

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.1
к ОПОП-П по специальности
38.02.05 Товароведение и экспертиза
качества потребительских товаров

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Управление ассортиментом товаров»

Обязательный профессиональный блок

**2023г.
СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	56
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	60

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.01 Управление ассортиментом товаров»
Цель и планируемые результаты освоения профессионального
модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «наименование вида деятельности» и соответствующие ему общие компетенции профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций³⁴

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Управление ассортиментом товаров
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен³⁶:

Владеть навыками	Н 1.1.01	анализа ассортиментной политики торговой организации выявления потребности в товаре (спроса
	Н 1.2.01	участия в работе с поставщиками и потребителями
	Н 1.3.01	размещения товаров;
	Н 1.3.02	контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
	Н 1.3.03	обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
	Н 1.3.04	эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
	Н 1.3.05	участия в проведении инвентаризации товаров;
Уметь	Н 1.4.01	приемки товаров по количеству и качеству;
	У 1.1.01	распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
	У 1.1.02	распознавать товары по ассортиментной принадлежности;

	У 1.1.03	формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
	У 1.1.04	применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
	У 1.1.05	рассчитывать показатели ассортимента;
	У 1.2.01	формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
	У 1.2.02	оформлять договоры с контрагентами;
	У 1.2.03	контролировать их выполнение, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
	У 1.2.04	предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
	У 1.2.05	готовить ответы на претензии покупателей;
	У 1.3.01	применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
	У 1.3.02	учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров;
	У 1.3.03	рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
	У 1.3.04	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
	У 1.3.05	соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;
	У 1.4.01	рассчитывать показатели ассортимента;
	У 1.4.02	производить закупку и реализацию товаров;
Знать	З 1.1.01	ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства
	З 1.1.02	товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели
	З 1.2.01	товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели
	З 1.2.02	виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями
	З 1.3.01	виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями. технологические процессы товародвижения
	З 1.3.02	правила приемки товаров; способы размещения товаров на складах и в магазинах;
	З 1.3.03	условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп; основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
	З 1.3.04	классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
	З 1.3.01	требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
	З 1.3.05	нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
	З 1.3.06	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
	З 1.3.07	обязанности работников в области охраны труда;

	З 1.3.08	причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
	З 1.3.09	фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
	З 1.3.10	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).
	З 1.4.01	формы документального сопровождения товародвижения

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 594 часов

в том числе в форме практической подготовки 334 часа

Из них на освоение МДК 396 часов

в том числе самостоятельная работа 198 часов практики, в том числе учебная 36 часов
производственная 108 часов

Промежуточная аттестация 16 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практика	
				Всего, часов	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ³⁷	Промежуточная аттестация	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ОК1-9	Раздел 1. Управление товарными запасами и товарными потоками	425	144	296	144	109	10		
ПК 1.3 ПК 1.4 ОК1-9	Раздел 2. Формирование торгового ассортимента	169	46	100	46	89	6		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	108	108						
	Промежуточная аттестация	16							108
	Всего:	754	334	396	190	198	16	36	108

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч /в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	4	5
МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров.			396/190		
Раздел 1. Управление ассортиментом товаров			296/144		
Тема 1.1 Выявление потребности в товаре	Содержание		2	ПК1.1, ОК 2, ОК 4	3 2.1-2.4, 4.1-4.2, 1.1.01-1.1.02 У 2.1-2.9, 4.1-4.2, 1.1.01-1.1.05 Н 1.1.01
	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.			
3	Оценка эффективности рекламы разных видов				
Тема 1.2 Анализ ассортиментной политики торговой организации	Содержание		2	ПК1.1, ОК 2, ОК 6	3 2.1-2.4, 6.1-6.3, 1.1.01-1.1.02 У 2.1-2.9, 6.1-6.2, 1.1.01-1.1.05
	1	Основные понятия, классификация ассортимента. Свойства и показатели ассортимента: определение, расчет показателей ассортимента. Управление ассортиментом.			
	Практические работы				
	4	Расчет показателей ассортимента.			
5	Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций.				

					Н 1.1.01		
Тема 1.3 Коммерческая работа по закупкам товаров	Содержание		6	ПК1.1, ПК1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 1.1.01- 1.1.02, 1.2.01 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 1.1.01- 1.1.05, 1.2.01- 1.2.05 Н 1.1.01, 1.2.01		
	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				
6	Составление договора поставки, подбор источников поступления.						
Тема 1.4 Приемка товаров по количеству и качеству	Содержание		2	ПК1.1, ПК1.2, ОК 2, ОК 7	3 2.1- 2.4, 7.1- 7.5, 1.1.01- 1.1.02, 1.2.01 У 2.1- 2.9, 7.1- 7.3, 1.1.01- 1.1.05, 1.2.01- 1.2.05 Н 1.1.01, 1.2.01		
	1	Приёмка товаров в магазине по количеству и качеству, организация приёмки, документальное оформление, нормативная база.					
	Практические работы		2				
	7	Решение торговых ситуаций, связанных с приемкой товаров по количеству и качеству.					
8	Решение торговых ситуаций, связанных с претензионной работой.	2					
Тема 1.5 Обеспечение	Содержание			ПК1.1, ПК1.2,	3 2.1- 2.4, 7.1-		
	1.	Товарные запасы в магазине и на складе. Управление товарными запасами и					

товародвижения в складах и магазинах		<p>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>		ОК 2, ОК 7	7.5, 1.1.01-1.1.02, 1.2.01 У 2.1-2.9, 7.1-7.3, 1.1.01-1.1.05, 1.2.01-1.2.05 Н 1.1.01, 1.2.01
		Товароведение непродовольственных товаров	114		
Тема 1.6 Ассортимент и потребительские свойства товаров хозяйственно-бытового назначения	Содержание		22	ПК1.1, ОК 2, ОК 3	3 2.1-2.4, 3.1-3.7, 1.1.01-1.1.02 У 2.1-2.9, 3.1-3.9,
	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.			
	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>			1.1.01- 1.1.05 Н 1.1.01
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.</p>			

		Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение строительных товаров. Меры предосторожности при хранении и эксплуатации.			
6		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. Бытовые светильники: осветительная арматура, лампы накаливания и энергосберегающие. Потребительские свойства, применяемые материалы особенности конструкции, принцип действия, ассортимент, показатели качества, маркировка, упаковка.			
7		Электронагревательные приборы: особенности конструкции, способы нагрева, виды нагревателей, показатели качества, классификация и характеристика ассортимента. Электродвигатели, пусковая, регулирующая защитная и пускорегулирующая аппаратура: особенности конструкции, принцип действия, технико-экономические показатели. Бельеобрабатывающие приборы и машины; особенности конструкции, типы, технико-экономические показатели. Классификация и характеристика ассортимента.			
8		Приборы холодильные бытовые: особенности конструкции, технико-экономические показатели, классификация и характеристика ассортимента. Обозначение холодильных приборов.			
9		Приборы для поддержания микроклимата: виды, особенности конструкции приборов для отопления, вентиляции воздуха, кондиционеров, увлажнителей и ионизаторов воздуха, их технико-экономические показатели, характеристика ассортимента.			
10		Приборы для уборки помещений: пылесосы, поломоечные машины и полотеры. Их конструкция, принцип действия, технико-экономические показатели, характеристика ассортимента.			

