

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.01 Управление ассортиментом товаров

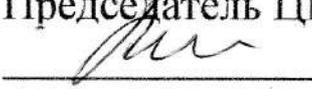
специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Управление ассортиментом товаров разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 28 июля 2014 г. N835)

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦМК по дисциплинам сферы обслуживания

Председатель ЦМК

 Нуйкина В.С.

Протокол заседания

№1 от 31 августа 2020 года

УТВЕРЖДАЮ

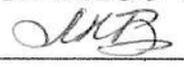
Заместитель директора по УПР
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС

 Мынина О.Ю.

31 августа 2020 года

СОГЛАСОВАНО

Заведующая практикой Балакина Л.Н.
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС

 Балакина Л.Н.

31 августа 2020 года

Автор-разработчик: Горлова Елена Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	58
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	63

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Управление ассортиментом товаров**

название профессионального модуля

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

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

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

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

иметь практический опыт:

1. анализа ассортимента политики торговой организации;
2. выявления потребности в товаре (спроса);
3. участия в работе с поставщиками и потребителями;
4. приемки товаров по количеству и качеству;
5. размещения товаров;
6. контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
7. обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
8. эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
9. участия в проведении инвентаризации товаров;

уметь:

1. распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
2. формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
3. применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;

4. рассчитывать показатели ассортимента;
5. оформлять договоры с контрагентами;
6. контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
7. предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
8. готовить ответы на претензии покупателей;
9. производить закупку и реализацию товаров;
10. учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
11. соблюдать условия и сроки хранения товаров;
12. рассчитывать товарные потери;
13. планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
14. соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
15. соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;

знать:

1. ассортимент однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, их потребительские свойства;
2. товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
3. виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
4. технологические процессы товародвижения;
5. формы документального сопровождения товародвижения;
6. правила приемки товаров;
7. способы размещения товаров на складах и в магазинах;
8. условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
9. основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
10. классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
11. требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
12. нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
13. законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
14. обязанности работников в области охраны труда;
15. причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
16. фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
17. возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 738 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 594 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 396 часов;

самостоятельной работы студента – 198 часов;

учебной и производственной практики – 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4	Раздел 1. Управление товарными запасами и товарными потоками	425	296	144		130		108	-
ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. Формирование торгового ассортимента	169	100	46	20	68		72	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							108
	Всего:	594	396	190	20	198		180	108

* Раздел профессионального модуля – часть рабочей программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студента, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров.		396		
Раздел 1. Управление ассортиментом товаров		296		
Тема 1.1 Выявление потребности в товаре	Содержание учебного материала	2	2	
	Компетенции: ПК1.1, ОК 2, ОК 4; Уметь: применять средства и методы маркетинга для формирования и стимулирования сбыта. Знать: средства и методы маркетинга для формирования и стимулирования сбыта.			
	1 Маркетинговые исследования рынка: методы сбора маркетинговой информации, определение видов товаров востребованных целевым рынком. Методы формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОСТИСС): виды, назначение. Информационные методы: реклама, пропаганда, консультации. Личная продажа, моральное и материальное стимулирование, паблик рилейшенз; возможности, достоинства и недостатки.			
	Практические работы.			
	1 Методы сбора маркетинговой информации.			
2 Анализ ассортимента группы пищевых жиров (майонез, растительное масло) реализуемых в торговых предприятиях.	2	2		
3 Оценка эффективности рекламы разных видов	2			
Тема 1.2 Анализ ассортиментной политики торговой	Содержание учебного материала	2		
	Компетенции: ПК1.1, ОК 2, ОК 6; Уметь: рассчитывать показатели ассортимента.			

организации	Знать: ассортимент товаров однородных групп продовольственного и непродовольственного класса;			
	1	Основные понятия, классификация ассортимента. Свойства и показатели ассортимента: определение, расчет показателей ассортимента. Управление ассортиментом.		2
	Практические работы			
	4	Расчет показателей ассортимента.	2	2
	5	Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций.	2	
Тема 1.3 Коммерческая работа по закупкам товаров	Содержание учебного материала		6	
	Компетенции: ПК1.1, ПК1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4;			
	Уметь: оформлять договоры с контрагентами.			
	Знать: виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;			
	1	Хозяйственные связи. Система хозяйственных связей торговли с промышленностью. Этапы формирования хозяйственных связей. Правовые аспекты взаимоотношений субъектов коммерческой деятельности.		
	2	Договор поставки и его значение, содержание договора поставки. Порядок заключения и расторжения договора поставки. Прямые договорные связи торговых предприятий с производителями товаров и их эффективность. Пути расширения прямых договорных связей торговли с промышленными предприятиями		
	3	Заявки и заказы на товары. Задачи совершенствования системы хозяйственных связей между оптовыми и розничными торговыми предприятиями		
Практическая работа		2	2	
6	Составление договора поставки, подбор источников поступления.			
Тема 1.4 Приемка товаров по количеству и качеству	Содержание учебного материала		2	
	Компетенции: ПК1.1, ПК1.2, ОК 2, ОК 7;			
	Уметь: предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств; готовить ответы на претензии покупателей.			
	Знать: правила приёмки товаров; формы документального сопровождения товародвижения.			
	1	Приёмка товаров в магазине по количеству и качеству, организация приёмки, документальное оформление, нормативная база.		
	Практические работы			
7	Решение торговых ситуаций, связанных с приемкой товаров по количеству и качеству.	2	2	
8	Решение торговых ситуаций, связанных с претензионной работой.	2		

Тема 1.5 Обеспечение товародвижения в складах и магазинах	Содержание учебного материала			
	Компетенции: ПК1.1, ПК1.2, ОК 2, ОК 7; Знать: технологические процессы товародвижения.			
	1.	<p>Товарные запасы в магазине и на складе. Управление товарными запасами и потоками в магазине и на складе. Обеспечение оборачиваемости товаров в магазине и на складе.</p> <p>Мероприятия по направлению товарных запасов на складе. Излишки и дефицит на складе. Причины и последствия возникновения дефицита. Причины и последствия возникновения излишек. Обеспечение качества выполнения технологических процессов в магазине и на складе как одно из условий нормализации товарных запасов.</p>	2	2
	Товароведение непродовольственных товаров		114	
Тема 1.6 Ассортимент и потребительские свойства товаров хозяйственно- бытового назначения	Содержание учебного материала			
	Компетенции: ПК1.1, ОК 2, ОК 3; Уметь: распознавать товары по ассортиментной принадлежности. Знать: ассортимент товаров однородных групп непродовольственного класса, их потребительские свойства; товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп.		22	
	1	Общая классификация непродовольственных товаров. Потребительские свойства, факторы, формирующие качество стеклянной посуды. Показатели качества стеклянной посуды. Классификация и характеристика ассортимента. Дефекты стеклянных изделий. Упаковка, маркировка, хранение.		1,2
	2	Керамические изделия. Факторы, формирующие качество керамической посуды, классификация, характеристика ассортимента: Показатели качества керамической посуды. Дефекты керамических изделий. Упаковка, маркировка, хранение.		

3	<p>Металлохозяйственные товары. Состояние рынка металлохозяйственных товаров. Факторы, формирующие их качество. Черные и цветные металлы и сплавы: классификация, виды, свойства, маркировка. Влияние конструкции, технологии производства, покрытий, и обработки на качество металлоизделий.</p> <p>Классификация металлохозяйственных товаров. Металлическая посуда, товары для кухни, столовые приборы, приборы для окон и дверей, замки, металлоинструменты, товары ремонтно-строительного назначения, садово-огородный инвентарь и оборудование: потребительские свойства, показатели качества и безопасности, дефекты, классификация и характеристика ассортимента.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.</p> <p>Пластмассы: понятие, общие свойства. Факторы, формирующие качество товаров из пластмасс. Состав пластмасс, влияние его на качество изделий. Оценка качества товаров из пластмасс, показатели безопасности. Потребительские свойства и показатели качества товаров из пластмасс. Классификация и характеристика ассортимента хозяйственных изделий из пластмасс. Дефекты изделий из пластмасс. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров из пластмасс</p>		
4	<p>Товары бытовой химии: понятие, назначение. Рынок товаров бытовой химии. Классификация товаров бытовой химии.</p> <p>Клеи: виды, состав, классификация, свойства: и показатели качества. Характеристика ассортимента. Оценка качества клея.</p> <p>Лакокрасочные товары: виды, состав, классификация свойства и показатели качества. Характеристика ассортимента оценка их качества.</p> <p>Средства для стирки, чистки, мытья: виды, состав, свойства и показатели качества. Характеристика ассортимента и потребительских свойств хозяйственного мыла и синтетических моющих средств.</p> <p>Общая характеристика показатели качества и ассортимент, минеральных удобрений, стимуляторов роста и средств защиты растений от заболеваний и вредителей сада и огорода. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии.</p>		
5	<p>Строительные материалы. Состояние и сегментация рынка строительных материалов. Классификация и показатели качества строительных материалов, характеристика ассортимента минеральных вяжущих веществ (сухие строительные смеси), изделий для стен и перегородок, кровельных, теплоизоляционных, облицовочных, отделочных материалов, материалов для пола и остекления. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение строительных товаров. Меры</p>		

	предосторожности при хранении и эксплуатации.		
6	<p>Электробытовые товары. Рынок электробытовых товаров. Классификация электробытовых товаров. Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров. Проводниковые изделия (провода, шнуры, кабель): ассортимент, маркировка. Электроустановочные изделия: виды, особенности конструкции и ассортимент.</p> <p>Бытовые светильники: осветительная арматура, лампы накаливания и энергосберегающие. Потребительские свойства, применяемые материалы особенности конструкции, принцип действия, ассортимент, показатели качества, маркировка, упаковка.</p>		
7	<p>Электронагревательные приборы: особенности конструкции, способы нагрева, виды нагревателей, показатели качества, классификация и характеристика ассортимента.</p> <p>Электродвигатели, пусковая, регулирующая защитная и пускорегулирующая аппаратура: особенности конструкции, принцип действия, технико-экономические показатели.</p> <p>Бельеобрабатывающие приборы и машины; особенности конструкции, типы, технико-экономические показатели. Классификация и характеристика ассортимента.</p>		
8	<p>Приборы холодильные бытовые: особенности конструкции, технико-экономические показатели, классификация и характеристика ассортимента. Обозначение холодильных приборов.</p>		
9	<p>Приборы для поддержания микроклимата: виды, особенности конструкции приборов для отопления, вентиляции воздуха, кондиционеров, увлажнителей и ионизаторов воздуха, их технико-экономические показатели, характеристика ассортимента.</p>		
10	<p>Приборы для уборки помещений: пылесосы, поломоечные машины и полотеры. Их конструкция, принцип действия, технико-экономические показатели, характеристика ассортимента.</p>		
11	<p>Электроинструменты и машины для механизации работ на приусадебном участке: виды, особенности конструкции, технико-экономические показатели, характеристика ассортимента.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация электробытовых товаров. Эксплуатационные документы.</p> <p>Меры безопасности при эксплуатации электробытовых товаров.</p>		

	Практические работы		
	9 Составление товароведной характеристики стеклянных изделий.	2	2
	10 Дефекты стеклопосуды.	2	
	11 Составление товароведной характеристики керамических изделий. Выявление дефектов.	2	
	12 Ассортимент металлической посуды и столовых приборов.	2	
	13 Составление товароведной характеристики натуральных образцов металлохозяйственных товаров.	2	
	14 Виды пластмасс, методы переработки и влияние их на потребительские свойства изделий	2	
	15 Составление товароведной характеристики посуды из пластмасс.	2	
	16 Анализ ассортимента товаров из пластмасс в магазинах села, оценка качества.	2	
	17 Ассортимент средств для стирки, мытья, чистки.	2	
	18 Ассортимент минеральных вяжущих (сухих) строительных смесей.	2	
	19 Ассортимент кровельных строительных материалов и материалов для пола.	2	
	20 Ассортимент отделочных и облицовочных строительных материалов	2	
	21 Ассортимент конструкции, проводниковых, электроустановочных, электроосветительных и нагревательных приборов. Проверка соответствия маркировочных данных требованиям ГОСТ.	2	
	22 Анализ потребительских свойств бытовых холодильников, пылесосов, стиральных машин и изучение ассортимента.	2	
Тема 1.7 Ассортимент и потребительские свойства товаров культурно-бытового назначения	Содержание учебного материала	18	
	Компетенции: ПК1.1, ОК 2, ОК 3; Уметь: распознавать товары по ассортиментной принадлежности. Знать: ассортимент товаров однородных групп непродовольственного класса, их потребительские свойства; товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп.		

