и ассортимент.</p> <p>Оценка качества: показатели, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров.</p>	2	1	
<b>Тема 2.19</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			

<p><b>Пушно-меховые и овчинно-шубные товары</b></p>	<p>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.</p>	2	1	
<p><b>Тема 2.20 Парфюмерно-косметические товары</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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 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.</p> <p><b>Практическое занятие № 25</b> Ассортимент и оценка качества парфюмерных товаров</p> <p><b>Практическое занятие № 26</b> Ассортимент и оценка качества косметических товаров</p>	2	1	
		2	2	
		2	2	
<p><b>Консультация</b></p>		6		
<p><b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b></p>		12		
<p><b>Тематика курсовых работ по МДК 02.02</b>  Сравнительная характеристика потребительских свойств продовольственных/непродовольственных товаров.  Естественная убыль продовольственных товаров и пути ее снижения.  Исследование факторов, влияющих на формирование качества продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретного вида или наименования товара).  Анализ факторов, влияющих на сохраняемость продовольственного / непродовольственного товара (на примере</p>		30		

<p>конкретного вида или наименования товара).</p> <p>Изменения качества продовольственных/ непродовольственных товаров при хранении.</p> <p>Влияние режимов хранения на потери продовольственных товаров.</p> <p>Идентификация и выявление фальсификации продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретной однородной группы / подгруппы / наименования товара).</p> <p>Анализ ассортимента и оценка качества продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретного вида или наименования товара).</p> <p>Современное информационное обеспечение продовольственных/непродовольственных товаров.</p> <p>Расчет оптимальной структуры как результат эффективной работы по управлению ассортиментом.</p> <p>Анализ структуры ассортимента предприятия розничной торговли.</p> <p>Влияние различных видов упаковки на качество товаров и длительность их хранения.</p> <p>Экспертиза и оценка качества продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретного вида или наименования товара).</p> <p>Средства товарной экспертизы.</p> <p>Идентификационная экспертиза продовольственных/непродовольственных товаров как способ установления их подлинности.</p> <p>Содержание и особенности проведения экологической экспертизы продовольственных/непродовольственных товаров (на примере конкретных товаров).</p> <p>Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров (на примере конкретной однородной группы / подгруппы товара).</p> <p>Классификация и кодирование потребительских товаров.</p> <p>Диагностика дефектов и причин их возникновения (на примере конкретных товаров).</p> <p>Влияние химического состава продовольственных товаров на их потребительские свойства.</p> <p>Балльная оценка качества продовольственных товаров как один из методов исследования.</p> <p>Дегустация как метод органолептической оценки качества продовольственных товаров.</p> <p>Уровень качества продовольственных/непродовольственных товаров и методы его определения</p> <p>Эксплуатационно-сопроводительная и рекламно-справочная информация о продовольственных/ непродовольственных товарах.</p> <p>Органолептическая оценка качества продовольственных/ непродовольственных товаров.</p>				
<b>Итого</b>		<b>174</b>		
<b>МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров</b>				
<b>Раздел 1. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров</b>				
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 2.4, ОК 01-
<b>Основы товарной экспертизы</b>	Основные понятия: экспертиза, экспертная оценка, товароведная экспертиза, товарная партия. Цели и задачи экспертизы товаров. Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы.	2	1	ОК 01-05, 07, 09

	Особенность и отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия. Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности. Классификация экспертиз на группы.		
<b>Тема 1.2</b> <b>Виды товарной экспертизы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, ветеринарная, экологическая, их понятия. Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение.	2	1
	<b>Практическое занятие № 1</b> Анализ методов определения сенсорных способностей экспертов	2	2
	<b>Практическое занятие № 2</b> Правила проведения проверки на сенсорную чувствительность и определение порога ощущения вкуса эксперта	2	2
<b>Тема 3.3</b> <b>Объекты товарной экспертизы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Объекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации. Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении экспертизы. Особенности товара как объекта товарной экспертизы.	2	1
<b>Тема 1.4</b> Субъекты товарной экспертизы. Права и обязанности экспертов	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Субъекты экспертизы. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов. Основания для отвода экспертов. Экспертные комиссии и группы, порядок формирования. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров.	2	1
<b>Тема 1.5</b> <b>Средства и методы товарной экспертизы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Классификация средств товарной экспертизы: контроля режима хранения, измерений, информационного обеспечения. Классификация методов товарной экспертизы. Преимущества и недостатки различных методов. Органолептические методы. Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности органолептических методов. Физиолого-психологические основы органолептической оценки. Условия проведения органолептических методов. Оценка пригодности экспертов для органолептических испытаний. Дегустационные комиссии, их состав, принципы формирования.	2	1
<b>Тема 1.6</b> <b>Измерительные и экспертные методы экспертизы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Показатели качества, определяемые этими методами. Общие представления об этих методах. Экспертные методы оценки качества товаров. Классификация методов экспертной оценки. Экспертные методы групповой оценки экспертов и методы оценки качества. Преимущества и недостатки разных методов, область их применения.	2	1
	<b>Практическое занятие № 3</b> Анализ измерительных методов при проведении экспертизы товаров	2	2
	<b>Практическое занятие № 4</b> Анализ экспертных методов при проведении экспертизы товаров	2	2
<b>Тема 1.7</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Товароведная экспертиза</b>	Виды товароведной экспертизы товаров: количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов. Правовая база для проведения экспертиз разных видов.	2	1
	<b>Практическое занятие № 5</b> Анализ правил отбора объединенных (средних) проб при проведении экспертизы.	2	2
	<b>Практическое занятие № 6</b> Документальное оформление акта отбора проб.	2	2
<b>Тема 1.8 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Санитарное законодательство как правовая основа проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Перечень продовольственных товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе. Органы и службы санитарно-эпидемиологического надзора, их функции. Санитарно-эпидемиологические заключения и их применимость для целей экспертизы	2	1
	<b>Практическое занятие № 7</b> Анализ правил проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы	2	2
<b>Тема 1.9 Экспертиза условий и сроков хранения продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Экспертиза условий и сроков хранения продовольственных товаров. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли.	2	1
<b>Тема 1.10 Экологическая экспертиза</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Экологическая экспертиза: основные положения, термины и определения: цели и задачи, объекты, правовая база. Необходимость и экономическая целесообразность проведения экологических экспертиз товаров. Последствие и прогнозирование экологических загрязнений.	2	1
	<b>Практическое занятие № 8</b> Анализ правил проведения экологической экспертизы	2	2
<b>Тема 1.11 Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ветеринарно-санитарная экспертиза: цели, задачи, объекты, субъекты, правовая база. Государственная ветеринарная служба. Государственный ветеринарный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор. Понятие, цели и задачи. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Ветеринарные правила. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.	2	1
	<b>Практическое занятие № 9</b> Анализ правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	2	2
<b>Тема 1.12 Организация проведения товарной</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Технические документы, используемые при товароведной экспертизе: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Назначение этих документов. Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов.	2	1