	11	Электроинструменты и машины для механизации работ на приусадебном участке: виды, особенности конструкции, технико-экономические показатели, характеристика ассортимента. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация электробытовых товаров. Эксплуатационные документы. Меры безопасности при эксплуатации электробытовых товаров.			
	Практические работы				
	9	Составление товароведной характеристики стеклянных изделий.	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	Содержание		18	ПК1.1,	3 2.1-

Ассортимент и потребительские свойства товаров культурно-бытового назначения	1	Школьно-письменные и канцелярские товары. Рынок школьно-письменных и канцелярских товаров. Общие особенности, классификация, факторы, формирующие ассортимент и качество. Бумага и картон, понятие, классификация, свойства. Изделия из бумаги и картона: классификация, виды, характеристика ассортимента. Товары для письма, черчения и рисования. Канцелярские товары. Виды, характеристика ассортимента. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение		ОК 2, ОК 3	2.4, 3.1-3.7, 1.1.01-1.1.02 У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 1.1.01-1.1.05 Н 1.1.01
	2	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. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация музыкальных инструментов.			
	3	Бытовые электронные товары: общие сведения, роль в жизни общества и бизнесе, состояние рынка и перспективы развития. Классификация. Комплекующие элементы и изделия (радиодетали, интегральные микросхемы, микропроцессоры, коммутирующие устройства): понятие классификация, технические показатели, назначение, характеристика ассортимента. Принадлежности электронной аппаратуры. Обзор ассортимента. Электроакустическая аппаратура (микрофоны, громкоговорители, акустические системы, абонентские громкоговорители, усилители звуковой частоты): назначение, параметры, общая характеристика ассортимента. Бытовая аудиотехника: классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента. Цифровая аудиотехника. Бытовая видеотехника: классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента. Цифровая аудиотехника.			

4	<p>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>			
5	<p>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>			
6	<p>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	Содержание		8	ПК1.1,	3 2.1-

Ассортимент и потребительские свойства текстильных и одежно-обувных товаров	1	<p>Текстильные товары: понятие, назначение. Состояние рынка этих товаров. 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. Оценки 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>	ОК 2, ОК 3	2.4, 3.1-3.7, 1.1.01-1.1.02 У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 1.1.01-1.1.05 Н 1.1.01
	2	<p>Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение. 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. Общая характеристика швейных и трикотажных изделий, оценка качества по стандарту, дефекты. Классификация и характеристика ассортимента швейных и трикотажных изделий. 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</p>		

	<p>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		
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	Содержание	2	ПК1.1,	3 2.1-

Парфюмерно-косметические товары	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.		ОК 2, ОК 3	2.4, 3.1-3.7, 1.1.01-1.1.02 У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 1.1.01-1.1.05 Н 1.1.01
Тема 1.10 Галантерейные товары	1	Содержание 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.	2	ПК1.1, ОК 2, ОК 3	3 2.1-2.4, 3.1-3.7, 1.1.01-1.1.02 У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 1.1.01-1.1.05 Н 1.1.01
		Товароведение продовольственных товаров	154		
Тема 1.11 Основы товароведения продовольственных товаров	1	Содержание Пищевая ценность продовольственных товаров. Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров. 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. 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.	4	ПК1.1, ОК 2, ОК 3	3 2.1-2.4, 3.1-3.7, 1.1.01-1.1.02 У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 1.1.01-1.1.05 Н 1.1.01

		<p>Продукты питания с повышенным содержанием полноценных белков. 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. Влияние пищевой ценности на конкурентоспособность и совершенствование ассортимента товаров. Обязательность информации о пищевой ценности (калорийности и содержанию важнейших веществ).</p>			
	2	Рациональное и сбалансированное питание. Понятие о рациональном и сбалансированном питании.			
	Практическая работа				
	40	Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья.	2		
Тема 1.12 Зерномучные товары	Содержание		10		
	1	<p>Зерномучные товары. Крупа. Зерномучные товары: понятие, назначение, 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>		ПК1.1, ОК 2, ОК 3	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 1.1.01- 1.1.02 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 1.1.01- 1.1.05

	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>			Н 1.1.01
	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	<p>Сухарные и бараночные изделия: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.</p> <p>Сравнительная характеристика сухарных и бараночных изделий по пищевой ценности, составу, структуре, органолептическим показателям. Хлебные палочки, соломка: понятие, виды, назначение. Особенности состава, сырья и производства.</p> <p>Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Хранение.</p>			
	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		12	ПК1.1, ОК 2, ОК 3	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 1.1.01- 1.1.02 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 1.1.01- 1.1.05 Н 1.1.01
	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	Товароведная характеристика подгрупп овощей вегетативных: клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, пряно – вкусовых, салатно – шпинатных и плодовых: томатных, тыквенных по общим и специфическим критериям. Общие критерии товароведной характеристики овощей. Представление о десертных и зернобобовых овощах.			
	4	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 специфические. Деление овощей на группы по назначению (для заготовки или реализации), плодов – по срокам созревания. Значение качества для создания потребительских предпочтений.			