	1	<p>Школьно-письменные и канцелярские товары. Рынок школьно-письменных и канцелярских товаров. Общие особенности, классификация, факторы, формирующие ассортимент и качество.</p> <p>Бумага и картон, понятие, классификация, свойства. Изделия из бумаги и картона: классификация, виды, характеристика ассортимента.</p> <p>Товары для письма, черчения и рисования. Канцелярские товары. Виды, характеристика ассортимента. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение</p>		
	2	<p>Музыкальные товары. Роль музыкальных товаров в жизни общества. Состояние рынка этих товаров. Свойства звука, учитываемые при оценке и характеристике музыкальных товаров. Особенности конструкции струнных, язычковых, ударных, духовых и электронных музыкальных инструментов. Характеристика особенностей их музыкальных возможностей, ассортимента. Оценка качества: требования стандартов, дефекты. Эксплуатационные документы.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация музыкальных инструментов.</p>		1,2
	3	<p>Бытовые электронные товары: общие сведения, роль в жизни общества и бизнесе, состояние рынка и перспективы развития. Классификация.</p> <p>Комплекующие элементы и изделия (радиодетали, интегральные микросхемы, микропроцессоры, коммутирующие устройства): понятие классификация, технические показатели, назначение, характеристика ассортимента.</p> <p>Принадлежности электронной аппаратуры. Обзор ассортимента.</p> <p>Электроакустическая аппаратура (микрофоны, громкоговорители, акустические системы, абонентские громкоговорители, усилители звуковой частоты): назначение, параметры, общая характеристика ассортимента.</p> <p>Бытовая аудиотехника: классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента. Цифровая аудиотехника.</p> <p>Бытовая видеотехника: классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента. Цифровая аудиотехника.</p>		

	<p>4 Электронно-вычислительные машины: особенности конструкции и комплектации, параметры и ассортимент. Проверка качества аппаратуры в условиях торгового предприятия.</p> <p>Носители информации: аудио- и видеодиски, компакт-диски: типы, виды, показатели качества.</p> <p>Средства оргтехники: классификация и обзор ассортимента.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения бытовых электронных товаров. Гарантийные сроки эксплуатации и сроки службы бытовых электронных товаров. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.</p>		
	<p>5 Фототовары: общие сведения, классификация, значение в современных условиях. Состояние и перспективы развития рынка фототоваров.</p> <p>Светочувствительные материалы: понятие, назначение, строение, свойства, показатели качества, классификация.</p> <p>Фотохимические материалы: назначение, классификация, обзор ассортимента.</p> <p>Фотоаппараты: понятие назначение. Особенности конструкции отдельных узлов фотоаппаратов. Влияние конструкции узлов фотоаппарата на качество и функциональные возможности готовых изделий. Объективы: конструкция, технические показатели, особенности применения объективов с различным угловым полем зрения. Просветление объективов. Автоматизация фотоаппаратов.</p> <p>Классификация и характеристика ассортимента фотоаппаратов. Цифровые фотоаппараты.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение фототоваров. Эксплуатационные документы. Гарантийные сроки, сроки годности (службы). Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.</p>		
	<p>6 Спортивные, охотничьи товары, рыболовные и средства индивидуальной защиты. Общие сведения о спортивных, охотничьих товарах, рыболовных и средствах индивидуальной защиты. Состояние рынка. Классификация и характеристика ассортимента Особенности маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и эксплуатации этих товаров.</p>		

	7	Игрушки. Общие сведения об игрушках. Значение игрушек в воспитании детей. Рынок игрушки. Функциональные (педагогические, игровые), гигиенические и эстетические требования к игрушке. Показатели безопасности. Классификация и ассортимент игрушек. Общая характеристика ассортимента. Дефекты игрушек. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения игрушек. процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.		
	8	Художественные изделия: понятие, состояние рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, конструкция, производство. Художественные промыслы: виды, краткая характеристика, районы производства. Классификация обзор ассортимента художественных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение художественных товаров. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество		
	9	Ювелирные товары: понятие, назначение. Факторы, формирующие ассортимент и качество: материалы, конструкция, производство. Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка (клеймение), упаковка, хранение. Часы: общие сведения, конструкция, классификация и ассортимент. Единая система наименований и индексации часов. Упаковка, маркировка, хранение. Процессы, происходящие при хранении и эксплуатации, их влияние на качество.		
	Практические работы			
	23	Ассортимент бумаги, картона, изделий из бумаги и картона.	2	
	24	Ассортимент принадлежностей для письма, черчения, рисования, средств оргтехники.	2	
	25	Анализ ассортимента и оценка качества музыкальных товаров реализуемых в магазинах.	2	
	26	Ассортимент и параметры бытовой радиоэлектронной аппаратуры. Выявление различий между одноименными видами аппаратуры различных групп сложности.	2	
	27	Особенности конструкций фотоаппаратов, компьютеров и ассортимент. Оценка потребительских свойств.	2	
	28	Ассортимент игрушек, определение качества и анализ показателей ассортимента в торговых предприятиях.	2	
	29	Ассортимент и потребительские свойства ювелирных товаров и часов. Расшифровка клеймения и маркировки.	2	
Тема 1.8 Ассортимент и	Содержание учебного материала			8
	Компетенции: ПК1.1, ОК 2, ОК 3;			

потребительские свойства текстильных и одежно-обувных товаров	<p>Уметь: распознавать товары по ассортиментной принадлежности.</p> <p>Знать: ассортимент товаров однородных групп непродовольственного класса, их потребительские свойства; товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп.</p>		
	1	<p>Текстильные товары: понятие, назначение. Состояние рынка этих товаров.</p> <p>Текстильные волокна, нити и пряжа: понятие, основные свойства, показатели качества, классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон, пряжи и нитей. Влияние вида волокон, пряжи и нитей на качество тканей.</p> <p>Факторы, формирующие качество тканей: вид и структура пряжи и нитей, переплетение (конструкция), технологические процессы производства (в том числе отделки - основная и специальная). Виды переплетений и их влияние на качество тканей. Отделки основные и дополнительные и их влияние на качество тканей. Оценка качества: требования по стандарту. Дефекты тканей. Основные свойства и показатели качества тканей, показатели, безопасности. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Сегментация рынка тканей. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение тканей.</p>	1,2
	2	<p>Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение.</p> <p>Состояние рынка этих товаров в Российской Федерации и регионе. Факторы, формирующие качество швейных и трикотажных товаров: исходные материалы, полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства (в т.ч. особенности получения трикотажных полотен и изделий).</p> <p>Особенности отделки швейных и трикотажных изделий.</p> <p>Общая характеристика швейных и трикотажных изделий, оценка качества по стандарту, дефекты. Классификация и характеристика ассортимента швейных и трикотажных изделий.</p> <p>Микро- и микро-спрос на швейные и трикотажные изделия. Сегментация рынка швейных и трикотажных изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение и эксплуатация швейных и трикотажных изделий.</p>	

3	<p>Состояние рынка обуви в Российской Федерации и регионе. Факторы, формирующие качество кожаной обуви: исходные материалы, моделирование и конструирование, технологические процессы производства. Характеристика свойств и ассортимента натуральных, искусственных и синтетических кож и материалов для верха и низа обуви (в том числе и промежуточных деталей). Влияние применяемых материалов на качество обуви. Особенности моделирования и конструирования обуви и влияние этих процессов на качество кожаной обуви. Детали кожаной обуви, Схема производства кожаной обуви. Размерно-полнотные характеристики кожаной обуви. Показатели качества кожаной обуви и методы их определения. Оценка качества, в т.ч. безопасности. Дефекты кожаной обуви. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. Макро- и микро-спрос на кожаную обувь. Сегментация рынка этой обуви.</p> <p>Резиновая и полимерная обувь. Факторы, формирующие ее качество. Размерные характеристики резиновой и полимерной обуви. Классификация и характеристика ассортимента резиновой и полимерной обуви.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация кожаной, резино-полимерной обуви. Сроки эксплуатации (службы).</p>		
4	<p>Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, назначение. Состояние рынка этих товаров. Классификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Свойства волосяного покрова, кожаной ткани и шкурки в целом. Товарные группы, виды и сортировка пушно-мехового и овчинно-шубного сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Факторы, формирующие качество готовых изделий. Влияние скорняжного производства на качество меховых и овчинно-шубных изделий. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Макро- и микро-спрос на меховые товары. Сегментация рынка этих товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация меховых товаров.</p>		
Практические работы			
30	Идентификация тканей по роду волокон, виду пряжи и нитей, ее особенностям.	2	
31	Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей, оценка потребительских свойств.	2	2
32	Ассортимент шелковых и шерстяных тканей, оценка потребительских свойств.	2	
33	Дефекты и оценка качества тканей по ГОСТ.	2	
34	Идентификация швейных изделий по признакам классификации. Изучение дефектов и оценка качества швейных изделий.	2	

	35	Идентификация трикотажных изделий по признакам классификации.	2	
	36	Накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров, тары.	2	
	37	Ассортимент искусственных обувных материалов.	2	
	38	Ассортимент и потребительские свойства кожаной обуви по признакам классификации.	2	
	39	Дефекты и оценка качества кожаной обуви.	2	
Тема 1.9 Парфюмерно-косметические товары	Содержание учебного материала		2	
	Компетенции: ПК1.1, ОК 2, ОК 3; Уметь: распознавать товары по ассортиментной принадлежности. Знать: ассортимент товаров однородных групп непродовольственного класса, их потребительские свойства; товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп.			
	1	Парфюмерно-косметические товары: понятие, назначение. Состояние рынка. Факторы, формирующие качество парфюмерно-косметических товаров. Влияние сырья и технологии производства на качество готовой продукции. Потребительские свойства и показатели качества парфюмерно-косметических товаров. Классификация и характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Оценка качества: требования стандартов. Показатели безопасности, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров. Микро и микро-спрос на парфюмерно-косметические товары. Сегментация рынка этих товаров.		1,2
Тема 1.10 Галантерейные товары	Содержание учебного материала		2	
	Компетенции: ПК1.1, ОК 2, ОК 3; Уметь: распознавать товары по ассортиментной принадлежности. Знать: ассортимент товаров однородных групп непродовольственного класса, их потребительские свойства; товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп.			
	1	Галантерейные товары: понятие, назначение. Состояние рынка. Применяемые материалы, классификация и характеристика ассортимента текстильной, металлической, пластмассовой и кожаной галантереи. Требования к качеству, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров.		1,2
Товароведение продовольственных товаров			154	