экспертизы	Практическое занятие № 10 Анализ правил проведения товарной экспертизы	2	2
	Практическое занятие № 11 Анализ правил проведения комплексной экспертизы	2	2
Тема 1.13 Основные этапы проведения экспертизы	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы. Основной этап: общие правила проведения экспертизы, типичные ошибки при проведении экспертизы. Заключительный этап	2	1
	Практическое занятие № 12 Анализ основных этапов проведения товарной экспертизы	2	2
Тема 1.14 Оформление результатов экспертизы.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Заключения экспертов: назначение, правовой статус, виды и форма заключений при разных видах экспертиз. Порядок составления заключения. Рекомендации по составлению акта экспертиз по количеству и качеству	2	1
	Практическое занятие № 13/14 Анализ правил документального оформления результатов экспертизы	4	2
<b>Раздел 2 Основы идентификации и фальсификации потребительских товаров</b>			
Тема 2.1 Основы идентификации	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Основные термины и определения в области идентификации. Цели, задачи и функции идентификации. Объекты и субъекты идентификации.	2	1
	2.Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), товарно-партионная. Средства идентификации. Критерии идентификации. Методы идентификации.	2	1
Тема 2.2 Основы фальсификации	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Понятие о фальсификации товаров, фальсифицированных товарах, товарах-заменителях, дефектных товарах. Объекты фальсификации. Виды фальсификации.	2	1
	2. Способы ассортиментной, качественной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации. Законодательные акты России и зарубежных стран, направленные на защиту потребителя от фальсифицированных товаров. Соотнесение процедуры идентификации и оценки качества непродовольственного товара.	2	1
	3. Прослеживаемость, как вид деятельности и характеристика товара. Виды продукции: соответствующая, потенциально соответствующая, несоответствующая, неучтенная, поддельная, контрафактная, нелегитимная. Предупреждающие и корректирующие меры против некачественных товаров.	2	1
	4. Идентификационные признаки непродовольственного товара: понятие, выбор, формализация в нормативной документации и роль в оценке качества товара, перспективы применения для составления описания товара. Использование информационных технологий при создании базы	2	1

	данных о товаре.		
	<b>Практическое занятие № 15/16</b> Изучение порядка и общих правил проведения идентификации.	4	2
<b>Раздел 3 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 3.1</b> <b>Идентификация и фальсификация зерномучных и кондитерских товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>1. Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров:</b> зерна, крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий. Пересортица - один из самых распространенных способов фальсификации зерна, крупы, муки. Методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.	4	1
	<b>2. Средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий.</b> Замена какао масла гидрожиром и какао бобов соевым шротом - самые распространенные способы фальсификации шоколада и шоколадных конфет. Виды и способы фальсификации меда. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации меда и кондитерских изделий. Идентификация товарной позиции отдельных видов зерномучных и кондитерских изделий по ОКП и ТН ВЭД.		
	<b>Практическое занятие № 17</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации зерномучных товаров	2	2
	<b>Практическое занятие № 18</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации кондитерских изделий	2	2
<b>Тема 3.2</b> <b>Идентификация и фальсификация вкусовых товаров и пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>1. Виды фальсификации алкогольных товаров.</b> Общие и специфические средства и способы фальсификации водки, ликероводочных изделий, коньяка. Специфические средства и способы фальсификации виноградных вин. Опасная и безопасная для здоровья и жизни потребителя фальсификация алкогольных напитков. Фальсификация отдельных групп алкогольных и безалкогольных напитков использованием искусственных пищевых красителей. Органолептические, физические и химические методы обнаружения фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков.	2	1
	<b>2. Качественная, ассортиментная и информационная фальсификация чая и кофе.</b> Методы обнаружения фальсификации чая и кофе. Использование хроматографического метода для определения натуральности чая и кофе по ароматическим компонентам.	2	1

	<p><b>3. Качественная и ассортиментная фальсификация пищевых жиров</b> (животных топленых, кулинарных жиров, маргаринов, растительных масел). Средства и способы фальсификации твердых пищевых жиров.</p> <p>Ассортиментная и качественная фальсификация растительных масел. Пересортица - один из способов фальсификации растительных масел. Стоимостная фальсификация растительных масел. Органолептические и измерительные методы обнаружения фальсификации жировых товаров. Критерии идентификации растительных масел и твердых пищевых жиров. Жирнокислотный состав жировых товаров — самый объективный критерий идентификации.</p> <p>Идентификация товарной позиции по ОКП и ТН ВЭД.</p>	2	1	
	<b>Практическое занятие № 19</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации чая, кофе	2	2	
	<b>Практическое занятие № 20</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации пищевых жиров	2	2	
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Идентификация и фальсификация молочных товаров</b>	<p><b>1. Средства, способы качественной фальсификации молока.</b> Ассортиментная и качественная фальсификация кисломолочных напитков, творога и сметаны. Плотность, жирность, влажность, кислотность, температура заморозки — объективные критерии идентификации фальсифицированного молока и кисломолочных товаров.</p>	2	1	
	<p><b>2. Ассортиментная и качественная фальсификация коровьего масла.</b> Маргарин - один из наиболее распространенных средств фальсификации коровьего масла. Фальсификация коровьего масла путем замены молочного жира растительным. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации коровьего масла.</p>	2	1	
	<p><b>3. Ассортиментная и качественная фальсификация твердых сычужных сыров.</b> Критерии идентификации сыров (рисунок, консистенция, масса и форма головки, массовая доля жира и влаги, вкус и запах). Значение маркировки сыра для его идентификации. Методы обнаружения фальсификации сыров.</p> <p>Способы ассортиментной и качественной фальсификации сухих и сгущенных молочных консервов. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации молочных консервов.</p>	2	1	
	<b>Практическое занятие № 21</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации молока и коровьего масла	2	2	
	<b>Практическое занятие № 22</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации сыров	2	2	
<b>Тема 3.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Идентификация и фальсификация мясных товаров</b>	<p><b>1. Способы качественной и ассортиментной фальсификации мяса.</b> Методы и критерии определения видовой принадлежности мяса (органолептические характеристики мышечной и жировой тканей, особенности строения костей, реакция преципитации). Методы идентификации мяса больных и павших животных.</p>	2	1	