	5	<p>Товарная обработка: понятие, назначение, виды.</p> <p>Основные, вспомогательные и дополнительные операции послеуборочной и предреализационной товарной обработки: их назначение, влияние на формирование товарного качества. Механизация операций товарной обработки.</p> <p>Упаковка: виды, назначение, требования к упаковке и укладке продукции в тару.</p> <p>Маркировка: назначение, носители, требования к ней. Общая и дополнительная информация на маркировке.</p> <p>Хранение как этап жизни свежих плодов и овощей. Процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество, потери и обеспечение жизнедеятельности плодов и овощей.</p> <p>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.</p> <p>Фруктоовощные консервы. Сушеные плоды и овощи. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных подгрупп фруктоовощных консервов по назначению, составу и пищевой ценности, особенностям сырья и производства. Способы сушки, их влияние на качество сушеных плодов и овощей.</p> <p>Оценка качества: показатели, деление на товарные сорта, дефекты.</p> <p>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		11	ПК1.1, ОК 2, ОК 3	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 1.1.01-
1	<p>Кондитерские товары. Общая классификация. Отличия от других групп продовольственных товаров. Состояние рынка.</p> <p>Пищевая ценность. Пути повышения биологической ценности кондитерских</p>				

		<p>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.</p>			1.1.02 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 1.1.01- 1.1.05 Н 1.1.01
	2	<p>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.</p> <p>Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, дефекты: виды, причины возникновения.</p> <p>Сахарозаменители: понятие, виды, назначение. Представление о химической природе. Состав и пищевая ценность. Влияние на организм человека.</p> <p>Упаковка, маркировка, хранение.</p> <p>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.</p> <p>Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели, дефекты. Способы фальсификации натурального меда и методы обнаружения фальсификации.</p> <p>Упаковка, маркировка, хранение.</p>			
	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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.</p>			

	<p>6 Мучные кондитерские изделия: понятие, назначение, виды. Отличие от сахаристых кондитерских изделий по составу и пищевой ценности. 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>			
	Лабораторные работы			
	7 Ассортимент и оценка качества сахара, меда и фруктово-ягодных кондитерских изделий.	2		
	8 Ассортимент и органолептическая оценка качества мармелада.	2		
	9 Органолептическая оценка карамели на натуральных образцах	2		
	10 Анализ показателей качества шоколада по стандарту. Изучение ассортимента шоколада по стандарту.	2		
	11 Ассортимент и органолептическая оценка качества халвы и восточных сладостей.	2		
	12 Ассортимент и оценка качества пряников и вафель.	2		
Тема 1.15 Вкусовые	Содержание	16	ПК1.1,	3 2.1-

товары	1	Общая классификация вкусовых товаров: деление на подгруппы, классификационные признаки. Состояние рынка вкусовых товаров. Пищевая ценность: ранжирование свойств по степени их значимости.		ОК 2, ОК 3	2.4, 3.1-3.7, 1.1.01-1.1.02 У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 1.1.01-1.1.05 Н 1.1.01
	2	Алкобольные 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. 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.			
	3	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. Ром и виски. Общность и отличия от коньяка и водки. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества. Розлив, упаковка, маркировка алкогольных напитков. Фальсификация алкогольных напитков: виды, средства. Средства обнаружения фальсификации. Культура потребления алкогольных напитков. Упаковка, маркировка. Общие и специфические требования. Условия и сроки хранения.			

	<p>4 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 специфические требования. Условия и сроки хранения</p>			
	<p>5 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 специфические требования. Условия и сроки хранения.</p>			
	<p>6 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 специфические требования. Условия и сроки хранения.</p> <p>Характерные признаки пряностей и приправ.</p>			

	7	Табак и табачные изделия: понятие, назначение, отличия от пищевых продуктов. Общая классификация. Состояние рынка. Химический состав табака и табачных изделий. 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 качества,			
	8	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. 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. Пищевой уксус и уксусная эссенция. Новое в ассортименте: ароматизированные уксусы. Прочие приправы: плодоовощные соусы, хрен. Горчица, майонез. 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.			
		Практические работы			
	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		Содержание	10	ПК1.1,	3 2.1-

Молочные товары	1	<p>Общая классификация молочных товаров: деление на группы и подгруппы.</p> <p>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>		ОК 2, ОК 3	2.4, 3.1-3.7, 1.1.01-1.1.02 У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 1.1.01-1.1.05 Н 1.1.01
	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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Сметана: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Краткая характеристика ассортимента по органолептическим показателям.</p> <p>Творог и творожные изделия: Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Краткая характеристика ассортимента по сырью, производству, органолептическим показателям.</p> <p>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>			
16	Органолептическая оценка качества молока на натуральных образцах и/или по стандарту.	2		
17	Органолептическая оценка качества сыра на натуральных образцах и/или по	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		8	ПК1.1, ОК 2, ОК 3	З 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 1.1.01- 1.1.02 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 1.1.01- 1.1.05 Н 1.1.01
	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	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. 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.			
	4	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). 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.			
	Лабораторные работы				
	20	Распознавание ассортимента колбас и распознавание отдельных наименований натуральных образцов.	2		
	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			ПК1.1, ОК 2, ОК 3	3 2.1-2.4, 3.1-

1	<p>Яйцо и продукты его переработки: понятие, назначение. Отличия от других групп продовольственных товаров. Общая и частная классификация яиц: деление на виды, категории. Состояние рынка.</p> <p>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.</p> <p>Оценка качества: показатели качества, дефекты, виды и причины возникновения. Упаковка и маркировка, транспортировка. Условия и сроки хранения.</p>	4		3.7, 1.1.01- 1.1.02 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 1.1.01- 1.1.05 Н 1.1.01
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. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства.</p> <p>Кулинарные жиры: понятие, виды, назначение. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. 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		
24	Органолептическая оценка растительного масла на натуральных образцах и по	2		

		стандарту.			
Тема 1.19 Рыбные товары	Содержание		10	ПК1.1, ОК 2, ОК 3	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 1.1.01- 1.1.02 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 1.1.01- 1.1.05 Н 1.1.01
	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. 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>			

	<p>3 Рыба соленая и маринованная: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация соленой и маринованной рыбы по виду сырья, способам посола. Особенности химического состава и пищевой ценности соленой и маринованной рыбы.</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>			
	<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.</p>			
	<p>5 Икра. Нерыбные водные продукты: понятие, назначение. Классификация по видам объектов промысла: ракообразные, моллюски, иглокожие, морские млекопитающие, морские водоросли.</p> <p>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.</p>			
	<p>Практическая работа</p> <p>46 Распознавание основных семейств промысловых рыб. Установление отличительных признаков.</p>	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			100/46	
Тема 2.1 Торгово-технологическое оборудование и торговый инвентарь	Содержание		14	
		<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> <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>		<p>3 2.1-2.4, 1.3.01-1.3.10 У 2.1-2.9, 1.3.01-1.3.05 Н 1.3.01-1.3.05</p> <p>ПК1.3, ОК 2</p>

	<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>			
	<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>			