Тема 1.11 Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание учебного материала			
	Компетенции: ПК1.1, ОК 2, ОК 3; Уметь: распознавать товары по ассортиментной принадлежности. Знать: ассортимент товаров однородных групп продовольственного класса, их потребительские свойства; товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп.			
	1	<p>Пищевая ценность продовольственных товаров. Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров.</p> <p>Энергетическая ценность. Потребность в энергии и факторы ее обуславливающие. Показатели энергетической ценности. Основные и дополнительные энергетические вещества. Краткая характеристика их природы и комплекса свойств, включая энергетические, норм потребления. Классификация продовольственных товаров по энергетической ценности: высококалорийные, среднекалорийные, низкокалорийные и бескалорийные.</p> <p>Биологическая ценность. Физиологическая потребность в биологически ценных веществах. Показатели биологической полноценности: незаменимые аминокислоты. Краткая характеристика биологически ценных веществ, норм их потребления. Классификация продовольственных товаров по содержанию полноценных белков. Продукты питания с повышенным содержанием полноценных белков.</p> <p>Физиологическая ценность. Физиологические потребности, удовлетворяемые физиологически ценными веществами. Физиологически активные вещества. Деление их на группы в зависимости от действия на нервную систему, иммунную и пищеварительную. Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных веществ. Негативные последствия воздействия повышенных доз некоторых физиологически активных веществ (алкоголя, алкалоидов) на организм человека.</p> <p>Органолептическая ценность. Потребности, удовлетворяемые органолептическими свойствами: физиологические, эстетические, эргономические.</p> <p>Усвояемость. Влияние усвояемости на степень удовлетворения потребности. Классификация веществ по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые). Факторы, влияющие на усвояемость.</p> <p>Доброкачественность, безопасность и безвредность: определение. Потребности организма, удовлетворяемые этими свойствами. Показатели, характеризующие доброкачественность и безвредность.</p> <p>Использование данных о пищевой ценности товаров для стимулирования их сбыта.</p>	<p style="text-align: center;">4</p>	

		Влияние пищевой ценности на конкурентоспособность и совершенствование ассортимента товаров. Обязательность информации о пищевой ценности (калорийности и содержанию важнейших веществ).		
	2	Рациональное и сбалансированное питание. Понятие о рациональном и сбалансированном питании.		
	Практическая работа			
	40	Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья.	2	2
Тема 1.12 Зерномучные товары	Содержание учебного материала		10	
	Компетенции: ПК1.1, ОК 2, ОК 3; Уметь: распознавать товары по ассортиментной принадлежности. Знать: ассортимент товаров однородных групп продовольственного класса, их потребительские свойства; товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп.			
	1	Зерномучные товары. Крупа. Зерномучные товары: понятие, назначение,		

	<p>состояние рынка. Крупа: понятие, назначение. Классификация круп по видам сырья, технологии обработки, степени измельчения. Состав и пищевая ценность крупы. Общность и отличия крупы от зерна и муки. Факторы, формирующие качество: сырье, производство.</p> <p>Сравнительная характеристика важнейших видов круп: сырье, особенности состава, пищевой ценности, строения, соотношения разных элементов зерна.</p> <p>Оценка качества крупы: показатели, товарные сорта, номера, марки, признаки и принципы деления. Упаковка, маркировка, хранение круп.</p>		
2	<p>Мука: понятие и назначение. 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. Влияние процента выхода на состав муки.</p> <p>Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки: особенности состава и свойств веществ, пищевой ценности, соотношения разных элементов зерна; помолы, товарные сорта, назначение.</p> <p>Оценка качества: показатели, товарные сорта, принципы деления на сорта, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение муки.</p>		2
3	<p>Макаронные изделия: понятие, назначение. Отличие от муки, общность признаков. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.</p> <p>Сравнительная характеристика макаронных изделий разных видов и сортов по сырью, внешним признакам, пищевой ценности, составу, назначению.</p> <p>Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение макаронных изделий.</p>		
4	<p>Хлебобулочные изделия, понятие и назначение. Классификация хлеба по видам муки, рецептуре, способам выпечки. Ассортимент хлеба. Товарные сорта и наименования хлеба, идентифицирующие их признаки. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.</p> <p>Сравнительная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий разных видов и наименований по сырью, особенностям производства, составу, пищевой ценности.</p> <p>Оценка качества: показатели, дефекты хлеба. Хранение.</p>		

	5	Сухарные и бараночные изделия: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика сухарных и бараночных изделий по пищевой ценности, составу, структуре, органолептическим показателям. Хлебные палочки, соломка: понятие, виды, назначение. Особенности состава, сырья и производства. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Хранение.			
	Практические работы				
	41	Распознавание видов круп. Установление признаков и принципов деления круп на товарные сорта, номера, марки.	2		
	42	Ассортимент и оценка качества макаронных изделий.	2		
	Лабораторные работы				
	1	Оценка качества ржаного хлеба.	2		
	2	Ассортимент и качество бараночных изделий и сухарей.	2		
Тема 1.13 Флодоовощные товары	Содержание учебного материала		12		
	Компетенции: ПК1.1, ОК 2, ОК 3; Уметь: распознавать товары по ассортиментной принадлежности. Знать: ассортимент товаров однородных групп продовольственного класса, их потребительские свойства; товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп.				
	1	Флодоовощные товары: понятие, назначение. Классификация свежих и переработанных плодов и овощей. Состояние рынка свежих плодов и овощей. Товароведная классификация свежих плодов и овощей: подгруппы, виды, разновидности.			
	2	Товароведная характеристика плодов. Понятие о помологических, ампелографических и хозяйственно – ботанических сортах, признаки для идентификации природных сортов. Общие критерии товароведной характеристики плодов: виды и разновидности, назначение, строение, состав, показатели качества, дефекты (болезни), условия и сроки хранения. Товароведная характеристика подгрупп плодов: семечковых, косточковых, ягод, цитрусовых, субтропических, тропических и орехоплодных по общим и специфическим критериям. Новые виды экзотических плодов (киви, авокадо, папайя и др.).			

3	<p>Товароведная характеристика подгрупп овощей вегетативных: клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, пряно – вкусовых, салатно – шпинатных и плодовых: томатных, тыквенных по общим и специфичным критериям. Общие критерии товароведной характеристики овощей. Представление о десертных и зернобобовых овощах.</p>		
4	<p>Товарное качество: понятие. Номенклатура показателей, характеризующих товарное качество плодов и овощей. Градации качества: стандартная, нестандартная и отход. Деление на помологические группы. Товарные сорта: принципы и признаки деления. Помологические группы сортов. Дефекты: общие и специфичные. Деление овощей на группы по назначению (для заготовки или реализации), плодов – по срокам созревания. Значение качества для создания потребительских предпочтений.</p>		
5	<p>Товарная обработка: понятие, назначение, виды. Основные, вспомогательные и дополнительные операции послеуборочной и предреализационной товарной обработки: их назначение, влияние на формирование товарного качества. Механизация операций товарной обработки. Упаковка: виды, назначение, требования к упаковке и укладке продукции в тару. Маркировка: назначение, носители, требования к ней. Общая и дополнительная информация на маркировке. Хранение как этап жизни свежих плодов и овощей. Процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество, потери и обеспечение жизнедеятельности плодов и овощей. Периоды хранения вегетативных овощей (переход к покою, покой, прорастание) и плодов или плодовых овощей (дозревание, перезревание, отмирание). Влияние периодов на интенсивность процессов, происходящих при хранении. Методы регулирования интенсивности процессов на разных периодах хранения.</p>		
6	<p>Продукты переработки плодов и овощей: понятие, назначение. Классификация продуктов переработки по методам консервирования и сырью. Плодоовощные консервы. Сушеные плоды и овощи. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных подгрупп плодоовощных консервов по назначению, составу и пищевой ценности, особенностям сырья и производства. Способы сушки, их влияние на качество сушеных плодов и овощей. Оценка качества: показатели, деление на товарные сорта, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение, потери.</p>		

	Лабораторные работы		
	3	Диагностика дефектов и определение градаций качества свежих плодов и овощей	2
	4	Оценка качества натуральных образцов переработанных плодов и овощей и установление соответствия требованиям стандарта	2
	5	Оценка качества свежих овощей	2
	6	Оценка семечковых плодов	2
Тема 1.14 Кондитерские товары	Содержание учебного материала		11
	Компетенции: ПК1.1, ОК 2, ОК 3; Уметь: распознавать товары по ассортиментной принадлежности. Знать: ассортимент товаров однородных групп продовольственного класса, их потребительские свойства; товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп.		
	1	Кондитерские товары. Общая классификация. Отличия от других групп продовольственных товаров. Состояние рынка. Пищевая ценность. Пути повышения биологической ценности кондитерских товаров. Кондитерские изделия, содержащие физиологически активные вещества. Химический состав основных подгрупп кондитерских товаров, их классификация по содержанию наиболее значимых веществ. Свойства этих веществ, влияющих на потребительские свойства.	
2	Сахар. Мед. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей сахара по составу, органолептическим показателям, особенностям производства. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, дефекты: виды, причины возникновения. Сахарозаменители: понятие, виды, назначение. Представление о химической природе. Состав и пищевая ценность. Влияние на организм человека. Упаковка, маркировка, хранение. Мед: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Общность и отличия меда от сахара. Классификация и ассортимент. Отличия натурального меда от искусственного. Способы получения меда разных видов. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели, дефекты. Способы фальсификации натурального меда и методы обнаружения фальсификации. Упаковка, маркировка, хранение.		

3	<p>Фруктово–ягодные кондитерские изделия: понятие, назначение. Классификация. Отличия и общность разных видов.</p> <p>Варенье, джем, повидло, желе, цукаты: понятие, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Особенности указанных видов по составу, специфике сырья, производства, органолептическим показателям. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства.</p> <p>Мармелад: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Особенности мармелада от джема, повидла, желе по составу, пищевой ценности, сырью и процессам производства. Сравнительная характеристика мармелада разных видов и наименований.</p> <p>Пастильные изделия: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Отличие пастилы от мармелада по составу, пищевой ценности, сырью и производству. Сравнительная характеристика пастилы разных видов и наименований.</p> <p>Оценка качества: признаки идентификации, показатели, товарные сорта, дефекты.</p> <p>Упаковка, маркировка, хранение.</p>		
4	<p>Шоколад и какао: понятие, назначение. Общность и различия между ними по составу, сырью, процессам производства. Состав и пищевая ценность. Отличия от других кондитерских товаров. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства.</p> <p>Шоколад: классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика шоколада разных видов и наименований по составу, сырью, рецептуре, процессам производства и органолептическим показателям. Способы фальсификации шоколада и методы обнаружения.</p> <p>Какао: виды и их краткая характеристика.</p> <p>Оценка качества шоколада и какао: признаки идентификации, показатели, дефекты: виды, причины их возникновения. Упаковка, маркировка, хранение.</p>		

	5	<p>Карамельные изделия. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика карамельных изделий разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям. Назначение. Оценка качества карамели. Признаки идентификации, показатели, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.</p> <p>Конфеты: понятие, назначение. Общность и отличия от карамели, ириса и драже. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика конфет разных видов и наименований по составу, структуре, сырью, производству, органолептическим показателям. Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.</p> <p>Ирис. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика ириса разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям.</p> <p>Драже. Отличия драже от карамели и конфет по составу, структуре, производству, органолептическим показателям. Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.</p>		
--	---	--	--	--

	6	<p>Мучные кондитерские изделия: понятие, назначение, виды. Отличие от сахаристых кондитерских изделий по составу и пищевой ценности.</p> <p>Общность и различия печенья, пряников и вафель по пищевой ценности, составу и показателям качества.</p> <p>Печенье, пряники: понятие, виды. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика разных видов и сортов. Отличия сахарного, затяжного и сдобного печенья, крекеров и галет. Отличия сырцовых пряников от заварных.</p> <p>Вафли: понятие, виды. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика вафель разных наименований.</p> <p>Торты и пирожные: понятие, назначение. Общность и отличия пирожных от тортов. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика основных видов тортов и пирожных по составу, сырью, производству, отделке поверхности. Отличия тортов и пирожных от других мучных кондитерских изделий. Способы фальсификации тортов и пирожных, методы обнаружения фальсификации.</p> <p>Кексы, рулеты, ромовые баба: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Отличия от других мучных кондитерских изделий. Общность и различия кексов, рулетов, ромовых баба. Классификация и ассортимент. Факторы качества: сырье, процессы производства. Оценка качества.</p> <p>Оценка качества: показатели, дефекты, виды, причины возникновения. Упаковка, маркировка, хранение.</p>		
--	---	--	--	--