	<b>2.Способы качественной и ассортиментной фальсификации колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных копченостей и консервов.</b> Замена высокосортного мяса низкосортным, несоблюдение рецептуры, использование неразрешенных пищевых добавок, несоблюдение схемы разделки, замена мяса низкоценными заменителями - самые распространенные способы качественной фальсификации мясных продуктов.	2	1
	<b>3.Критерии идентификации мяса и мясных продуктов.</b> Значение маркировки туш и потребительской упаковки для идентификации видовой принадлежности мяса и мясных продуктов. Использование органолептических, физико-химических и гистологических методов для обнаружения фальсификации мяса и мясных продуктов. Идентификация товарной позиции по ОКП и ТН ВЭД.	2	1
	<b>Практическое занятие № 23</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации мясных товаров	2	2
	<b>Практическое занятие № 24</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации колбасных изделий	2	2
<b>Тема 3.5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Идентификация и фальсификация рыбных товаров</b>	<b>1.Видовая и качественная фальсификация рыбы и рыбных товаров</b> (живой, мороженой, копченой, соленой). Фальсификация рыбы по размерному ряду. Фальсификация способа разделки рыбы. Критерии идентификации видовой принадлежности рыбы. Методы обнаружения фальсификации рыбы и продуктов ее переработки. Идентификация товарной позиции рыбы и рыбных товаров по ОКП и ТН ВЭД.	2	1
	<b>2.Средства и способы фальсификации рыбных консервов и икорных товаров.</b> Икра — как наиболее привлекательный объект фальсификации. Способы и методы фальсификации икры и ее идентификация	2	1
	<b>Практическое занятие № 25</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации рыбы	2	2
	<b>Практическое занятие № 26</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации икорных товаров	2	2
<b>Тема 3.6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Фальсификация продовольственных товаров пищевыми добавками</b>	Санитарные правила по применению пищевых добавок - документ, регламентирующий использование пищевых добавок в пищевой промышленности. Российская, европейская и международная системы классификации пищевых добавок. Общие правила использования пищевых добавок Характеристика отдельных групп пищевых добавок. Использование пищевых добавок для фальсификации пищевых продуктов	2	1
<b>Раздел 4 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации отдельных групп непродовольственных товаров</b>			
<b>Тема 4.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Идентификация и фальсификация</b>	Распознавание вида пластических масс, металлов, сплавов и покрытий органолептическими и измерительными методами. Определение природы изделия по химическим свойствам. Возможные	2	1

<b>изделий из пластических масс, металлов и их сплавов</b>	способы производства фальсифицированных изделий. Маркировка как средство идентификации.		
	<b>Практическое занятие № 27</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации пластических масс, металлов и их сплавов	2	2
<b>Тема 4.2 Идентификация и фальсификация стеклянных и керамических изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Распознавание вида стеклянных и керамических изделий органолептическими и измерительными методами. Определение природы изделия по химическим свойствам. Возможные способы производства фальсифицированных изделий. Информационная фальсификация стеклянных и керамических бытовых изделий иностранных товаропроизводителей. Идентификация позиции стеклянных керамических товаров по ОКП, ТН ВЭД и другим классификаторам	2	1
	<b>Практическое занятие № 28</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации стеклянных изделий	2	2
	<b>Практическое занятие № 29</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации керамических товаров	2	2
<b>Тема 4.3 Идентификация и фальсификация текстильных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Распознавание природы текстильных волокон органолептическими и измерительными методами. Определение природы волокна по химическим свойствам. Возможные способы производства фальсифицированных текстильных изделий, методы распознавания и способы защиты от подделки. Идентификация позиции текстильных товаров по ОКП, ТН ВЭД и другим классификаторам	2	1
	<b>Практическое занятие № 30</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации текстильных товаров	2	2
<b>Тема 4.4 Идентификация и фальсификация кожевенно-обувных и пушно-меховых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>1.Качественная и ассортиментная фальсификация кожаных товаров</b> Идентификационные признаки натуральных и синтетических кож. Органолептические, физические и химические методы идентификации кожевенно-обувных товаров.	2	1
	<b>Качественная и ассортиментная фальсификация пушно-меховых товаров.</b> Идентификационные признаки натуральных и синтетических кож и мехов. Органолептические, физические и химические методы идентификации пушно-меховых изделий. Значение маркировки и этикетирования для идентификации видовой принадлежности меховых изделий. Идентификация позиции кожаных и меховых товаров по ОКП, ТН ВЭД и другим классификаторам	2	1
	<b>Практическое занятие № 31</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации кожаных изделий	2	2
	<b>Практическое занятие № 32</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации изделий из натурального меха	2	2
<b>Тема 4.5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Идентификация и фальсификация электронных и бытовых электрических товаров</b>	Распознавание вида электронных изделий и бытовых электрических приборов органолептическими и измерительными методами. Замена одних технических характеристик товара другими и возможные приемы их фальсификации. Информация для потребителя как средство идентификации и прослеживаемости Идентификация позиции радиоэлектронных товаров по ОКП, ТН ВЭД и другим классификаторам	2	1	
	<b>Практическое занятие № 33</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации электронных бытовых электрических товаров			
<b>Тема 4.6 Идентификация и фальсификация парфюмерно-косметических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Качественная и ассортиментная фальсификация парфюмерно-косметических товаров. Органолептические, химические и физические методы идентификации подлинности парфюмерно-косметических товаров. Значение маркировки, упаковки и этикетирования для идентификации и прослеживаемости товаров. Идентификация позиции парфюмерно-косметических товаров по ОКП, ТН ВЭД и другим классификаторам	4	1	
	<b>Практическое занятие № 34</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации парфюмерных товаров	2	2	
	<b>Практическое занятие № 35</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации косметических товаров	2	2	
<b>Тема 4.7 Идентификация и фальсификация ювелирных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Распознавание вида ювелирных изделий органолептическими и измерительными методами. Роль клеймения для идентификации и прослеживаемости ювелирных товаров. Идентификация позиции ювелирных товаров по ОКП, ТН ВЭД и другим классификаторам	2	1	
	<b>Практическое занятие № 36</b> Анализ видов и методов обнаружения фальсификации ювелирных товаров	2	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>12</b>		
<b>Итого</b>		<b>168</b>		
<b>МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров</b>				
<b>Раздел 1 Управление ассортиментом товаров</b>				
<b>Тема 1.1 Ассортимент товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>1. Ассортимент товаров: понятие, классификация</b> Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей.	2	1	ПК 2.5, ОК 01-ОК 01-05, 07, 09