	<p>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.</p>			
	<p>Торговые автоматы. Оборудование для приготовления и продажи напитков: назначение, классификация, типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.</p> <p>Оборудование для продажи напитков в алюминиевых банках: типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.</p> <p>Критерии выбора типов оборудования для приготовления и продажи напитков при оснащении торговых организаций.</p>			
	<p>Система защиты товаров в торговых организациях: назначение и классификация, их виды, устройство, технические характеристики, эксплуатация.</p> <p>Деактиваторы и магнитные съемники: виды и назначение. Видеонаблюдение, мониторы, системы видеонаблюдения для крупных торговых организаций.</p>			
	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,	Содержание		ПК1.3, ОК 2, ОК 3, ОК 4	3 2.1- 2.4,

санитария и гигиена потребительских товаров	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		3.1-3.3, 4.1-4.2, 1.3.01-1.3.10 У 2.1-2.9, 3.1-3.3, 4.1-4.2, 1.3.01-1.3.05 Н 1.3.01-1.3.05
	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		

	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		10	ПК1.3, ОК 2, ОК 8	3 2.1- 2.4, 8.1-8.4, 1.3.01- 1.3.10 У 2.1- 2.9, 8.1- 8.3, 1.3.01- 1.3.05 Н 1.3.01- 1.3.05
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. История возникновения и развития рекламы. Внешние и внутренние факторы, оказывающие влияние на процесс поведения в рекламной среде. Механизм психологического воздействия рекламных средств на человека. Понятие системы маркетинговых коммуникаций и ее роль в комплексе маркетинга. Реклама в системе маркетинговых коммуникаций. Коммерческая пропаганда. Стимулирование сбыта. Личная продажа. 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. 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 паблик рилейшнз; 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>		
--	---	--	--

	<p>4 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>			
	<p>5 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>			
<p>Практические работы</p>				

	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		20	ПК1.3, ОК 2, ОК 3, ОК 6	3 2.1-2.4, 3.1-3.3, 6.1-6.3, 1.3.01-1.3.10 У 2.1-2.9, 3.1-3.4, 6.1-6.2, 1.3.01-1.3.05 Н 1.3.01-1.3.05
	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	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. Служба охраны труда в организациях и предприятиях: назначение, основание для			

	<p>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 оформление 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, 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,</p>			

	<p>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.</p> <p>Статическое электричество и способы защиты от его воздействия. Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования. Оказание первой помощи при поражении человека электрическим током.</p>			

	<p>9 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>			
	<p>10 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>			
	<p>Практическая работа</p>			
<p>6</p>	<p>Электробезопасность. Составление инструкции по электробезопасности для продавца.</p>	<p>2</p>		<p>2</p>
	<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>	<p>197</p>		
	<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>К теме 1.2 Подготовить доклад на тему : «Порядок расчета показателей ассортимента».</p> <p>К теме 1.3</p>	<p>6</p>		

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

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

	<p>Управление ассортиментом школьно-письменных товаров.</p> <p>Управление ассортиментом телевизоров.</p> <p>Управление ассортиментом лакокрасочных товаров.</p> <p>Управление ассортиментом сухих строительных смесей.</p> <p>Управление ассортиментом стиральных машин.</p> <p>Управление ассортиментом бытовых холодильников.</p> <p>Управление ассортиментом пылесосов.</p> <p>Управление ассортиментом нагревательных приборов.</p> <p>Управление ассортиментом бытовых светильников.</p> <p>Управление ассортиментом кухонных электробытовых машин.</p> <p>Управление ассортиментом мобильных телефонов.</p> <p>Управление ассортиментом корпусной мебели.</p> <p>Управление ассортиментом тканей.</p> <p>Управление ассортиментом одежды.</p> <p>Управление ассортиментом кожаной обуви.</p> <p>Управление ассортиментом резиновой обуви.</p> <p>Управление ассортиментом меховой одежды.</p> <p>Современные методы хранения продовольственных товаров, их значение и характеристика.</p> <p>Характеристика методов консервирования, используемых в производстве пищевых продуктов.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность продуктов.</p> <p>Пищевые добавки: безопасность и влияние на потребительские свойства продуктов.</p> <p>Генетически модифицированные продукты.</p> <p>Управление ассортиментом белых (красных) натуральных виноградных вин.</p> <p>Характеристика разных видов упаковочных материалов для пищевых продуктов.</p> <p>Управление ассортиментом газированных безалкогольных напитков.</p> <p>Управление ассортиментом круп, реализуемых на конкретном торговом предприятии.</p> <p>Управление ассортиментом макаронных изделий.</p> <p>Управление ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Управление ассортиментом экзотических плодов.</p> <p>Организация заготовок, хранение и экспертиза качества овощей (плодов).</p> <p>Управление ассортиментом плодовых и овощных консервов.</p>			
--	--	--	--	--

	<p>Управление ассортиментом табачных изделий.</p> <p>Управление ассортиментом минеральных вод.</p> <p>Управление ассортиментом ликеро-водочных изделий.</p> <p>Управление ассортиментом коньяков.</p> <p>Управление ассортиментом соков, напитков, нектаров.</p> <p>Управление ассортиментом безалкогольных газированных напитков.</p> <p>Управление ассортиментом светлого (темного) пива.</p> <p>Управление ассортиментом пряностей.</p> <p>Управление ассортиментом черного (зеленого) чая.</p> <p>Управление ассортиментом кофе (натурального, растворимого).</p> <p>Управление ассортиментом карамели.</p> <p>Управление ассортиментом конфет глазированных шоколадом (не глазированных, тапа «Ассорти»).</p> <p>Управление ассортиментом шоколада.</p> <p>Методы розничной продажи товаров населению, их характеристика.</p> <p>Роль складов в процессе товародвижения. Классификация и характеристика товарных складов.</p> <p>Характеристика магазинов различных типов по идентификационным признакам и ассортименту дополнительных услуг.</p> <p>Типизация и специализация магазинов.</p> <p>Товарные склады: понятие, классификация, назначение, функции.</p> <p>Активные и внемагазинные формы продажи товаров населению.</p> <p>Услуги розничной торговли.</p> <p>Оптовые ярмарки, их виды и характеристика.</p> <p>Закупочная работа: понятие, назначение, сущность и содержание.</p> <p>Технология хранения товаров.</p> <p>Составляющие интерьера и фасада современного магазина.</p> <p>Упаковка товаров.</p> <p>Закупка товаров на оптовых рынках и ярмарках.</p> <p>Коммерческая тайна и способы ее защиты.</p> <p>Функции и классификации розничных торговых предприятий.</p> <p>Размещение розничных торговых предприятий.</p> <p>Особенности продажи мебели.</p> <p>Особенности продажи алкогольной продукции.</p> <p>Особенности продажи хлеба и хлебобулочных изделий.</p>			
--	---	--	--	--