	<p>Знать: ассортимент товаров однородных групп продовольственного класса, их потребительские свойства; товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп.</p>		
1	<p>Общая классификация вкусовых товаров: деление на подгруппы, классификационные признаки. Состояние рынка вкусовых товаров. Пищевая ценность: ранжирование свойств по степени их значимости.</p>		
2	<p>Алкогольные напитки: понятие, назначение. Отличительные особенности от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы. Водки и ликероналивочные изделия: понятие, назначение. Общность и отличия от водок. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты.</p> <p>Виноградные и плодово-ягодные вина: понятие, назначение. Общность и различия вин и ликероналивочных изделий. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество, тип и наименование вин: Сырье, в том числе место его происхождения, процессы производства. Понятие о первичном и вторичном виноделии. Стадии жизни вин, их влияние на качество, группу и тип вина. Краткая характеристика отдельных групп, типов и наименований вин. Оценка качества вин: показатели, дефекты.</p>		
3	<p>Крепкие алкогольные напитки. Коньяк. Краткая история создания напитка. Общность и отличия от водки. Классификация и ассортимент коньяков, их состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент коньяка: сырье, процессы производства. Влияние сроков выдержки на качество коньяков. Краткая характеристика наиболее распространенных наименований коньяка. Оценка качества: показатели, дефекты.</p> <p>Ром и виски. Общность и отличия от коньяка и водки. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества.</p> <p>Розлив, упаковка, маркировка алкогольных напитков.</p> <p>Фальсификация алкогольных напитков: виды, средства. Средства обнаружения фальсификации. Культура потребления алкогольных напитков.</p> <p>Упаковка, маркировка. Общие и специфические требования. Условия и сроки хранения.</p>		2

4	<p>Слабоалкогольные напитки: понятие, назначение. Общность и отличия от алкогольных напитков.</p> <p>Пиво. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Характеристика светлых, полутемных и темных сортов пива по составу, пищевой ценности, особенностям приготовления. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, тара. Условия и сроки хранения.</p> <p>Новые виды тонизирующих слабоалкогольных напитков.</p> <p>Упаковка, маркировка. Общие и специфичные требования. Условия и сроки хранения</p>		
5	<p>Безалкогольные напитки. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.</p> <p>Краткая характеристика отдельных подгрупп безалкогольных напитков по сырью, составу. Пищевой ценности.</p> <p>Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, упаковка.</p> <p>Упаковка, маркировка. Общие и специфичные требования. Условия и сроки хранения.</p>		
6	<p>Чай. Кофе. Чай и чайные напитки. 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 качества кофе: сырье, районы произрастания, процессы производства. Особенности кофе разных районов произрастания и видов. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.</p> <p>Упаковка, маркировка. Общие и специфичные требования. Условия и сроки хранения.</p> <p>Характерные признаки пряностей и приправ.</p>		
7	<p>Табак и табачные изделия: понятие, назначение, отличия от пищевых продуктов. Общая классификация. Состояние рынка.</p> <p>Химический состав табака и табачных изделий.</p> <p>Физическое воздействие табачных изделий на организм человека. Сравнительная характеристика табачных изделий разных видов по внешнему виду, размеру, составу, способу изготовления. Оценка качества табачных изделий: показатели</p>		

	качества,		
8	<p>Пряности и приправы. Районы произрастания. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество пряностей: сырье, процессы производства. Отличительные особенности пряностей разных наименований. Оценка качества: показатели, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменения качества пряностей при хранении.</p> <p>Приправы. Поваренная соль: виды, номера, сорта. Районы добычи соли. Отличительные особенности соли разных видов, номеров по составу и органолептическим свойствам. Оценка качества: показатели, дефекты. Условия хранения и транспортирования. Изменения качества соли при хранении. Потери.</p> <p>Пищевой уксус и уксусная эссенция. Новое в ассортименте: ароматизированные уксусы. Прочие приправы: плодоовощные соусы, хрен. Горчица, майонез.</p> <p>Упаковка, маркировка. Общие и специфичные требования. Условия и сроки хранения. Градации: товарные сорта, классы, марки. Упаковка, маркировка: виды, требования к ним. Хранение: условия и сроки.</p> <p>Практические работы</p>		
43	Распознавание ассортимента ликероводочных изделий, распознавание их подгрупп и видов по маркировке.	2	
44	Распознавание ассортимента вин и коньяков, распознавание их подгрупп и видов по маркировке.	2	
45	Ассортимент и оценка качества безалкогольных напитков.	2	
Лабораторные работы			
13	Оценка натуральных образцов виноградных (или плодово-ягодных) вин и установление соответствия требованиям стандартов.	2	
14	Органолептическая оценка пива и установление соответствия требованиям стандартов.	2	
15	Оценка качества чая и кофе по стандарту.	2	
Тема 1.16 Молочные товары	Содержание учебного материала	10	
	Компетенции: ПК1.1, ОК 2, ОК 3; Уметь: распознавать товары по ассортиментной принадлежности.		

	<p>Знать: ассортимент товаров однородных групп продовольственного класса, их потребительские свойства; товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп.</p>		
1	<p>Общая классификация молочных товаров: деление на группы и подгруппы. Состояние рынка: приоритетные подгруппы и виды молочных товаров, источники насыщения, потребность, состояние спроса и предложения, направления формирования ассортимента и повышения качества, соотношение отечественной и импортной продукции.</p>		
2	<p>Молоко и сливки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Частная классификация по температурному режиму обработки, жирности, вводимым добавкам. Ассортимент. Краткая характеристика различных наименований молока. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.</p>		
3	<p>Кисломолочные продукты: понятие, назначение. Классификация. Отличия разных видов от других молочных товаров и между собой. Кисломолочные напитки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Особенности разных видов по сырью, производству, органолептическим показателям. Сметана: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Краткая характеристика ассортимента по органолептическим показателям. Творог и творожные изделия: Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Краткая характеристика ассортимента по сырью, производству, органолептическим показателям. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.</p>		

	<p>4 Консервы молочные: понятие, назначение. Частная классификация. Отличия разных видов консервов.</p> <p>Сухие молочные консервы: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние различных способов сушки на потребительские свойства сухих молочных консервов. Ассортимент.</p> <p>Сгущенные молочные консервы: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Краткая характеристика разных видов сгущенных молочных консервов по сырью, производству, органолептическим показателям.</p> <p>Оценка качества: показатели, дефекты, причина 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. Краткая характеристика отдельных видов сливочного и комбинированного масел по составу, сырью, органолептическим показателям. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта, дефекты: виды и причины возникновения.</p>		
	<p>5 Сыры и мороженое. Сыры: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сыров от других молочных товаров. Общие признаки сыров и творога. Классификация и ассортимент, особенности ассортимента импортных сыров. Сравнительная характеристика разных групп, видов и наименований по сырью, процессам производства, составу и органолептическим показателям.</p> <p>Оценка качества: признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта (для твердых сычужных сыров), дефекты: виды, причины, их возникновения.</p> <p>Мороженое: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей по сырью, особенностям производства, органолептическим показателям.</p> <p>Оценка качества: показатели, дефекты, причины их возникновения.</p> <p>Лабораторные работы</p>		
	<p>16 Органолептическая оценка качества молока на натуральных образцах и/или по стандарту.</p>	2	
	<p>17 Органолептическая оценка качества сыра на натуральных образцах и/или по</p>	2	

	стандарту.		
	18	Оценка качества кефира, простокваши, ряженки.	2
	19	Ассортимент, оценка качества и определение стоимости партии сгущенного молока	2
Тема 1.17 Мясные товары	Содержание учебного материала		8
	<p>Компетенции: ПК1.1, ОК 2, ОК 3;</p> <p>Уметь: распознавать товары по ассортиментной принадлежности.</p> <p>Знать: ассортимент товаров однородных групп продовольственного класса, их потребительские свойства; товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп.</p>		
	1	<p>Мясные товары: понятие, назначение. Общая классификация. Отличия мясных товаров от других групп продовольственных товаров. Состояние рынка мясных товаров: источники насыщения, потребность, нормы потребления.</p> <p>Классификация отдельных видов убойных животных в зависимости от породы, пола, возраста, упитанности и других признаков. Признаки идентификации животных по возрасту и упитанности. Мясная продуктивность животных. Живая, приемная и убойная масса, убойный выход мяса. Тканевый состав мяса: основные виды тканей, их значение в формировании качества мяса и мясопродуктов, выход товарной продукции. Соотношение тканей в мясе.</p> <p>Пищевая ценность мяса и мясопродуктов: биологическая, физиологическая, энергетическая, органолептическая ценность, усвояемость и безопасность. Отличия разных тканей мяса по свойствам, пищевой ценности.</p> <p>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>Сортовая разрубка мясных туш в розничной торговле: назначение, схемы разрубки. Особенности разделки говядины, свинины и баранины. Деление отрубов по сортам и выход товарных сортов. Пищевая ценность различных отрубов, их кулинарное назначение.</p>	

2	<p>Птицы. Субпродукты. Субпродукты: понятие, назначение. Классификация субпродуктов по пищевой ценности, способам обработки и термическому состоянию. Общность и отличия субпродуктов от мяса по тканевому и химическому составу, пищевой ценности, использованию. Сравнительная характеристика разных видов.</p> <p>Классификация птицы по группам (домашняя и дичь), видам, возрасту, способам обработки и назначению. Отличия мяса птицы от мяса убойных животных по тканевому и химическому составу, пищевой ценности, способам обработки и назначению.</p> <p>Оценка качества птицы: показатели, категории, дефекты.</p>		
3	<p>Колбасные изделия: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам обработки, внешним признакам. Тканевый и химический состав, пищевая ценность колбасных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Ассортимент колбасных изделий. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, товарные сорта (признаки и принципы деления), дефекты допустимые и недопустимые.</p> <p>Мясокопчености: понятие, назначение. Классификация по способам тепловой обработки, видам сырья, анатомической части туши. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Ассортимент мясокопченостей. Сравнительная характеристика основных видов и наименований. Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты.</p>		
4	<p>Мясные полуфабрикаты. Консервы мясные: понятие, назначение. Классификация мясных консервов по сырью: основному и вспомогательному, способам предварительной и тепловой обработки, виду тары и назначению. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Ассортимент мясных консервов. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты допустимые и недопустимые (продукции и тары).</p> <p>Мясные полуфабрикаты: понятие, назначение. Классификация мясных полуфабрикатов по виду мяса и способам обработки. Ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Мясные кулинарные изделия: понятие, назначение. Классификация по виду мяса, способам термической обработки и другим признакам. Ассортимент. Состав и пищевая ценность разных видов кулинарных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты.</p>		
Лабораторные работы			
20	Распознавание ассортимента колбас и распознавание отдельных наименований	2	

		натуральных образцов.		
	21	Ассортимент, приемка, оценка качества и стоимости мяса птицы	2	
	22	Распознавание ассортимента мясных полуфабрикатов и органолептических показателей качества по нормативным документам.	2	
Тема 1.18 Жировые и яичные товары	Содержание учебного материала			
	Компетенции: ПК1.1, ОК 2, ОК 3; Уметь: распознавать товары по ассортиментной принадлежности. Знать: ассортимент товаров однородных групп продовольственного класса, их потребительские свойства; товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп.			
	1	Яйцо и продукты его переработки: понятие, назначение. Отличия от других групп продовольственных товаров. Общая и частная классификация яиц: деление на виды, категории. Состояние рынка. Продукты переработки яйца: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Отличие от свежего яйца по пищевой ценности. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика разных видов продуктов переработки яйца по сырью, процессам производства, органолептическим показателям. Оценка качества: показатели качества, дефекты, виды и причины возникновения. Упаковка и маркировка, транспортировка. Условия и сроки хранения.	4	2