	<b>2. Свойства и показатели ассортимента</b> 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.	2	1
	<b>3. Управление ассортиментом: понятие, назначение.</b> Факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров.	2	1
	<b>Практическое занятие № 1</b> Расчет показателей ассортимента	2	2
	<b>Практическое занятие № 2</b> Определение показателей ассортимента розничных торговых предприятий	2	2
<b>Тема 1.2. Стратегия и ассортиментная политика розничного торгового предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>1. Стратегии и тактика управления ассортиментом:</b> основные виды конкурентных стратегий, позиционирование магазинов, сегментирование покупателей, выявление потребностей в товаре	2	1
	<b>2. Ассортиментная политика торговых предприятий:</b> основные понятия, факторы, влияющие на формирование и разработку ассортиментной политики, анализ и улучшение ассортиментной политики	2	1
	<b>Практическое занятие № 3</b> Анализ ассортиментной политики розничных торговых предприятий	2	2
	<b>Практическое занятие № 4</b> Анализ конкурентных стратегий розничных торговых предприятий	2	2
<b>Тема 1.3. Методы и инструменты управления товарным ассортиментом</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>1. Основные этапы процесса принятия решений о покупке.</b> Типы товара: товары повседневного спроса, пассивного спроса, предварительного выбора, особого спроса. Импульсивная покупка: понятие. Типы покупательского поведения. Виды покупок. Метод импульсивных покупок.	2	1
	<b>2. Сущность и особенности продажи товаров по «Методу ABC».</b> Формирование групп товаров «А», «В», «С» по общим признакам. Определение границ отделов и размещение товаров по статусу и роли.	2	1
	<b>3. XYZ-анализ:</b> суть метода, порядок проведения, преимущества и недостатки метода. Совмещенный ABC- и XYZ-анализ	2	1
	<b>4. Методика расчета ассортимента товаров методом ABC и XYZ</b>	2	1
	<b>Практическое занятие № 5</b> Расчет основных показателей ассортимента розничного магазина	2	2
	<b>Практическое занятие № 6</b> ABC-анализ ассортимента розничного магазина	2	2
	<b>Практическое занятие № 7</b> XYZ-анализ, совмещенный ABC- и XYZ-анализ ассортимента розничного магазина	2	2
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Основы категорийного менеджмента</b>	<b>1. Введение в категорийный менеджмент и его философия.</b> Концепция управления категориями товаров (СМ – Category Management). Особенности внедрения и процесс категорийного менеджмента, его основные преимущества и недостатки.	2	1
	<b>2. Основные этапы перехода на категорийный менеджмент.</b> Специфика процесса управления в категорийном менеджменте. Организационная концепция категорийного менеджмента	2	1
	<b>Практическое занятие № 8</b> Выполнение расчетов для внедрения принципов категорийного менеджмента с применением специализированных программных продуктов	2	2
<b>Тема 1.2. Управление поведением потребителей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>1. Рефлексы: понятие, виды, группы. Теория рефлексов.</b> Внимание: понятие, направленность, сосредоточенность, объем, устойчивость, переключаемость, распределение внимания. Ощущение: понятие, влияние ощущений на сенсорную способность потребителей. Восприятие: понятие, элементы. Избирательное восприятие и искажение. Имидж. Свойства восприятия. Иллюзии восприятия: понятие, зрительные иллюзии, иллюзии движения и времени.	2	1
	<b>2. Поведение потребителя в процессе принятия решения о покупке.</b> Типы процессов принятия решения о покупке. Влияние уровня вовлеченности в покупку на оценку вариантов и покупку. Модель мотивированных действий «Фишбеина и Айзена» и модель повторной покупки «Эренберга и Гудхарта».	2	1
<b>Тема 1.8. Атмосфера торгового зала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Атмосфера магазина: понятие, факторы, влияющие на нее. Составляющие атмосферы. Влияние факторов на посетителей магазина. Устранение дискомфорта восприятия.	2	1
<b>Тема 1.5. Выкладка товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>1. Выкладка: понятие, виды, способы</b> Выкладка: понятие, виды, способы. Точка продаж. Основные принципы выкладки товара: обзор, доступность, опрятность, заполненность полок, привлекательность упаковки, распределение приоритетных мест и т.д. Выкладка корпоративным блоком.	2	1
	<b>2. Правила расположения товара:</b> приоритетные полки, ротация товара, высота полок, основные марки и т.д. Место товаров в торговом зале: где, как и с чем выставлять. Выкладка товаров на прилавках: влияние длины и ширины прилавка на выкладку. Выкладка на стеллажах: образование «холодных», «горячих» и «нейтральных» зон по длине стеллажа.	2	1
	<b>3. Основные способы возбуждения интереса к товарам за счет выкладки:</b> принцип воображаемой оправы, создание цветового пятна, выделение с помощью света. Специальная выкладка: массовые выкладки, многотоварные выкладки, с применением тележек, в корзинках.	2	1
	<b>4. Особенности выкладки продовольственных и непродовольственных товаров</b>	2	1