	<p>Особенности продажи кондитерских изделий. Особенности продажи трикотажных, швейных и меховых товаров. Особенности продажи обувных товаров. Особенности продажи технически сложных товаров бытового назначения. Реклама в коммерческой деятельности. Анализ рекламно-информационных средств. Порядок формирования ассортимента товаров. Особые формы продажи товаров населению.</p>			
	<p>Учебная практика. УП.1.1 Формирование товарного ассортимента и анализ ассортиментной политики в магазине. Виды работ: Провести опрос покупателей по выявлению потребностей в товарах, сделать выводы; Разработать мероприятия по формированию спроса и стимулированию сбыта различных товаров в магазине; Сформировать ассортимент и проанализировать ассортиментную политику магазина. Наметить мероприятия по оптимизации ассортимента. УП.1.2 Управление закупочной деятельностью торгового предприятия Виды работ: Заключение договоров, оформление договора поставки и спецификации к нему на основании предложенной ситуации Организация учета и контроль за выполнением договорных обязательств, оформление документов, работа с претензиями. 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. УП.1.3 Составление товароведной характеристики хозяйственных товаров, и оценка их потребительских свойств Виды работ: Составить полную товароведную характеристику посудохозяйственных товаров. Дать оценку их потребительских свойств. Составить полную товароведную характеристику электро-бытовых товаров.</p>	<p>18</p> <p>36</p>		

	<p>Дать оценку их потребительских свойств. 3. Решение ситуаций.</p> <p>УП.1.4 Составление товароведной характеристики товаров культурно-бытового назначения и оценка их потребительских свойств Виды работ: Составить полную товароведную характеристику товаров культурно-бытового назначения. Дать оценку их потребительских свойств. 3. Решение ситуаций.</p> <p>УП.1.5 Составление товароведной характеристики текстильных и одежно-обувных товаров, оценка их потребительских свойств Виды работ: Составить полную товароведную характеристику текстильных и одежно-обувных товаров. Дать оценку их потребительских свойств. Решение ситуаций.</p> <p>УП.1.6 Составление товароведной характеристики товаров растительного происхождения, оценка их потребительских свойств Виды работ: 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> <p>УП.1.7 Составление товароведной характеристики товаров животного и комбинированного происхождения, оценка их потребительских свойств. Виды работ: 1. Составить полную товароведную характеристику молочных, мясных, яичных, жировых и рыбных товаров. 2. Дать оценку их потребительских свойств. 3. Решение ситуаций</p> <p>Учебная практика УП 06 Технология торговых процессов Виды работ: УП 1.8 Изучение основных видов и правил эксплуатации торгово-технологического оборудования и инвентаря</p>			
--	---	--	--	--

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет коммерческой деятельности; менеджмента и маркетинга, логистики, технического оснащения торговых организаций по

специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров; товароведения и экспертизы непродовольственных товаров, оснащенные в соответствии по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I. Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
1	Шкаф для хранения	Размер 400x450x2010 Материал: ЛДСП. Толщина: ЛДСП 16 мм.
2	Шкаф двухстворчатый	Размер: 800x450x2010 Материал ЛДСП
3	Стол	Размер: 2400x1200 мм.
4	Стул	Размер: 435x780 мм.
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
1	Плакаты по темам лабораторно-практических занятий	
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	С программным обеспечением
2	МФУ	Формат печати: А4. Максимальная скорость печати: не менее 25 стр./мин. Максимальное расширение не менее 1200x1200 dpi.
3	Доска	

Мастерские учебный магазин; учебный склад, оснащенные в соответствии по данной специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I. Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
1	Шкаф для хранения	Размер 400x450x2010 Материал: ЛДСП. Толщина: ЛДСП 16 мм.
2	Шкаф двухстворчатый	Размер: 800x450x2010 Материал ЛДСП
3	Стол	Размер: 2400x1200 мм.
4	Стул	Размер: 435x780 мм.
Основное оборудование		
3	Учебные стенды	
Дополнительное оборудование		
1	Плакаты по темам лабораторно-практических занятий	
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	С программным обеспечением
2	МФУ	Формат печати: А4. Максимальная скорость печати: не менее 25 стр./мин. Максимальное расширение не менее 1200x1200 dpi.
3	Доска	
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1		

Оснащенные базы практики в соответствии по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I. Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
1	Шкаф для хранения	Размер 400х450х2010 Материал: ЛДСП. Толщина: ЛДСП 16 мм.
2	Шкаф двухстворчатый	Размер: 800х450х2010 Материал ЛДСП
3	Стол	Размер: 2400х1200 мм.
4	Стул	Размер: 435х780 мм.
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	С программным обеспечением
2	МФУ	Формат печати: А4. Максимальная скорость печати: не менее 25 стр./мин. Максимальное расширение не менее 1200х1200 dpi.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

- 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

- 16Ляшко А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2007. - 298 с.
- 17Магомедов Ш.Ш. Товароведение и экспертиза обуви М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2006. – 380с.
- 18Дзахмишева И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2007. – 346с.
- 19Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средних специальных учебных заведений. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2007. - 188 с
- 20Карташова 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.
- 21Товароведение 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.
- 22Дашков Л.П., Памбухчианц В.К. Коммерция и технология торговли – М.: Дашков и К, 2008. – 696 с.
- 23Парфентьева 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

3.2.2. Основные электронные издания

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.altpp.ru/report/mag/index.html>
7. <http://www.consultant.ru/popular/consumerism/>

3.2.3. 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

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК1.1. Выявлять потребность в товарах	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность принятия маркетинговых решений относительно ассортимента на основании проведенных опросов; - обоснование формирования ассортимента на торговом предприятии на основе маркетинговых исследований и расчета показателей ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> - проверка отчета о проведенном маркетинговом исследовании; - практическая работа (решение ситуаций); - тестирование; - зачет
ПК 1.2 Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность выбора выгодных поставщиков и правильного заключения договоров; - соответствие содержанию и правилам оформления договоров 	<ul style="list-style-type: none"> - практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - зачет
ПК 1.3 Управлять товарными запасами и потоками	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность формирования товарных запасов исходя из экономической эффективности предприятия; - соответствие содержанию и правилам оформления заявок и заказов 	<ul style="list-style-type: none"> - практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет
ПК 1.4 Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержанию и правилам оформления заявок и заказов; - ясность и аргументированность составленных договоров, заказов и заявок 	<ul style="list-style-type: none"> - практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> – объяснение социальной значимости профессии товаровед-эксперта; – проявление точности, аккуратности, внимательности при работе с документацией и потребителями; – проявление точности, аккуратности, внимательности при работе с документацией, 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения программы