	2	<p>Пищевые жиры: понятие, назначение. Общая классификация. Отличия пищевых жиров от других продовольственных товаров.</p> <p>Состояние сегмента рынка пищевых жиров: источники насыщения, потребность.</p> <p>Растительные масла: понятие, назначение. Классификация растительных масел по виду сырья и способам обработки. Состав и пищевая ценность разных видов и подвидов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, производство. Фальсификация растительных масел. Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты.</p> <p>Животные жиры: понятие, назначение. Классификация по видам сырья и способам обработки. Состав и пищевая ценность. Отличие животных жиров от растительных масел по составу, органолептическим свойствам и сохраняемости. Факторы качества: сырье, процессы производства. Особенности разных видов животных жиров.</p> <p>Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты.</p> <p>Маргариновая продукция: понятие, виды, назначение. Состав и пищевая ценность.</p> <p>Маргарин: понятие, группы по назначению. Классификация столового маргарина.</p> <p>Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства.</p> <p>Кулинарные жиры: понятие, виды, назначение. Состав и пищевая ценность.</p> <p>Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства.</p> <p>Особенности кулинарных жиров разных наименований.</p> <p>Оценка качества: признаки идентификации, показатели, товарные сорта, дефекты.</p> <p>Упаковка, маркировка и хранение.</p>		
	Лабораторные работы			
	23	Определение вида и категории яйца по органолептическим показателям.	2	2
24	Органолептическая оценка растительного масла на натуральных образцах и по стандарту.	2		
Тема 1.19 Рыбные товары	Содержание учебного материала		10	
	<p>Компетенции: ПК1.1, ОК 2, ОК 3;</p> <p>Уметь: распознавать товары по ассортиментной принадлежности.</p> <p>Знать: ассортимент товаров однородных групп продовольственного класса, их потребительские свойства; товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп.</p>			

1	<p>Рыбные товары: понятие, назначение. Общая классификация. Отличия рыбных товаров от других групп пищевых продуктов.</p> <p>Состояние рынка рыбных товаров: источники насыщения, потребность в них (нормы потребления).</p> <p>Тканевый состав: основные ткани рыбы. Строение тела рыбы: форма и основные части (съедобные и несъедобные). Классификация рыб по содержанию жира и белков. Пищевая ценность рыбы: биологическая, энергетическая, органолептическая, усвояемость и безопасность. Сравнение мяса и рыбы по тканевому и химическому составу, пищевой ценности.</p>		
2	<p>Классификация рыб. Семейства промысловых рыб: понятие, общие и отличительные признаки. Классификация промысловых рыб по морфологическим и анатомическим признакам, образу жизни, длине, массе, полу, времени улова, другим признакам. Важнейшие семейства промысловых рыб: деление на типы, отличительные признаки рыб отдельных семейств и их типов. Виды рыб, относящиеся к определенным семействам и типам, их товароведная характеристика.</p> <p>Классификация свежей рыбы по физиологическому и термическому состоянию. Особенности пищевой ценности. Видовой ассортимент рыбы живой, охлажденной и мороженой.</p> <p>Живая рыба, охлажденная и мороженая рыба. Факторы качества: сырье, способы охлаждения и замораживания. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.</p>		
3	<p>Рыба соленая и маринованная: понятие, назначение, отличительные признаки.</p> <p>Классификация соленой и маринованной рыбы по виду сырья, способам посола. Особенности химического состава и пищевой ценности соленой и маринованной рыбы.</p> <p>Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Способы посола, их влияние на качество соленой рыбы. Сущность созревания рыбы. Классификация рыб по способности к созреванию. Ассортимент соленой и маринованной рыбы. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.</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. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние способов копчения на качество копченой рыбы. Ассортимент. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.</p>		

	4	Рыбные консервы и пресервы: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам основного и вспомогательного сырья. Отличия рыбных консервов от свежей и копченой рыбы. Тканевый, химический состав и пищевая ценность консервов и пресервов разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Ассортимент. Сравнительная характеристика консервов и пресервов разных видов. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты допустимые и недопустимые.		
	5	Икра. Нерыбные водные продукты: понятие, назначение. Классификация по видам объектов промысла: ракообразные, моллюски, иглокожие, морские млекопитающие, морские водоросли. Икра: понятие, назначение. Особенности состава икры от состава других частей рыбы. Классификация по видам, качеству, сырью и способам производства. Строение ястыков и икринок. Химический состав и пищевая ценность разных видов икры. Факторы, формирующие качество и ассортимент: вид рыбы, качество ястыков, процессы производства. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты. Средства фальсификации икры и методы их обнаружения.		
	Практическая работа			
	46	Распознавание основных семейств промысловых рыб. Установление отличительных признаков.	2	
	Лабораторные работы			
	25	Ассортимент и оценка качества соленой рыбы	2	
	26	Ассортимент и оценка качества по стандарту рыбы вяленой и холодного копчения	2	
Раздел 2. Формирование торгового ассортимента			100	
Тема 2.1 Торгово-технологическое оборудование и торговый инвентарь	Содержание учебного материала			
	Компетенции: ПК1.3, ОК 2; Уметь: анализировать ассортиментную политику предприятий общественного питания. Знать: классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство, требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования.		14	

1	<p>Мебель торговых организаций. Классификация торгового оборудования по обобщающим признакам и функциональному назначению.</p> <p>Мебель для торговых организаций: назначение и классификация. Типизация и унификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций. Мебель торговых залов магазинов, административно-бытовых и подсобных помещений, складов торговых организаций: типы, назначение, особенности устройства и применения. Новые перспективы направления совершенствования торговой мебели по конструкции, дизайну, функциональному назначению.</p>		
2	<p>Торговый инвентарь: назначение и классификация. Требования, предъявляемые к торговому инвентарю. Виды, назначение и особенности устройства отдельных видов инвентаря для торговых организаций.</p> <p>Измерительное оборудование: понятие, назначение. Измерительное оборудование: классификация, требования, предъявляемые к нему и другим средствам измерения. Перспективные направления совершенствования измерительного оборудования.</p> <p>Меры длины, меры объема: виды, их назначение, эксплуатация, уход за ними.</p> <p>Электронные настольные и платформенные (товарные), механические настольные и платформенные (товарные) весы: типы, назначение, их сравнительная характеристика по устройству, техническим характеристикам и правилам эксплуатации. Выбор типов и рекомендованные нормы оснащения торговых организаций весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Правовая база метрологического обеспечения измерительного оборудования.</p> <p>Государственный метрологический контроль за средствами измерений: сфера применения, правовая база, порядок проведения.</p>		

3	<p>Контрольно-кассовые машины: понятие назначение, правовое регулирование порядка их эксплуатации. Классификация и требования, предъявляемые к ККТ. Государственный реестр ККТ: назначение, Типовые правила эксплуатации ККТ.</p> <p>Электронные ККМ: принцип устройства, типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации. Термопринтеры, сканеры, терминалы для сбора данных: назначение, типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.</p> <p>Кассовые POS-терминалы: типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации.</p> <p>Программы, обеспечивающие сопряжение электронных кассовых машин с различными АСУ торговли.</p> <p>Выбор типов и рекомендательные нормы оснащения торговых организаций ККМ и другой электронной техникой.</p> <p>Основные этапы эксплуатации ККТ: подготовительный, основной и заключительный.</p> <p>Подготовка ККТ к работе. Основные правила работы на ККТ. Порядок окончания работы на ККТ. Оформление кассовой документации. Учет кассовых операций.</p>		
4	<p>Торговое оборудование. Фасовочно-упаковочное оборудование: понятие назначение, классификация, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.</p> <p>Оборудование для маркировки упакованных товаров и печати этикеток со штриховым кодом.</p> <p>Выбор типов и рекомендательные нормы оснащения фасовочно-упаковочным оборудованием торговых организаций.</p> <p>Измельчительно-режущее оборудование: назначение, классификация. Режущие и измельчительные машины: типы, назначение, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.</p> <p>Подъемно-транспортное оборудование: назначение, классификация. Грузоподъемные машины и механизмы, транспортирующие машины и механизмы, погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, автоматические подъемно-транспортные комплексы: типы, техническая характеристика и правила эксплуатации.</p> <p>Уборочная техника: назначение, виды (поломоечные машины и т.п.), краткая характеристика, эксплуатация.</p>		

	5	Торговое холодильное оборудование: назначение и классификация. Виды охлаждения: безмашинное и машинное. Машинное охлаждение, его сущность, преимущества и недостатки (повышенные затраты) по сравнению с безмашинным охлаждением. Холодильные агенты: виды, свойства, применение. Озонобезопасные хладагенты и их виды. Холодильные машины и агрегаты: типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Торговое холодильное оборудование: типы, сравнительная характеристика по устройству, техническим характеристикам, правилам эксплуатации, их преимущества и недостатки. Перспективные типы торгового холодильного оборудования. Выбор типов и рекомендательные нормы оснащения торговых организаций холодильным оборудованием.			
	6	Торговые автоматы. Оборудование для приготовления и продажи напитков: назначение, классификация, типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Оборудование для продажи напитков в алюминиевых банках: типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Критерии выбора типов оборудования для приготовления и продажи напитков при оснащении торговых организаций.			
	7	Система защиты товаров в торговых организациях: назначение и классификация, их виды, устройство, технические характеристики, эксплуатация. Деактиваторы и магнитные съёмники: виды и назначение. Видеонаблюдение, мониторы, системы видеонаблюдения для крупных торговых организаций.			
	Практические работы				
	47	Анализ видов торговой мебели в предприятиях села.			2
	48	Определение вида и типа холодильного оборудования по его маркировке			2
	49	Оснащение торговых организаций мебелью(расчет необходимых показателей).			2
	50	Правила эксплуатации ККТ.			2
	51	Документальное оформление кассовых операций(по вариантам).			2
	52	Отдельные виды измельчительно-режущего, фасовочно-упаковочного оборудования и правил их эксплуатации.			2
53	Устройства и правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.	2			
Тема 2.2 Микробиология, санитария и гигиена	Содержание учебного материала				
	Компетенции: ПК1.3, ОК 2, ОК 3, ОК 4; Уметь: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде.				

2

потребительских товаров	Знать: основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров; нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила)		
1	<p>Морфология микроорганизмов. Систематика микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, их строение, особенности размножения. Значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности в области производства, хранения и реализации потребительских товаров.</p> <p>Понятие о физиологии микроорганизмов. Обмен веществ у микроорганизмов. Химический состав микробной клетки. Ферменты и их роль в жизнедеятельности микроорганизмов. Поступление питательных веществ в клетку. Понятие о тургоре плазмолизе, плазмолизе. Использование ферментов микробов в промышленности. Типы питания микроорганизмов (аутотрофы и гетеротрофы). Типы дыхания. Анаэробные и аэробные микроорганизмы. Питательные среды их состав и виды. Типичное и нетипичное брожения: спиртовое, молочно-кислое. Характеристика возбудителей и химизм, промышленное использование при переработке. Микробиологические процессы, обуславливающие порчу товаров. Роль гнилостных микроорганизмов в окружающей среде и порче товаров. Микробиологические процессы, вызывающие изменения жиров и клетчатки, влияние на качество товаров. Условия позволяющие сохранять качество товаров.</p>	10	2
2	<p>Факторы окружающей среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Физические факторы: температура, влажность, концентрация растворенных веществ, излучения. Химические факторы: реакция и химический состав среды. Биологические факторы их влияние на развитие микроорганизмов. Анабиоз, симбиоз, антагонизм, паразитизм. Возможные пути регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при производстве и хранении товаров в целях предохранения их от микробной порчи.</p> <p>Внешняя среда: почва, вода, воздух как основные источники возможного инфицирования микроорганизмами товаров. Микрофлора почвы. Типичные сапрофитные микробы. Микрофлора природной воды. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям. Микрофлора воздуха: особенности микрофлоры воздуха в производственных помещениях, складах хранения продуктов. Приемы обеззараживания воздуха. Микрофлора тела человека ее состав и значение. Понятие о дисбактериозе. Микрофлора тары и упаковочных материалов, приемы дезинфицирования.</p>		