	Особенности выкладки отдельных групп продовольственных (гастрономия, бакалея, молочные, замороженные, мясные, алкогольные товары, сельскохозяйственная продукция) и непродовольственных товаров (одежные, обувные, парфюмерно-косметические товары, ювелирные изделия и часы) в соответствии с принципами мерчендайзинга.			
	<b>Практическое занятие № 9</b> Разработка и построение планограмм выкладки товаров	2	2	
<b>Тема 1.5. Методология категорийного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>1. Структурирование и выделение категорий в товарном ассортименте.</b> Формирование категорий в ассортименте. Балансировка ассортимента по широте и глубине. Распределение торговых площадей между категориями	2	1	
	<b>2. Планировка магазина: понятие, факторы, формирующие планировку, требования к ней.</b> Сегментация торговых площадей: установочная, экспозиционная площадь, площадь для покупателей, для приемки товаров, под узлами расчетов. Коэффициенты этих площадей.	2	1	
	<b>3. Особенности поведения покупателей в торговом зале.</b> Образование «холодных» и «горячих» зон. Приемы ликвидации «холодных» зон. Распределение площадей в торговом зале: понятие, подходы к распределению, коэффициент подхода, покупки, привлекательности.	2	1	
	<b>Практическое занятие № 10</b> Составление карточки-кейса и перевод его на язык «категорийного менеджмента».	2	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>3</b>		
<b>Итого</b>		<b>65</b>		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности 2. Расшифровка маркировки. Информационная идентификация 3. Оценка качества. Установление градаций качества и выявление дефектов товара 4. Контроль над обеспечением оптимальных условия хранения и реализации потребительских товаров 5. Организация подготовки и проведения экспертизы потребительских товаров и оформление ее результатов 6. Оформление документов для предъявления претензий к поставщикам о несоответствии качества поступивших товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров 7. Расчет и списание товарных потерь. Разработка мер по предупреждению и сокращению товарных потерь Формирование и анализ торгового ассортимента. Расчёт показателей ассортимента товаров.		<b>36</b>		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Общая организационная характеристика оптового / розничного предприятия-базы практики. 2. Схема размещения ассортимента товаров однородных групп. 2. Расчет основных показателей ассортимента. 3. Анализ ассортиментной политики предприятия с учетом факторов, влияющих на формирование ассортимента. 4. Оценка условий приемки товаров, наличия помещений для хранения продукции с отклонениями по количеству и качеству.		<b>72</b>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>5. Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам.</li> <li>6. Анализ условия хранения товаров.</li> <li>7. Изучение товаросопроводительных документов и правильности их оформления.</li> <li>8. Оценка торговой и производственной маркировки товара.</li> <li>9. Оценка качественных характеристик товара.</li> <li>10. Выявление дефектов (поломок) товаров и определение градации качества.</li> <li>11. Выявление источников товарных потерь и разработка мероприятий по их предупреждению и сокращению.</li> </ul>			
<b>Всего:</b>		<b>595</b>	

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению профессионального модуля**

Реализация программы профессионального модуля требует наличия Лаборатория «Товароведения и организации экспертизы качества товаров», оснащенной в соответствии с примерной образовательной программы по специальности.

Мастерская «Учебный магазин», оснащенная в соответствии с примерной образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с примерной образовательной программы по специальности.

Оборудования учебного кабинета:

– специализированная мебель (столы, стулья по количеству обучающихся);

– рабочее место преподавателя;

– доска ученическая;

– учебно-методическое обеспечение;

– раздаточный, демонстрационный материал.

Технические средства обучения:

– компьютер (ноутбук);

– мультимедийный проектор, экран.

#### **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/](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/](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 Комиссии Таможенного союза от 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 Комиссии Таможенного союза от 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](http://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, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467577>

6. Левкин, Г. Г. Коммерческая деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Г. Левкин, О. А. Никифоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 247 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15369-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497818>

7. 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>

8. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + Приложение: 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.

9. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/466185>

10. 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>

11. 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>

33. Сулейманова, Г.В. Право социального обеспечения: учебник / Сулейманова Г.В. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-01743-2. — URL: <https://book.ru/> — Текст : электронный.

12. Основы коммерческой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491497>

13. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/131419.html>

14. Скрябина, О. В. Товароведение продовольственных товаров: рыба и рыбные продукты : учебное пособие для СПО / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 89 с. — ISBN 978-5-4488-1533-1, 978-5-4497-1728-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/122335.html>

15. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Д. В. Закамов, А. Р. Луц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-1264-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106864.html>

### **Дополнительные учебные издания**

16. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106865.html>

17. Минько, Э. В. Оценка качества товаров и основы экспертизы : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 221 с. — ISBN 978-5-4488-0157-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70616.html>

18. 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>

19. 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>

### **Интернет-ресурсы**

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

21. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru>

22. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. <http://www.interstandart.ru>

23. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество». [www.stq.ru](http://www.stq.ru)

24. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «[www.spros.ru](http://www.spros.ru)

25. Торговля, бизнес, товароведение, экспертиза <http://www.znaytovar.ru>.

### **Методические указания для обучающихся по освоению профессионального модуля**

26. Методические указания для обучающихся по выполнению практических работ

27. Методические указания для обучающихся по выполнению заданий самостоятельной работы

28. Методические рекомендации по подготовке и защите курсовых работ

29. 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.02.01 Основы товароведения, МДК.02.02 Товароведение потребительских товаров, МДК.02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров, МДК.02.04 Управление ассортиментом

товаров, (по профилю специальности) практики, предусмотренных учебным планом следующим образом:

- при реализации МДК.02.01 Основы товароведения, МДК.02.02 Товароведение потребительских товаров, МДК.02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров, МДК.02.04 Управление ассортиментом товаров практическая подготовка организуется путем проведения практических 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.02.01 Основы товароведения, МДК.02.02 Товароведение потребительских товаров, МДК.02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров, МДК.02.04 Управление ассортиментом товаров

Программа профессионального модуля реализуется во 2 и 3 курсах обучения. Освоению профессионального модуля должно предшествовать изучение учебных дисциплин: ОП. 03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда, ОП.07 Статистика, ОП. 10 Менеджмент, ОП. 09 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.