	потребителями.	профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов. - тестирование, - зачет
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- 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	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- 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;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- результативность информационного поиска при выполнении профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	- корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приёмами работы	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для

	с компьютером, электронной почтой, применение справочно-правовых систем в профессиональной деятельности; - использование профессиональных программ (1С: Торговля)	самостоятельной работы; - выполнение курсовой, исследовательской, творческой работы.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- эффективное и результативное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в ролевых (деловых) играх;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы	- выполнение заданий учебной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- 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.);	- 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
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- 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	- 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

	технологий при выполнении курсовых исследовательских работ	учебной практики
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- участие во внеаудиторных мероприятиях патриотической направленности; - участие в сборах	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения программы профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»
Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «наименование вида деятельности» и соответствующие ему общие компетенции профессиональные компетенции:

1.1.4. Перечень общих компетенций³⁴

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.1.5. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Проведение экспертизы и оценки качества товаров
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить оценку качества товаров.
ПК 2.3.	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

1.1.6. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен³⁶:

Владеть навыками	Н 2.1.01	идентификации товаров однородных групп определенного класса;
	Н 2.2.01	оценки качества товаров; диагностирования дефектов
	Н 2.3.01	участия в экспертизе товаров.
Уметь	У 2.1.01	расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки
	У 2.2.01	выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества
	У 2.2.02	определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям
	У 2.2.03	отбирать пробы и выборки из товарных партий
	У 2.2.04	проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально)
	У 2.2.05	определять градации качества
	У 2.3.01	оценивать качество тары и упаковки

	У 2.3.02	диагностировать дефекты товаров по внешним признакам
	У 2.3.03	определять причины возникновения дефектов;
Знать	З 2.1.01	виды, формы и средства информации о товарах
	З 2.1.02	правила маркировки товаров
	З 2.2.01	правила отбора проб и выборок из товарных партий
	З 2.2.02	факторы, обеспечивающие качество, оценку качества
	З 2.2.03	требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса
	З 2.2.04	органолептические и инструментальные методы оценки качества;
	З 2.3.01	градации качества;
	З 2.3.02	требования к таре и упаковке
	З 2.3.03	виды дефектов, причины их возникновения

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 424 часов

в том числе в форме практической подготовки 212 часов

Из них на освоение МДК 283 часа

в том числе самостоятельная работа 141 час практики, в том числе учебная 36 часов
производственная 36 часов

Промежуточная аттестация 30 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практика	
				Всего, часов	В том числе				
		Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ³⁷		Промежуточная аттестация	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.2	Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.	229	80	155	80	75	15		
ПК 2.1-2.2	Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров	180	60	116	60	58	10		
ПК 2.3	Раздел 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	14		12		8	5		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	30							
	Всего:	495	212	283	140	141	30	36	36

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч /в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы.		283/140		
Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.		154/80		
Введение	<p>Содержание</p> <p>Понятие и этапы оценки качества товаров. Факторы, обеспечивающие качество товаров.</p> <p>Методы оценки качества: органолептические и инструментальные</p> <p>Градации качества.</p> <p>Контроль качества товарных партий. Правила отбора проб и выборок из товарных партий.</p> <p>Виды дефектов товаров: понятие, причины возникновения.</p> <p>Товарная информация, основные понятия. Виды, формы, средства.</p> <p>Правила маркировки продовольственных товаров.</p> <p>Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса.</p> <p>Информационные знаки.</p> <p>Штриховое кодирование: понятие, назначение. Классификация штриховых кодов.</p> <p>Требования к таре и упаковке.</p>	2	ПК 2.1, ОК 1	З 1.1-1.6, 2.1.01-2.1.02 У 1.1-1.9 2.1.01 Н 2.1.01

Тема 1.1 Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров.	Содержание		6	ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 8.1- 8.4, 9.1- 9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04
	1	Оценка и показатели качества зерна, круп. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация зерна, круп.			
	2	Оценка и показатели качества муки, макаронных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация муки, макаронных изделий.			
	3	Оценка и показатели качества хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация хлебобулочных изделий	6		У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 6.1- 6.2, 8.1- 8.3, 9.1- 9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
	Практические занятия № 1-3				
	1	Идентификация и оценка качества зерна, круп.			
	2	Идентификация и оценка качества муки.	4		
	3	Идентификация и оценка качества хлебобулочных изделий.			
Лабораторные работы №1-2		4			
1.Органолептическая оценка качества и экспертиза муки и крупы. 2.Органолептическая оценка качества и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий					
Тема 1.2. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.	Содержание		4	ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 8.1- 8.4, 9.1- 9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04
	1	Оценка и показатели качества свежих и переработанных плодов, овощей. Требования к качеству.			
	2	Консультация по курсовой работе	6		У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 6.1- 6.2, 8.1- 8.3, 9.1- 9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
	Практические занятия № 4-6				
	4	Идентификация и оценка качества клубнеплодов			
	5	Идентификация и оценка качества плодов.	6		
	6	Идентификация и оценка качества переработанных овощей.			
Лабораторные работы № 3-5		6			
3	Органолептическая оценка качества и экспертиза овощей.				
4	Органолептическая оценка качества и экспертиза квашенной капусты.				
5	Органолептическая оценка качества и экспертиза соленых огурцов.				

Тема 2.1. Оценка качества и основы экспертизы товаров хозяйственного назначения из пластмасс	Содержание		2	ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 5.1- 5.2, 6.1- 6.3, 8.1- 8.4, 9.1- 9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 5.1, 6.1-6.2, 8.1-8.3, 9.1-9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
	Оценка и показатели качества товаров хозяйственного назначения из пластмасс. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.				
Тема 2.2. Оценка качества и основы экспертизы товаров бытовой химии (ТБХ)	Практическое занятие № 21		2		
	21. Идентификация и оценка качества пластмасс.				
	Содержание				
	1	Оценка и показатели качества моющих средств, ТБХ: лакокрасочных товаров, клеев. Требования к качеству. Дефекты Особенности маркировки.			
2	Консультация по курсовой работе	4			
Практическое занятие № 22					
22. Идентификация и оценка качества бытовой химии		2			
Лабораторная работа № 21		2			