3	<p>Биологическая повреждаемость товаров. Проблема биологического обрастания сырья. Насекомые вредители изделий и материалов (моль, жуки–кожееды, жуки-пухоеды, жук – типограф, термиты, тараканы). Особенности защиты материалов и изделий от повреждения насекомыми. Способы предупреждения и борьбы с насекомыми.</p> <p>Повреждения материалов грызунами мышами, крысами, полевками их краткая характеристика. Ухудшение санитарно-эпидемиологического благополучия при наличии грызунов в торговых организациях. Мыши и крысы, как переносчики инфекционных заболеваний, виды этих заболеваний. Меры предупреждения и способы борьбы. Обеспечение безопасности при проведении мероприятий по борьбе с грызунами.</p> <p>Целлюлозные волокна и ткани. Микроорганизмы вызывающие их повреждения. Условия, способствующие повреждению, механизм повреждения. Признаки повреждения. Методы оценки биоповреждений. Белковые волокна и ткани. Микроорганизмы, вызывающие их повреждения. Признаки деструкции. Химические волокна. Способы защиты текстильных материалов от повреждений микроорганизмами.</p> <p>Микроорганизмы, вызывающие повреждение кожевенного и мехового сырья. Условия, способствующие повреждению. Механизм повреждения. Методы оценки степени биодеструкции. Способы защиты от повреждения.</p> <p>Биоповреждения косметических товаров и защита от них. Микроорганизмы, вызывающие повреждения косметических эмульсий. Влияние микробиологических повреждений на сроки годности. Условия, способствующие повреждению. Способы защиты от повреждения.</p>		
4	<p>Санитарные требования. Эпидемиология понятие. Состояние эпидемиологического благополучия населения. Патогенные микробы. Защитные силы организма. Инфекции и интоксикации. Отравления небактериального характера. Санитарно - эпидемиологическая экспертиза.</p>		
5	<p>Гигиена: понятие, объекты изучения, цели и задачи. Санитарные требования к производственному и обслуживающему персоналу. Медицинские осмотры, их цель и значение. Заболевания, препятствующие работе в торговых организациях. Санитарные требования к предприятиям розничной торговли</p>		
Практические работы			
54	Биоповреждения непродовольственных товаров однородных групп, защита от них.	2	2
55	Личная гигиена работников торговли	2	

	56	Анализ производственного травматизма на предприятии. Оформление акта формы Н-1	2	
	Лабораторные работы			
	27	Устройство микроскопа, овладение техникой микроскопирования.	2	
	28	Микроскопирование плесневых грибов и дрожжей	2	
	29	Разбор данных санитарно – бактериологического анализа продовольственных товаров.	2	
Тема 2.3 Ускорение оборачиваемости товаров	Содержание учебного материала		10	
	Компетенции: ПК1.3, ОК 2, ОК 8; Уметь: формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь. Знать: технологические процессы товародвижения.			
	1	Понятие и классификация товарных запасов. Факторы, определяющие величину товарных запасов и эффективность их использования. Показатели, характеризующие равномерность поставки товарных ресурсов и обеспеченность розничного товарооборота товарными запасами: коэффициент равномерности, коэффициент обеспеченности предприятия товарными ресурсами, уровень обеспеченности предприятия товарными запасами. Показатели, характеризующие эффективность использования товарных запасов. Методы планирования товарных запасов: экономико-статистический, удельных приращений, метод технико-экономических расчетов. Элементы товарного запаса. Пути повышения эффективности использования оборотных средств, способы ускорения оборачиваемости.		
2	Оборотный капитал: понятие, состав, структура. Классификация оборотного капитала. Понятие материальных ресурсов. Показатели использования материальных ресурсов. Показатели оборачиваемости. Определение потребности в оборотном капитале. Оценка эффективности применения оборотных средств.			

	<p>3 Понятие, сущность и задачи рекламы. Ведущее место торговой рекламы среди других видов рекламы. Черты добросовестной рекламы, присущие торговой рекламе: правдивость, конкретность, целенаправленность, гуманность, компетентность. Междисциплинарные связи курса с другими дисциплинами.</p> <p>История возникновения и развития рекламы.</p> <p>Внешние и внутренние факторы, оказывающие влияние на процесс поведения в рекламной среде. Механизм психологического воздействия рекламных средств на человека.</p> <p>Понятие системы маркетинговых коммуникаций и ее роль в комплексе маркетинга. Реклама в системе маркетинговых коммуникаций. Коммерческая пропаганда. Стимулирование сбыта. Личная продажа.</p> <p>Общие и специальные требования к рекламе, установленные законом «О рекламе». Государственный контроль рекламы. Ответственность рекламодателя, рекламопроизводителя и рекламораспространителя за нарушение законодательства о рекламе. Контроль за рекламной деятельностью. Международный кодекс рекламной практики: нормы рекламы.</p> <p>Классификация рекламных средств: в зависимости от спонсора, по способу воздействия на органы чувств человека, по техническому признаку, по месту применения, по характеру воздействия на человека, в зависимости от охватываемой рекламной деятельностью территории, в зависимости от предмета рекламы. Основные элементы, определяющие рекламное сообщение: текст, изображение, цвет, свет, звук, шрифт. Характеристика элементов рекламного сообщения. Рекламные средства и их применение: реклама в прессе; печатная реклама; аудиовизуальная, радио- и телереклама; выставки и ярмарки; рекламные сувениры; прямая почтовая реклама; наружная реклама; мероприятия публичной рекламы; компьютеризованная реклама. Характеристика рекламных средств. Основные принципы составления рекламных текстов: побудительные мотивы принятия решения о приобретении товара, классификация потребностей человека. Художественное оформление рекламных объявлений: иллюстрации, виды шрифта.</p>	
--	--	--

4	<p>Средства внешней и внутренней рекламы магазинов: интерьер торгового зала, рекламная выкладка и показ товаров, рекламные указатели, рекламные мероприятия. Составляющие интерьера современного магазина: оборудование для рекламной выкладки товаров, освещение в торговом зале, цветовое оформление интерьера. Рекламная выкладка товаров: выкладка-информация, выкладка-консультация. Рекламные указатели: пиктограммы, табло-указатели, художественное панно, ценник, электротабло. Устная реклама. Внутренняя радиотрансляция. Витрины как средство рекламы, классификация, характеристика основных видов, правила оборудования и оформления.</p> <p>Средства внешней магазинной рекламы: наружные щиты с плакатами и афишами, транспаранты, вывески, внешнее оформление магазина, наружные витрины.</p> <p>Рекламная информация оптовых предприятий, работа демонстрационного зала. Коллекция образцов товаров, оптовые ярмарки, информационные письма, каталоги, проспекты, объявления в печати. Рекламные мероприятия, проводимые розничной торговлей. Основные цели рекламы, проводимой промышленными предприятиями. Сотрудничество в рекламной деятельности промышленности, оптовых и розничных торговых предприятий</p>		
5	<p>Понятие и сущность пабликрилейшнз. История развития, цели, задачи и функции. Работа служб пабликрилейшнз со службами массовой информации: характеристика средств массовой информации, информационные материалы. Отношения предприятий с потребителями. Организация мероприятий пабликрилейшнз.</p> <p>Рекламные агентства и их функции, субъекты рекламного процесса, их основные функции. Причины развития рекламных агентств. Организационная схема рекламного агентства. Организация взаимоотношений участников рекламного процесса. Планирование рекламной работы на предприятии, организация и планирование рекламных компаний, схема подготовки рекламного обращения.</p> <p>Экономическая эффективность рекламы и эффективность психологического воздействия отдельных средств рекламы на сознание человека.</p> <p>Факторы, влияющие на реализацию товаров. Формула для расчёта экономического эффекта рекламы, расчёт рентабельности рекламных мероприятий. Методы определения эффективности психологического воздействия рекламных средств на потребителей: метод наблюдения, метод эксперимента, метод опроса.</p>		
Практические работы			
57	Расчет показателей использования оборотных средств.	2	

	58	Расчет показателей производительности труда	2	
	59	Пути и способы ускорения оборачиваемости.	2	
	60	Пути и способы ускорения оборачиваемости.	2	
	61	Составление рекламы на продукцию	2	
	62	Составление калькуляции продукции	2	
	63	Определение цены и стоимости товара	2	
	64	Расчет прибыли и рентабельности отдельных видов товаров.	2	
	65	Расчет основных технико-экономических показателей деятельности организации (предприятия)	2	
Тема 2.4 Обеспечение безопасности торговых работников	Содержание учебного материала		20	
	Компетенции: ПК1.3, ОК 2, ОК 3, ОК 6; Уметь: соблюдать требования техники безопасности и охраны труда. Знать: законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда.			1, 2
	1	Основные понятия в области охраны труда. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Нормативно-правовая база охраны труда, понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (главы: 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.		
2	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов Российской Федерации, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны. Система стандартов по технике безопасности, назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действий. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраны труда.			

3	<p>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда, назначение. Государственные технические инспекции (Госэнергонадзор, Государственная пожарная инспекция и другие), их назначение и функции. Права государственных инспекторов труда: административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.</p> <p>Служба охраны труда в организациях и предприятиях: назначение, основание для создания или заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комиссии по охране труда: состав, назначение.</p> <p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охране труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> <p>Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.</p>		
4	<p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и анализ. Первая помощь при механических травмах: переломах, вывихах, ушибах, при поражении холодильными агрегатами. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования, документальное оформления учёта несчастных случаев в организациях. Порядок возмещение работодателями вреда, причинённого здоровью работников в связи с несчастными случаями.</p>		
5	<p>Условия труда и их влияние на организм человека Основные понятия: условия труда, производственная санитария. Правовая база: Федеральный Закон «Об основах охраны труда в РФ» (статьи 16, 19), «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (статьи 14, 20, 22, 24-27).</p> <p>Факторы, влияющие на условия труда в предприятиях, их виды. Санитарные нормы условий труда. Влияние условий труда на организм человека. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</p>		
6	<p>Требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству, содержанию территории и к помещениям предприятия. Требования производственной санитарии, предъявляемые к микроклимату помещений предприятий (отоплению,</p>		

	<p>вентиляции, водоснабжению, канализации).</p> <p>Санитарно-гигиенические условия и особенности труда работников. Санспецодежда: её виды, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования. Вредные производственные факторы: основные понятия, предельно допустимый уровень вредного производственного фактора. Классификация вредных производственных факторов. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов, требования санитарных правил и норм (шум, вибрация, электромагнитные излучения).</p> <p>Приборы для контроля и средства защиты от вредных производственных факторов, их виды. Межотраслевые правила по охране труда в предприятиях требования к охране окружающей среды и мероприятия по их выполнению.</p>		
7	<p>Техника безопасности: понятие, назначение.</p> <p>Государственные нормативные требования к технике безопасности, их регламентация в Федеральных законах, системе стандартов ССБТ, Санитарных правилах и нормах.</p> <p>Требования к технике безопасности при проектировании и содержании предприятий. Требования к технологическим процессам. Требования к организации рабочих мест на предприятиях.</p>		
8	<p>Электробезопасность: понятия, последствия поражения электрическим током. Общие требования и номенклатура видов защиты (ГОСТ 12.1.010-78).</p> <p>Классификация помещений предприятий по степени электроопасности. Организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности.</p> <p>Технические средства защиты человека от поражения электрическим током: защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей, понятие, назначение. Порядок и срок проверки заземляющих устройств и сопротивления изоляции. Особенности заземления переносных токоприёмников.</p> <p>Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, срок проверки, правила хранения и эксплуатации. Статическое электричество и способы защиты от его воздействия. Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования. Оказание первой помощи при поражении человека электрическим током.</p>		