#### **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 ПК и ОК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классифицирует товары при решении профессиональных задач;</li> <li>– осуществляет кодирование товаров с применением цифровых технологий;</li> </ul>	<p>Устный/письменный опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.</p>
ПК 2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– идентифицирует ассортиментную принадлежность товаров</li> <li>– устанавливает градацию качества товара</li> </ul>	<p>Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.</p>
ПК 2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определяет и обеспечивает оптимальные условия хранения товаров с учетом принципов и требований к организации хранения товаров однородных и разнородных групп</li> <li>– выявляет дефекты товаров и диагностирует причины их возникновения;</li> <li>– рассчитывает товарные потери в соответствие с принятой методологией</li> <li>– разрабатывает мероприятий по предупреждению и сокращению потерь товаров</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям.</p> <p>Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.</p> <p>Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике.</p>
ПК 2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявляет современные тенденции в области обеспечения качества и безопасности товаров с использованием аналитики больших данных;</li> <li>– осуществляет поиск необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использование современных баз данных</li> </ul>	<p>Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверяет статус подобранных нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров;</li> <li>– выполняет оценку качественных и количественных характеристик товаров на соответствие требованиям нормативно-технической документации в соответствии с установленным порядком;</li> <li>– применяет технические регламенты и национальные стандарты для оценки маркировки потребительских товаров;</li> <li>– выполняет операции по подготовке и проведению экспертизы потребительских товаров</li> <li>– оформляет документы по результатам проведенной экспертизы;</li> <li>– систематизирует и регистрирует данные о фактическом уровне качества товаров, о соответствии поступающих в организацию товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;</li> </ul>	<p>олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях.</p> <p>Экспертная оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках.</p> <p>Экспертная оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной, производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе.</p>
ПК 2.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– формирует торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;</li> <li>– анализирует ассортимент товаров с применением существующих методик;</li> <li>– анализирует ассортиментную политику торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий;</li> <li>– выявляет приоритетные направления совершенствования ассортимента, в том числе с применением современных цифровых технологий</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– на практических занятиях;</li> <li>– при выполнении и защите курсовой работы (проекта);</li> <li>– при выполнении работ на различных этапах учебной, производственной практики;</li> </ul>

ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>– распознает, анализирует и выделяет составные части задачи и/или проблемы в профессиональном контексте;</li> <li>– определяет этапы решения задачи;</li> <li>– эффективно осуществляет поиск необходимой для решения проблемы информации, составляет план действия и определяет необходимые ресурсы;</li> <li>– демонстрирует владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– реализовывает составленный план и оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- при проведении защиты отчетов по учебной, производственной практик;</li> <li>– при проведении экзаменов по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена / профессионального экзамена по оценочным средствам организаций партнеров и/или профессионального сообщества.</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определяет задачи для поиска информации и их необходимые источники и планирует процесс поиска;</li> <li>– структурирует и выделяет наиболее значимое в полученной информации;</li> <li>– оценивает практическую значимость результатов поиска и оформляет его результаты;</li> <li>– применяет средства информационных технологий, использует современное программное обеспечение и различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</li> </ul>	
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применяет современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>– определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	
ОК 04	<p>эффективно взаимодействует с преподавателями, обучающимися в ходе профессиональной деятельности.</p>	
ОК 05	<p>грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на</p>	

	государственном языке, проявляя толерантность в рабочем коллективе	
ОК 07	выполняет работы с соблюдением принципов бережливого производства и ресурсосбережения	
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимает общий смысл четко произнесенных высказываний и текстов на профессиональные темы;</li> <li>– участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>– строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>– пишет простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	

#### **4.2. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и 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 1 рабочей программы.

**Контрольно-оценочные средства  
для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю  
ПМ 02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ**

**1.1. Форма промежуточной аттестации: Экзамен квалификационный**

**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 02.01 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 потребительской 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 потребительскими 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) интегрированность;
- 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 02.02 Товароведение потребительских 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 заквасках и безопарным
- 4) на кислых заквасках 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) опарным
- 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) гляncованную, дражированную, обсыпную, глазированную
- 2) леденцовую и с начинками
- 3) открытую и завернутую
- 4) с тянутой и нетянутой оболочкой, с жилками, полосками

24. Корпуса конфет формируют следующими способами:

- 1) обкатка и шлифование
- 2) формование, нарезывание, отсадка
- 3) дражирование, формирование центров кристаллизации
- 4) уваривание составных частей или их перетираание

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

### **МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров**

1. Группой чистоты молока определяют:

- 1) механические примеси
- 2) отстой белковых частиц
- 3) минеральные примеси
- 4) комочки жира

2. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:

- 1) голландский, российский;
- 2) швейцарский, горноалтайский;
- 3) колбасный;
- 4) брынза, сулугуни.