	21.Органолептическая оценка качества и экспертиза мыла			2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 5.1, 6.1-6.2, 8.1-8.3, 9.1-9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
Тема 2.3. Оценка качества и основы экспертизы силикатных товаров	Содержание	4	ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 8.1- 8.4, 9.1- 9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 6.1- 6.2, 8.1- 8.3, 9.1-
	1 Оценка и показатели качества бытовых стеклянных и керамических товаров. Требования к качеству. Дефекты Особенности маркировки.			
	2 Консультация по курсовой работе	2		
	Практическое занятие № 23			
	23. Идентификация и оценка качества бытовых стеклянных товаров.	2		
	Лабораторная работа № 22			
22. Органолептическая оценка качества и экспертиза керамических товаров				

				9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
Тема 2.4. Оценка качества и основы экспертизы металлохозяйственных товаров	Содержание	2	ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 8.1- 8.4, 9.1- 9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 6.1- 6.2, 8.1- 8.3, 9.1- 9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
	Оценка и показатели качества металлохозяйственных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.			
	Практическое занятие № 24	2		
	24. Идентификация и оценка качества металлохозяйственных товаров.			
	Лабораторная работа № 23	2		
	23. Органолептическая оценка качества и экспертиза металлохозяйственных товаров.			
Тема 2.5. Оценка качества и основы экспертизы мебельных товаров	Содержание	2	ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1-
	Оценка и показатели качества мебельных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.			
	Практическое занятие № 25	2		

	25. Идентификация и оценка качества мебельных товаров.		4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	6.3, 8.1-8.4, 9.1-9.5, 2.1.01-2.1.02, 2.2.01-2.2.04 У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 4.1-4.2, 6.1-6.2, 8.1-8.3, 9.1-9.5, 2.1.01, 2.2.01-2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
Тема 2.6. Оценка качества и основы экспертизы строительных товаров	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	3 2.1-2.4, 3.1-3.7, 4.1-4.2, 6.1-6.3, 8.1-8.4, 9.1-9.5, 2.1.01-2.1.02, 2.2.01-2.2.04 У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 4.1-
	Оценка и показатели качества строительных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.			
	Зачет	1		
	Практическое занятие №26	2		
	26. Идентификация и оценка качества строительных товаров.			
Тема 2.7. Оценка качества и основы экспертизы электробытовых товаров	Содержание учебного материала	2		
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; Уметь: расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки.			

	<p>Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.</p> <p>Оценка и показатели качества электробытовых товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки электробытовых товаров.</p> <p>Практическое занятие №27</p> <p>27. Идентификация и оценка качества электробытовых товаров.</p>	2		4.2, 6.1-6.2, 8.1-8.3, 9.1-9.5, 2.1.01, 2.2.01-2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
Тема 2.8. Оценка качества и основы экспертизы школьно-письменных и канцелярских товаров	Содержание	4	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	3 2.1-2.4, 3.1-3.7, 4.1-4.2, 6.1-6.3, 8.1-8.4, 9.1-9.5, 2.1.01-2.1.02, 2.2.01-2.2.04 У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 4.1-4.2, 6.1-6.2, 8.1-8.3, 9.1-9.5, 2.1.01, 2.2.01-2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
	1 Оценка и показатели качества школьно-письменных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.			
	2 Оценка и показатели качества канцелярских товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.	2		
	Практическое занятие № 28 28. Идентификация и оценка качества школьно-письменных товаров.			
Тема 2.9. Оценка качества	Содержание	2	ПК	3 2.1-

и основы экспертизы фототоваров	Оценка и показатели качества фототоваров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 8.1- 8.4, 9.1- 9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 6.1- 6.2, 8.1- 8.3, 9.1- 9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
	Практическое занятие № 29 29. Идентификация и оценка качества фотоаппаратов.	2		
Тема 2.10. Оценка качества и основы экспертизы бытовых электронных товаров	Содержание Оценка и показатели качества бытовых электронных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки бытовых электронных товаров.	2	ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК9	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 8.1- 8.4, 9.1- 9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04
	Практическое занятие № 30 30. Идентификация и оценка качества электронных товаров.	2		

				У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 4.1-4.2, 6.1-6.2, 8.1-8.3, 9.1-9.5, 2.1.01, 2.2.01-2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
Тема 2.11. Оценка качества и основы экспертизы игрушек	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	3 2.1-2.4, 3.1-3.7, 4.1-4.2, 6.1-6.3, 8.1-8.4, 9.1-9.5,
	Оценка и показатели качества игрушек. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.			2.1.01-2.1.02, 2.2.01-2.2.04
	Практическое занятие №31	2		У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 4.1-4.2, 6.1-6.2, 8.1-8.3, 9.1-9.5,
	31. Идентификация и оценка качества игрушек.			2.1.01, 2.2.01-2.2.05
	Лабораторная работа №24	2		2.2.05
24. Органолептическая оценка качества и экспертиза игрушек.				

				Н 2.1.01, 2.2.01
Тема 2.12. Оценка качества и основы экспертизы спортивных, рыболовных и охотничьих товаров	Содержание	4	ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 8.1- 8.4, 9.1- 9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 6.1- 6.2, 8.1- 8.3, 9.1- 9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
	1 Оценка и показатели качества спортивных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки			
	2 Оценка и показатели качества рыболовных и охотничьих товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки			
	Практическое занятие №32			
	32. Идентификация и оценка качества спортивных товаров.	2		
Тема 2.13. Оценка качества и основы экспертизы ювелирных товаров и часов	Содержание	2	ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 8.1- 8.4, 9.1- 9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 6.1- 6.2, 8.1- 8.3, 9.1- 9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
	Оценка и показатели ювелирных товаров и часов. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.			
	Практическое занятие № 33	2		
	33. Идентификация и оценка качества ювелирных товаров			
	Лабораторная работа № 25	2		
25. Органолептическая оценка качества и экспертиза ювелирных товаров				

				2.1.02, 2.2.01- 2.2.04 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 6.1- 6.2, 8.1- 8.3, 9.1- 9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
Тема 2.14. Оценка качества и основы экспертизы текстильных товаров (ткани)	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 8.1- 8.4, 9.1- 9.5,
	Оценка и показатели качества тканей. Особенности маркировки. Требования к качеству. Дефекты тканей.			2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 6.1- 6.2, 8.1- 8.3, 9.1- 9.5,
	Практическое занятие №34	2		
	34. Идентификация и оценка качества тканей.			
	Лабораторная работа №26	2		
26. Органолептическая оценка качества и экспертиза тканей				

				2.1.01, 2.2.01- 2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
Тема 2.15. Оценка качества и основы экспертизы нетканых материалов, искусственных мехов, ковров и ковровых изделий	Содержание	4	ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 8.1- 8.4, 9.1- 9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 6.1- 6.2, 8.1- 8.3, 9.1- 9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
	1 Оценка и показатели качества нетканых материалов, искусственных мехов. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки нетканых материалов.			
	2 Оценка и показатели качества ковров и ковровых изделий. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки нетканых материалов.			
	Практические занятия №35	2		
	35. Идентификация и оценка качества нетканых материалов	2		
	Лабораторная работа №27 27. Органолептическая оценка качества и экспертиза искусственного меха			
Тема 2.16. Оценка качества и основы экспертизы швейных товаров	Содержание	2	ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6,	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 8.1-
	Оценка и показатели качества швейных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.			
	Практическое занятие №36	2		
	36. Идентификация и оценка качества швейных товаров.			