9	<p>Пожарная безопасность: понятие, последствия её несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений. Правила пожарной безопасности. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях.</p> <p>Противопожарный инструктаж: понятия, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров.</p> <p>Основные причины возникновения пожаров в предприятиях. Способы тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.</p> <p>Пожарный инвентарь: противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связи, их типы, назначение.</p>		
10	<p>Требования безопасности, предъявляемые к торговому оборудованию. Опасные зоны торгового оборудования.</p> <p>Правила техники безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: измерительного, механического, холодильного, фасовочно-упаковочного, для приготовления и продажи напитков, подъёмно-транспортного, контрольно-кассовых машин и др. Типовые инструкции по охране труда.</p>		
Практическая работа			
66	Электробезопасность. Составление инструкции по электробезопасности для продавца.	2	2
<p>Самостоятельные работы при изучении МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателей, оформление практических работ, отчетов.</p>		197	
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>К теме 1.2</p> <p>1. Подготовить доклад на тему : «Порядок расчета показателей ассортимента».</p> <p>К теме 1.3</p> <p>2. Подготовить сообщение на тему : « Порядок регулирования хозяйственных связей в торговле».</p>		6	6

	3. Заполнить бланк: расторжения договора поставки	6	
	4. Подготовить доклад на тему : «Схема классификации поставщиков»	6	
	5. Подготовить доклад на тему : «Инструкции №П-6, №П-7 «о порядке приемки продукции производственно-технологического назначения и товаров народного потребления по количеству, качеству».	7	
	6. Подготовить доклад на тему: «Порядок составления коммерческого акта».	6	
	К теме 1.4		
	7. Подготовить сообщение на тему: «Ассортимент и показатели качества минеральных удобрений, ядохимикатов, пятновыводящих, чистящих и полирующих средств».	6	
	8. Подготовить доклад на тему : «Ассортимент товаров бытовой химии».	6	
	К теме 1.5		
	9. Подготовить сообщение на тему : «Ассортимент аудио -, видео-техники на розничных предприятиях»	6	
	К теме 1.6		
	10. Подготовить доклад на тему : «Ассортимент шелковых нитей».	6	
	11. Подготовить сообщение на тему : «Оценка потребительских свойств обувных товаров».	7	
	К теме 1.11		
	12. Подготовить сообщение на тему : « Современный рынок тропических и субтропических плодов».	7	
	К теме 1.12		
	13. Подготовить сообщение на тему: «Новое в ассортименте кондитерских изделий»	7	
	К теме 1.13		
	14. Подготовить сообщение на тему: «Польза и вред алкогольных напитков»	7	
	15. Подготовить сообщение на тему: "Современные технологии производства пива"	7	
	К теме 1.15		
	16. Составить схему классификации колбасных изделий.	6	
	К теме 1.17		
	17. Подготовить сообщение на тему: « Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия».	7	
	К теме 2.1		
	18. Подготовить сообщение на тему: « Техника безопасности при эксплуатации торгового инвентаря»	7	

	<p>19. Подготовить доклад на тему: «Инструкции по эксплуатации ККМ отдельных типов»</p> <p>20. Подготовить доклад на тему: «Оборудование для маркировки и печати этикеток в магазинах города»</p> <p>21. Подготовить сообщение на тему: «Средства защиты товаров от несанкционированного выноса»</p> <p>К теме 2.2</p> <p>22. Подготовить сообщение на тему: «Значение микроорганизмов для сохранения качества товаров»</p> <p>23. Подготовить доклад на тему: «Инфекционные болезни, передающиеся воздушно - капельным путем.</p> <p>К теме 2.3</p> <p>24. Подготовить доклад на тему: «Основные принципы и приемы построения композиции рекламы.</p> <p>25. Подготовить сообщение по теме: «Использование цвета в рекламе»</p> <p>26. Составить схему классификации рекламных средств.</p> <p>27. Составить схему (модель) последовательного поведения принятия решения о покупке</p> <p>К теме 2.4</p> <p>28. Подготовить сообщение «Основные мероприятия по предотвращению несчастных случаев».</p> <p>29. Подготовить сообщение «Санитарно-гигиенические условия на торговых предприятиях и в складских помещениях».</p>	<p>8</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	
	<p style="text-align: center;">Тематика курсовых работ (проектов)</p> <p>1. Управление ассортиментом и качеством строительных материалов для пола.</p> <p>2. Управление ассортиментом и качеством отделочных строительных материалов.</p> <p>3. Управление ассортиментом облицовочных строительных материалов.</p> <p>4. Управление ассортиментом средств для стирки.</p> <p>5. Управление ассортиментом химических средств для ухода за садом и огородом.</p> <p>6. Управление ассортиментом игрушек.</p> <p>7. Управление ассортиментом цифровых фотоаппаратов.</p> <p>8. Управление ассортиментом электронно-вычислительных машин.</p> <p>9. Управление ассортиментом школьно-письменных товаров.</p>	<p>20</p>	

- | | | | |
|--|---|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">10. Управление ассортиментом телевизоров.11. Управление ассортиментом лакокрасочных товаров.12. Управление ассортиментом сухих строительных смесей.13. Управление ассортиментом стиральных машин.14. Управление ассортиментом бытовых холодильников.15. Управление ассортиментом пылесосов.16. Управление ассортиментом нагревательных приборов.17. Управление ассортиментом бытовых светильников.18. Управление ассортиментом кухонных электробытовых машин.19. Управление ассортиментом мобильных телефонов.20. Управление ассортиментом корпусной мебели.21. Управление ассортиментом тканей.22. Управление ассортиментом одежды.23. Управление ассортиментом кожаной обуви.24. Управление ассортиментом резиновой обуви.25. Управление ассортиментом меховой одежды.26. Современные методы хранения продовольственных товаров, их значение и характеристика.27. Характеристика методов консервирования, используемых в производстве пищевых продуктов.28. Химический состав и пищевая ценность продуктов.29. Пищевые добавки: безопасность и влияние на потребительские свойства продуктов.30. Генетически модифицированные продукты.31. Управление ассортиментом белых (красных) натуральных виноградных вин.32. Характеристика разных видов упаковочных материалов для пищевых продуктов.33. Управление ассортиментом газированных безалкогольных напитков.34. Управление ассортиментом круп, реализуемых на конкретном торговом предприятии.35. Управление ассортиментом макаронных изделий.36. Управление ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий.37. Управление ассортиментом экзотических плодов.38. Организация заготовок, хранение и экспертиза качества овощей (плодов).39. Управление ассортиментом плодовых и овощных консервов.40. Управление ассортиментом табачных изделий. | | |
|--|---|--|--|

- | | | | |
|--|--|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">41. Управление ассортиментом минеральных вод.42. Управление ассортиментом ликеро-водочных изделий.43. Управление ассортиментом коньяков.44. Управление ассортиментом соков, напитков, нектаров.45. Управление ассортиментом безалкогольных газированных напитков.46. Управление ассортиментом светлого (темного) пива.47. Управление ассортиментом пряностей.48. Управление ассортиментом черного (зеленого) чая.49. Управление ассортиментом кофе (натурального, растворимого).50. Управление ассортиментом карамели.51. Управление ассортиментом конфет глазированных шоколадом (не глазированных, тапа «Ассорти»).52. Управление ассортиментом шоколада.53. Методы розничной продажи товаров населению, их характеристика.54. Роль складов в процессе товародвижения. Классификация и характеристика товарных складов.55. Характеристика магазинов различных типов по идентификационным признакам и ассортименту дополнительных услуг.56. Типизация и специализация магазинов.57. Товарные склады: понятие, классификация, назначение, функции.58. Активные и внемагазинные формы продажи товаров населению.59. Услуги розничной торговли.60. Оптовые ярмарки, их виды и характеристика.61. Закупочная работа: понятие, назначение, сущность и содержание.62. Технология хранения товаров.63. Составляющие интерьера и фасада современного магазина.64. Упаковка товаров.65. Закупка товаров на оптовых рынках и ярмарках.66. Коммерческая тайна и способы ее защиты.67. Функции и классификации розничных торговых предприятий.68. Размещение розничных торговых предприятий.69. Особенности продажи мебели.70. Особенности продажи алкогольной продукции.71. Особенности продажи хлеба и хлебобулочных изделий.72. Особенности продажи кондитерских изделий.73. Особенности продажи трикотажных, швейных и меховых товаров. | | |
|--|--|--|--|

	<p>74. Особенности продажи обувных товаров. 75. Особенности продажи технически сложных товаров бытового назначения. 76. Реклама в коммерческой деятельности. 77. Анализ рекламно-информационных средств. 78. Порядок формирования ассортимента товаров. 79. Особые формы продажи товаров населению.</p>		
	<p>Учебная практика. УП.1.1 Формирование товарного ассортимента и анализ ассортиментной политики в магазине. Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Провести опрос покупателей города Бийска по выявлению потребностей в товарах, сделать выводы; 2. Разработать мероприятия по формированию спроса и стимулированию сбыта различных товаров в магазине; 3. Сформировать ассортимент и проанализировать ассортиментную политику магазина. 4. Наметить мероприятия по оптимизации ассортимента. <p>УП.1.2 Управление закупочной деятельностью торгового предприятия Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Заключение договоров, оформление договора поставки и спецификации к нему на основании предложенной ситуации 2. Организация учета и контроль за выполнением договорных обязательств, оформление документов, работа с претензиями. 3. Приемка товаров в магазине и в складах по количеству и качеству, документальное оформление результатов приемки. Обеспечение товародвижения в складах и магазинах. Учет факторов, влияющих на ассортимент и качество при организации товародвижения. <p>УП.1.3 Составление товароведной характеристики хозяйственных товаров, и оценка их потребительских свойств Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить полную товароведную характеристику посудохозяйственных товаров. Дать оценку их потребительских свойств. 2. Составить полную товароведную характеристику электро-бытовых товаров. Дать оценку их потребительских свойств. 	<p>18</p> <p>36</p>	

	<p>3. Решение ситуаций.</p> <p>УП.1.4 Составление товароведной характеристики товаров культурно-бытового назначения и оценка их потребительских свойств</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить полную товароведную характеристику товаров культурно-бытового назначения. Дать оценку их потребительских свойств. 3. Решение ситуаций. <p>УП.1.5 Составление товароведной характеристики текстильных и одежно-обувных товаров, оценка их потребительских свойств</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить полную товароведную характеристику текстильных и одежно-обувных товаров. 2. Дать оценку их потребительских свойств. 3. Решение ситуаций. <p>УП.1.6 Составление товароведной характеристики товаров растительного происхождения, оценка их потребительских свойств</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить полную товароведную характеристику плодоовощных и зерномучных товаров. Дать оценку их потребительских свойств. 2. Составить полную товароведную характеристику кондитерских и вкусовых товаров. Дать оценку их потребительских свойств. 3. Решение ситуаций <p>УП.1.7 Составление товароведной характеристики товаров животного и комбинированного происхождения, оценка их потребительских свойств.</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить полную товароведную характеристику молочных, мясных, яичных, жировых и рыбных товаров. 2. Дать оценку их потребительских свойств. 3. Решение ситуаций <p>Учебная практика УП 06 Технология торговых процессов</p> <p>Виды работ:</p> <p>УП 1.8 Изучение основных видов и правил эксплуатации торгово-технологического оборудования и инвентаря</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с нормативно-технической документацией контрольно-кассовой техники 		
--	---	--	--

	<p>2.Отработка навыков работы с контрольно-кассовой техникой и весоизмерительным оборудованием.</p> <p>3.Выбор и расчет потребного количества торгового оборудования.</p> <p>УП 1.9 Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Виды работ:</p> <p>1.Редактирование и форматирование профессионально-ориентированных текстов</p> <p>2.Формирование отчета по анализу качества товаров</p> <p>3.Автоматизация при обработке динамической товароведческой информации</p>		
	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <p>1.Ознакомление с торговым предприятием</p> <p>2. Выявляет потребность в товарах</p> <p>3. Осуществляет связи с поставщиками и потребителями продукции</p> <p>4. Управляет товарными запасами, потоками</p> <p>5.Оформляет документацию на поставку и реализацию товаров</p>	108	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	20	
	Всего	1194	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов: коммерческой деятельности, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, товароведения, экономики и маркетинга
- лабораторий: информационных технологий

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- экономики и маркетинга – калькуляторы;
- коммерческой деятельности – стенды, раздаточный материал, нормативные документы, бланки документов;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда – стенды, плакаты, макеты;
- товароведения непродовольственных товаров – натуральные образцы отдельных групп товаров, раздаточный материал, схемы, нормативно-технические документы;
- технического оснащения торговых организаций: пос-терминал (фискальный регистратор, сканер, компьютер), принтер для печати штрих-кодов, контрольно-кассовые машины, весоизмерительное оборудование

Технические средства обучения: компьютеры, мультимедийный проектор,

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

название лаборатории – информационных технологий в профессиональной деятельности

- комплект учебно-методической документации
- персональные компьютеры
- принтер
- сканер
- ксерокс
- программное обеспечение общего и профессионального назначения
- СПС «Консультант плюс», «Гарант», 1С: Торговля, интернет

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях розничной торговли.