3. Кислотность молока принято выражать в:
- 1) градусах Тернера
  - 2) градусах Кеттсторфера
  - 3) градусах Цельсия
  - 4) кг/м<sup>3</sup>
4. Кислотность молока цельного сгущенного с сахаром составляет..... °Т
- 1) не более 60
  - 2) не более 48
  - 3) не более 20
  - 4) 16-17
5. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:
- 1) по 25-бальной системе;
  - 2) по 20-бальной системе;
  - 3) по 100-бальной системе;
  - 4) не оценивается по бальной системе.
6. К мягким сырам относится:
- 1) голландский
  - 2) швейцарский
  - 3) адыгейский
  - 4) советский
7. По сортам молоко делится:
- 1) натуральное коровье – сырье
  - 2) питьевое
  - 3) пастеризованное
  - 4) топленое
8. При удалении жира плотность молока:
- 1) снижается незначительно
  - 2) увеличивается
  - 3) снижается значительно
  - 4) не изменяется
9. Плотность молока характеризует его:
- 1) пищевую ценность
  - 2) натуральность
  - 3) нормализацию
  - 4) механическую загрязненность
- 10 Основными белками молока являются:
- 1) альбумин, глобулин
  - 2) гликопротеиды
  - 3) протеины
  - 4) казеин, сывороточные
11. Среднее содержание жира в цельном молоке коров.....%
- 1) 3,8
  - 2) 2,5
  - 3) 3,4
  - 4) 3,2
12. Не допускаются к реализации плавленые сыры с...
- 1) легкой деформацией формы;
  - 2) небольшим количеством воздушных пустот;
  - 3) небольшим количеством не расплавившихся частиц;
  - 4) нарушением целостности упаковки.
13. В зависимости от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть:
- 1) из натурального молока

- 2) из нормализованного и восстановленного молока
  - 3) из рекомбинированного молока
  - 4) пастеризованное, топленое, стерилизованное
  - 5) из натурального и топленого
  - 6) стерилизованное, некомбинированное
  - 7) из УВТ-обработанного
14. В основе классификации питьевого молока лежат признаки:
- 1) используемое молочное сырье, режим термической обработки
  - 2) содержание жира и белка
  - 3) содержание белка, режим термической обработки
  - 4) способ обработки, кислотность
15. При разведении молока водой **НЕ** изменяются его
- 1) кислотность, плотность;
  - 2) содержание сухих веществ, СОМО;
  - 3) содержание белка;
  - 4) содержание жира;
  - 5) группа чистоты
16. В зависимости от массовой доли жира сметану **НЕ** подразделяют на:
- 1) нежирную, маложирную, классическую;
  - 2) обезжиренную, нежирную, маложирную, классическую;
  - 3) обезжиренную, маложирную, классическую;
  - 4) жирную;
  - 5) высокожирную
17. К твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания относятся сыры:
- 1) голландский круглый, голландский брусковый;
  - 2) советский, швейцарский, алтайский;
  - 3) костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский;
  - 4) латвийский;
  - 5) брынза.
18. Под действием центробежной силы в процессе сепарирования молоко разделяется на:
- 1) масло;
  - 2) пахту;
  - 3) обрат;
  - 4) сливки;
  - 5) сыворотку.
19. К кисломолочным продуктам относятся:
- 1) творог и творожные изделия;
  - 2) сыр;
  - 3) сметана;
  - 4) кисломолочные напитки;
  - 5) пахта
  - 6) масло
  - 7) сыворотка
20. На основе смешанного брожения готовят кисломолочные напитки:
- 1) ряженку
  - 2) кумыс
  - 3) кефир
  - 4) простоквашу
  - 5) йогурт
21. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:
- 1) массовая доля жира и белка

- 2) кислотность
  - 3) плотность
  - 4) температура замерзания
  - 5) массовая доля СОМО
22. Из топленого молока изготавливают кисломолочные продукты:
- 1) сметану
  - 2) ряженку
  - 3) топленое молоко
  - 4) варенец
  - 5) кефир
23. При производстве сливочного масла классического допускается использовать:
- 1) пищевой краситель каротин
  - 2) поваренную соль
  - 3) пищевой краситель аннато
  - 4) консерванты
  - 5) эмульгаторы
24. К кисломолочным продуктам **НЕ** относятся:
- 1) творог и творожные изделия
  - 2) сыр
  - 3) сметана
  - 4) масло
25. Кефир производят способами:
- 1) кислотным;
  - 2) непрерывным;
  - 3) резервуарным;
  - 4) термостатным;
  - 5) прессовым.

#### **МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров**

1) Отметьте правильную последовательность воздействия на покупателя с помощью формулы AIDA:

- A. Интерес, внимание, действие, желание.
- B. Желание, интерес, действие, внимание.
- C. *Внимание, интерес, желание, действие.*

2) Чувствительных к цене покупателей можно стимулировать с помощью...

- A. *Цены.*
- B. Имиджа торгового предприятия.
- C. Бренда производителя.

3) Наиболее удобная зона выбора товаров – это зона полок, расположенных над уровнем пола на высоте...

- A. 80-110 см.
- B. *110-160 см.*
- C. - до 80 см.

4) К POS – средствам наружного оформления относятся:

- A. *Фасадные вывески*
- B. Выставочные стенды
- C. Указатели

5) Представление товаров по цветовой гамме целесообразно в магазинах:

- А. Торгующих продовольственными товарами.
- Б. Желających представить товар в больших количествах.
- С. *Торгующих непродовольственными товарами для обеспеченной категории потребителей.*

- 6) С помощью средств мерчандайзинга можно:
- А. Использовать методы ценового стимулирования.
  - В. Увеличить оборот по наиболее выгодной категории товара.
  - С. *Привлечь внимание покупателей к новым торговым маркам.*

- 7) Цели мерчандайзинга производителя:
- А. Увеличение общей прибыли магазина.
  - В. *Поддержание продаж товаров собственных марок.*
  - С. Совершенствование торгового ассортимента магазина.

- 8) Основные процедуры мерчандайзинга:
- А. Оформление места продажи.
  - В. Реклама в СМИ.
  - С. *Представление товаров в торговом зале.*

- 9) При планировке магазина с использованием "решетки" с линейным продольным размещением оборудования:

- А. *Стеллажи с товарами располагаются перпендикулярно входящему в зал потоку.*
- В. Стеллажи с товарами располагаются параллельно входящему покупательскому потоку.
- С. Применяется разбивка торгового зала на изолированные секции.

- 10) Вертикальная выкладка товаров предусматривает размещение:

- А. Однородных товаров по всей длине оборудования.
- В. Демонстрацию мелких товаров в кассетах.
- С. *Однородных товаров несколькими рядами сверху вниз.*

- 11) Правильно оформленные и рационально размещенные ценники должны:

- А. Соответствовать размеру товара.
- В. Располагаться точно над товаром.
- С. *Располагаться точно под товаром.*

- 12) В магазине при четко запланированной покупке покупатель проходит этапы принятия решения:

- А. *Оценка товара.*
- В. *Осознание потребности.*
- С. Покупка товара.

- 13) Розничные торговцы не используют данный подход к выкладке товара:

- А. Идейное представление товара
- В. Представление по видам и стилям.
- С. *Горизонтальное представление.*

- 14) Мероприятия по стимулированию торгового персонала...

- А. *Мотивация через материальные и моральные стимулы.*
- В. Прямой маркетинг.
- С. Обучение.

- 15) Горизонтальная выкладка предполагает....

- А. Размещение однородных товаров по всей длине оборудования.*  
*В. Расположение однородных товаров несколькими рядами на всех полках стеллажей сверху вниз.*  
*С. Расположение отдельно стоящего фирменного стенда или стойки*
- 16) Маркетинговые коммуникации в розничном торговом предприятии включают:  
*А. Рекламные коммуникации.*  
*В. Стимулирование покупателей.*  
*С. Разработку нового товара.*
- 17) Рекламные коммуникации розничного торгового предприятия включают:  
*А. Ценовое стимулирование.*  
*В. Обучение персонала.*  
*С. Рекламу на месте продажи.*
- 18) К постоянным рекламным материалам относят:  
*А. Надписи на окнах и стенах*  
*В. Вывески.*  
*С. Макет товара.*
- 19) Идею представление товара предполагает:  
*А. Наличие фирменного стенда.*  
*В. Учет ценовой категории товара.*  
*С. Продажу мебели по образцам.*
- 20) Для облегчения покупателю поиска нужного товара необходимо:  
*А. Создавать видимые блоки по марке.*  
*В. Размещать товар на нижних полках.*  
*С. Приковывать внимание покупателя к "холодной" зоне торгового зала.*
- 21) Стимулирующие рекламные материалы используются:  
*А. Короткий период времени.*  
*В. Постоянно.*  
*С. Длительный период времени.*
- 22) При планировке магазина с использованием "решетки" с линейным поперечным размещением оборудования:  
*А. Стеллажи с товарами располагаются перпендикулярно входящему в зал потоку.*  
*В. Стеллажи с товарами располагаются параллельно входящему покупательскому потоку.*  
*С. Применяется разбивка торгового зала на изолированные секции.*
- 23) При планировке магазина с использованием боксовым размещением оборудования:  
*А. Стеллажи с товарами располагаются перпендикулярно входящему в зал потоку.*  
*В. Стеллажи с товарами располагаются параллельно входящему покупательскому потоку.*  
*С. Применяется разбивка торгового зала на изолированные секции.*
- 24) Смешанная планировка магазина представляет собой:  
*А. Стеллажи с товарами располагаются перпендикулярно входящему в зал потоку.*  
*В. Предусматривается разнообразие комбинаций линейной и боксовой планировок.*  
*С. Предполагается расстановка оборудования без определенной системы.*
- 25) Разрабатываемый проект планировки торгового зала должен отвечать следующим требованиям:

- A. Эффективного использования пространства
- B. Увеличения объема продаж
- C. Соответствие дизайна интерьера моде

### **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<sup>3</sup>; 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, шелевидный; цвет теста слабо-желтый, однородный по всей массе; консистенция резиновая; 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.

#### **Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в Учебной лаборатории Информационных технологий в профессиональной деятельности
- 2) результат каждого задания оформляется отдельным приложением. Всего экзаменуемый должен сделать 4 приложения. Приложения сохраняются на рабочий стол персонального компьютера в папку с Фамилией и группой экзаменуемого;
- 3) время, отводимое на выполнение задания – 135 мин;
- 4) максимальное количество баллов за практическое задание - 70баллов.

## Материально-техническое обеспечение:

Вид, выполняемой работы	Поисковая система интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Проведение экономического и маркетингового исследования торгового предприятия	Сайт торговых предприятий Бухгалтерская отчетность торговых предприятий <a href="https://synapsenet.ru/">https://synapsenet.ru/</a>	Компьютеры на базе AMD X4

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

### 1.4. Материально-техническое обеспечение для проведения промежуточной аттестации

Аттестация проводится в кабинете «Организации коммерческой деятельности и логистики»

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

#### Нормативно-правовые акты

26. 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/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_law_40241/)

27. 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/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

28. Технический регламент Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС - 021 - 2011[Электронный ресурс]: [ утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 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>

29. 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 Комиссии Таможенного союза от 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](http://www.eaeunion.org), 30.10.2018)] [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

### **Основные учебные издания**

30. 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, 2022 — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467577>

31. Левкин, Г. Г. Коммерческая деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Г. Левкин, О. А. Никифоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 247 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15369-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497818>

32. 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>

33. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + eПриложение: 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.

34. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/466185>

35. 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>

36. 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>

33. Сулейманова, Г.В. Право социального обеспечения: учебник / Сулейманова Г.В. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-01743-2. — URL: <https://book.ru/> — Текст: электронный.

37. Основы коммерческой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491497>

38. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/131419.html>

39. Скрыбина, О. В. Товароведение продовольственных товаров: рыба и рыбные продукты : учебное пособие для СПО / О. В. Скрыбина, Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 89 с. — ISBN 978-5-4488-1533-1, 978-5-4497-1728-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/122335.html>

40. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Д. В. Закамов, А. Р. Луц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-1264-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106864.html>

#### **Дополнительные учебные издания**

41. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106865.html>

42. Минько, Э. В. Оценка качества товаров и основы экспертизы : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 221 с. — ISBN 978-5-4488-0157-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70616.html>

43. 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>

44. 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>

#### **Интернет-ресурсы**

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

46. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru>

47. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. <http://www.interstandart.ru>

48. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество». [www.stq.ru](http://www.stq.ru)

49. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «www.spros.ru

50. Торговля, бизнес, товароведение, экспертиза <http://www.znaytovar.ru>.

**Методические указания для обучающихся по освоению профессионального модуля**

30. Методические указания для обучающихся по выполнению практических работ
31. Методические указания для обучающихся по выполнению заданий самостоятельной работы
32. Методические рекомендации по подготовке и защите курсовых работ
33. Методические указания по выполнению заданий практики.