4.2 Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Белявский И.К. Маркетинговое исследование: информация, анализ, прогноз. Учебное пособие. - М.: "Финансы и статистика", 2010. – 320 с.
2. Беляев В.И. Маркетинг: основы теории и практики: учебник. – М.: КНОРУС, 2008. – 680 с.
3. Голубков Е.П. Маркетинговые исследования.- М.: Финпресс, 2009, - 428 с.
4. Греховодова М.Н. Экономика торгового предприятия. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 192 с.
5. Герасимов Б.И., Жариков В.В, Жарикова М.В. Маркетинг. Учебное пособие. М.: ФОРУМ, 2009
6. Дубцова Г.Г. Товароведение продтоваров. Учебник ИЦ «Академия», 2010
7. Соломатин А.Н. и др. Экономика и организация деятельности торгового предприятия. – М.: ИНФРА – М, 2009. – 256 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник ИЦ «Академия», 2011

9. Николаева М. А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы, М.: Издательство НОРМА, 2001.– 283с.
10. Никифорова Н.С. Товароведение продтоваров: практикум. Учебное пособие ИЦ «Академия», 2009
11. Петрище Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров. М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2007. - 510 с.
12. Жиряева Е. В. Товароведение, М.: 2003
13. Казанцева Н. С. Товароведение непродовольственных товаров М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2007. - 400 с.
14. Ходыкин А. П. Товароведение непродовольственных товаров М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2008. - 544 с.
15. Неверов А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами М.: ПрофОбрИздат, 2001.- 464 с
16. Ляшко А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2007. - 298 с.
17. Магомедов Ш.Ш. Товароведение и экспертиза обуви М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2006. – 380с.
18. Дзахмишева И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2007. – 346с.
19. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средних специальных учебных заведений. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2007. - 188 с
20. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. Учебник для учреждений среднего профессионального образования; учебное пособие для высших образовательных учреждений. - М.: Издательский дом "Деловая литература", 2007. - 816 с.
21. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2008. - 480 с.
10. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К». – 2007. – 400 с.
11. Плотникова Т.В., Позняковский В.М., Ларина Т.В., Елисеева Л.Г. Экспертиза свежих плодов и овощей: Учеб. Пособие. – 2-е изд., стер. – Новосибирск: Сиб. унив. Изд-во: Изд-во Новосиб. ун-та, 2006. – 302с.
12. Экспертиза напитков /В.М.Позняковский, В.А.Помозова, Т.Ф.Киселева, Л.В.Пермякова. 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. унив. Изд-во, 2008. – 384с.
13. Справочник товароведов продовольственных товаров. – М.: Колос, 2008.
14. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: ИНФРА – М, 2007. – 544 с.
22. Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К. Коммерция и технология торговли – М.: Дашков и К, 2008. – 696 с.
23. Парфентьева Т.О. Оборудование торговых предприятий ИЦ «Академия», 2012
24. Панкратов Ф.Г., Солдатова Н.Ф. Коммерческая деятельность – М.: Дашков и К, 2010. –500 с.
25. Половцева Ф.П. Коммерческая деятельность – М.: Инфра-М, 2009. – 248 с.
26. Бунеева Р.И. Коммерческая деятельность. Организация и управление – М.: Феникс, 2009. – 365 с.
27. Денисова А.Л., Дюженкова Н.В. Организация коммерческой деятельности: управление. – Тамбов: ТГТУ, 2007. – 45 с.
28. Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность: – М.: ИДДК, 2005. – 292 с.

29. Осипова Л.В., Синяева И.М. Основы коммерческой деятельности – М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2000. – 324 с.
30. Панкратов Ф.П., Серегина Т.К. Коммерческая деятельность – М. Маркетинг, 2000. – 578с.
31. Тютюшкина Г.С. Организация коммерческой деятельности предприятия.– Ульяновск : УлГТУ, 2006. – 132 с.
32. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий М.: ИЦ Академия, 2009.
33. Современный супермаркет. Составитель Жигульский А.Н.–2003
34. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли – М.: Форум, 2008.– 480 с.
35. Панкратов Ф.Г. Рекламная деятельность. ☐ М.: Торговая компания "Дашков и К", 2003.
36. Аксенова К.А. Реклама и рекламная деятельность. ☐ М: ПРИОРИЗДАТ, 2006. ☐ 96 с.
37. Мудрецова-Висс К.Г, Дедюхина В.А. Микробиология, санитария и гигиена: Учеб. – М.: Форум, 2009
38. Моисеенко Н.С. Товароведение непродтоваров. Учебник. РОСТОВ НА ДОНУ «ФЕНИКС», 2009

Дополнительные источники:

1. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продтоварами. Учеб. пособие для НПО. Академия, 2004
2. А М Новикова, Т С Голубкина, Н С Никифорова Товароведение и организация торговли продтоварами. Учеб. для НПО и СПО. М: Академия, 2004
3. Куденцов Товароведение продтоваров. Учебник для технологических отделений техникума торговли. М.экономика, 1971
4. Никитченко Л И Оборудование торговых предприятий: рабочая тетрадь для НПО. М: Академия, 2004
5. Тимофеева В.А. Товароведение продтоваров Ростов На Дону феникс, 2004
6. ФЗ «О защите прав потребителей» (в современной редакции).
7. ФЗ «О пожарной безопасности» (в современной редакции).
8. ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и расчетов с использованием платежных карт» 27 июля 2010г. (в современной редакции).
9. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов / СП.2.3.6.1066-01.
10. «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (в современной редакции).
11. Правила продажи отдельных видов товаров (в современной редакции).
12. Правила торговли (в современной редакции)
13. Правила оказания услуг (в современной редакции)
14. Правила комиссионной торговли (в современной редакции)
15. Инструкции о приемке товаров по качеству и количеству (П-6, П-7)
16. Гост и технические регламенты на отдельные группы товаров в современной редакции.
17. Журналы («Спрос», «Стандарты и качества», «Маркетинг», «Маркетинг в России и за рубежом», «Строительные материалы», «Мебель», «Новости торговли», «Оборудование»)
18. Гражданский кодекс РФ
19. Трудовой кодекс РФ

Интернет-ресурсы

1. <http://vsegost.com/>
2. <http://oxtrud.narod.ru/iot2.htm>
3. http://www.jobs.ua/job_description/rubrics-269/
4. <http://www.market-pages.ru/teoriya/28.html>
5. <http://torg.spb.ru/content.php?izd=4&year=2011&book=8>
6. <http://www.alttp.ru/report/mag/index.html>
7. <http://www.consultant.ru/popular/consumerism/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля «Управление ассортиментом товаров» реализуется в течение трех семестров 2,3 курсов обучения.

Темы 1.1, 1.2, 1.3 и УП.0.1 выдаются концентрированно в строгой последовательности, а остальные темы профессионального модуля читаются параллельно.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Организация учебной и производственной практики осуществляется образовательным учреждением в сроки установленные рабочим учебным планом. Учебную практику студенты проходят в учебных кабинетах колледжа, которые оснащены нормативно - техническими документами, натуральными образцами, весоизмерительной, контрольно - кассовой и компьютерной техникой со специальным программным обеспечением и с доступом в Интернет.

Учебная практика является обязательным разделом профессиональных модулей, она представляет собой вид учебных занятий, которые обеспечивают практико-ориентированную подготовку обучающихся. При организации учебной практики предполагается деление группы на подгруппы.

Производственная практика (практика по профилю специальности) проводится в предприятиях розничной и оптовой торговли с целью освоения студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

Аттестация по итогам производственной практики (практики по профилю специальности) проводится с учетом результатов подтвержденных документами соответствующих организаций.

Завершающей формой контроля профессионального модуля является комплексный экзамен.

В ходе изучения программы профессионального модуля студенты выполняют две курсовых работы. Тематика курсовых работ прилагается в конце модуля.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля должны основываться на инновационных психолого-педагогических технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки студентов.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе должны использоваться активные формы проведения занятий (деловые игры, решение ситуационных задач, дискуссии и др.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные

занятия и практические занятия, а также самостоятельная работа студентов. Тематика аудиторных и практических занятий соответствуют содержанию программы профессионального модуля.

Теоретические занятия формируют у студентов системные представления об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствует развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятие ответственных решений в рамках профессиональных компетенций.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): преподаватель должен иметь высшее профессиональное образование, по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», желателен наличие опыта работы в торговых организациях. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

Дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также цикла общепрофессиональных дисциплин.

Мастера:

Должны иметь высшее профессиональное образование соответствующее профилю специальности и иметь опыт работы в торговой организации, проходить стажировку не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1. Выявлять потребность в товарах	- аргументированность принятия маркетинговых решений относительно ассортимента на основании проведенных опросов; - обоснование формирования ассортимента на торговом предприятии на основе маркетинговых исследований и расчета показателей ассортимента	- проверка отчета о проведенном маркетинговом исследовании; практическая работа (решение ситуаций); - тестирование; - зачет
ПК 1.2 Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	- аргументированность выбора выгодных поставщиков и правильного заключения договоров; - соответствие содержанию и правилам оформления договоров	- практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - зачет
ПК 1.3 Управлять товарными запасами и потоками	- обоснованность формирования товарных запасов исходя из экономической эффективности предприятия; - соответствие содержанию и правилам оформления заявок и заказов	- практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет
ПК 1.4 Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров	- соответствие содержанию и правилам оформления заявок и заказов; - ясность и аргументированность составленных договоров, заказов и заявок	- практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студента не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость	– объяснение социальной значимости профессии	

<p>своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>товароведа-эксперта; – проявление точности, аккуратности, внимательности при работе с документацией и потребителями; – проявление точности, аккуратности, внимательности при работе с документацией, потребителями.</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения программы профессионального модуля;</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>- аргументация организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - обоснованность и правильность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области изучения спроса, формирования ассортимента, заключения договоров, составления заказов и заявок, управления ассортиментом, товарными запасами и потоками - адекватность оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов. - тестирование, - зачет</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- аргументированность и ясность принятых решений стандартных и нестандартных профессиональных задач в области изучения спроса, формирования ассортимента, заключения договоров, составления заказов и заявок, управления ассортиментом, товарными запасами и потоками; - адекватность оценки последствий принятых решений;</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,</p>	<p>- результативность информационного поиска при выполнении профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>	

профессионального и личностного развития		
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	<ul style="list-style-type: none"> - корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, применение справочно-правовых систем в профессиональной деятельности; - использование профессиональных программ (1С: Торговля) 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы; - выполнение курсовой, исследовательской, творческой работы.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - эффективное и результативное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в ролевых (деловых) играх; - выполнение заданий учебной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность распределения времени и результативность организации самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах, ярмарках профессий и др.); 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в ролевых (деловых) играх; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы; - выполнение курсовой, исследовательской, творческой работы; - выполнение заданий учебной практики

<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - анализ инноваций в области изучения спроса, формирования ассортимента, заключения договоров, составления заказов и заявок, управления ассортиментом, товарными запасами и потоками; - использование новых технологий при выполнении курсовых исследовательских работ 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы; - выполнение курсовой, исследовательской, творческой работы; - выполнение заданий учебной практики
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие во внеаудиторных мероприятиях патриотической направленности; - участие в сборах 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения программы профессионального модуля