	Лабораторная работа №28	2	ОК 8, ОК 9	8.4, 9.1-9.5, 2.1.01-2.1.02, 2.2.01-2.2.04 У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 4.1-4.2, 6.1-6.2, 8.1-8.3, 9.1-9.5, 2.1.01, 2.2.01-2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
	28. Органолептическая оценка качества и экспертиза швейных товаров			
Тема 2.17. Оценка качества и основы экспертизы трикотажных товаров	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	3 2.1-2.4, 3.1-3.7, 4.1-4.2, 6.1-6.3, 8.1-8.4, 9.1-9.5,
	Оценка и показатели качества трикотажных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.			2.1.01-2.1.02, 2.2.01-2.2.04 У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 4.1-4.2, 6.1-
	Практическое занятие №37	2		
	37. Идентификация и оценка качества трикотажных товаров.			
	Лабораторная работа №29	2		
	29. Органолептическая оценка качества и экспертиза трикотажных товаров			

				6.2, 8.1-8.3, 9.1-9.5, 2.1.01, 2.2.01-2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
Тема 2.18. Оценка качества и основы экспертизы коженно-обувных товаров	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	3 2.1-2.4, 3.1-3.7, 4.1-4.2, 6.1-6.3, 8.1-8.4, 9.1-9.5, 2.1.01-2.1.02, 2.2.01-2.2.04 У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 4.1-4.2, 6.1-6.2, 8.1-8.3, 9.1-9.5, 2.1.01, 2.2.01-2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
	Оценка и показатели качества обувных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки обувных товаров.			
	Практическое занятие №38	2		
	38. Идентификация и оценка качества обувных товаров.			
	Лабораторная работа № 30	2		
	30. Органолептическая оценка качества и экспертиза кожи			
Тема 2.19. Оценка	Содержание	2	ПК	3 2.1-

качества и основы экспертизы пушно-меховых и овчинно-шубных товаров	Оценка и показатели качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		2	2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 8.1- 8.4, 9.1- 9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04 У 2.1- 2.9, 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 6.1- 6.2, 8.1- 8.3, 9.1- 9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
	Практическое занятие №39 39. Идентификация и оценка качества пушно-меховых				
Тема 2.20. Оценка качества и основы экспертизы парфюмерных и косметических товаров	Содержание		4	ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	3 2.1- 2.4, 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 8.1- 8.4, 9.1- 9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04
	1	Оценка и показатели качества парфюмерных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.			
	2	Оценка и показатели качества косметических товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.			
	Лабораторная работа № 31 31. Органолептическая оценка качества и экспертиза парфюмерных товаров		2		

				У 2.1-2.9, 3.1-3.9, 4.1-4.2, 6.1-6.2, 8.1-8.3, 9.1-9.5, 2.1.01, 2.2.01-2.2.05 Н 2.1.01, 2.2.01
Тема 2.21. Оценка качества и основы экспертизы галантерейных товаров	Содержание	2	ПК 2.1, ОК 2, ОК 3, ОК 6	3 2.1-2.4, 3.1-3.7, 6.1-6.3, 2.1.01-2.1.02, У 3.1-3.9, 6.1-6.2, 9 2.1.01, Н 2.1.01
	Оценка и показатели качества галантерейных товаров. Дефекты. Особенности маркировки.			
Тема 2.22. Оценка качества и основы экспертизы изделий народных художественных промыслов и сувениров (художественные товары)	Содержание	2	ПК 2.1, ОК 2, ОК 3, ОК 6	3 2.1-2.4, 3.1-3.7, 6.1-6.3, 2.1.01-2.1.02, У 3.1-3.9, 6.1-6.2, 9 2.1.01,
	Компетенции:			
	Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.			
	Оценка и показатели качества художественных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.			

				Н 2.1.01
Раздел 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.		12/0		
Тема 3.1. Экспертиза подлинности товаров.	Содержание	2	ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9	3 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 7.1-7.5, 8.1-8.4, 9.1-9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04, 2.3.01- 2.3.03 У 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 6.1- 6.2, 7.1- 7.3, 8.1- 8.3, 9.1- 9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05, 2.3.01- 2.3.03 Н 2.1.01, 2.2.01, 2.3.01
	Анализ правовых аспектов и основных понятий фальсификации товаров. Процедура проведения экспертизы подлинности. Характеристика экспертизы подлинности ряда товаров.			

Тема 3.2. Экспертиза качественных характеристик товара.	Содержание	2	ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9	3 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 7.1-7.5, 8.1-8.4, 9.1-9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04, 2.3.01- 2.3.03 У 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 6.1- 6.2, 7.1- 7.3, 8.1- 8.3, 9.1- 9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05, 2.3.01- 2.3.03 Н 2.1.01, 2.2.01, 2.3.01
	Качественная экспертиза партий товара. Особенность экспертизы товаров, бывших в эксплуатации. Экспертиза качества новых товаров.			
Тема 3.3. Экспертиза количественных характеристик товара.	Содержание	2	ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК	3 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 7.1-7.5,
	Количественная экспертиза партий товара. Определение массы брутто, массы нетто. Правила отбора проб и выборок из товарных партий.			

			6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	8.1-8.4, 9.1-9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04, 2.3.01- 2.3.03 У 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 6.1- 6.2, 7.1- 7.3, 8.1- 8.3, 9.1- 9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05, 2.3.01- 2.3.03 Н 2.1.01, 2.2.01, 2.3.01
Тема 3.4. Оценочная экспертиза товаров	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	3 3.1- 3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 7.1-7.5, 8.1-8.4, 9.1-9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01-
	Определение цены товаров новых, бывших в употреблении, конфискованных, перенесенных стихийные бедствия, пожары.			

				2.2.04, 2.3.01- 2.3.03 У 3.1- 3.9, 4.1- 4.2, 6.1- 6.2, 7.1- 7.3, 8.1- 8.3, 9.1- 9.5, 2.1.01, 2.2.01- 2.2.05, 2.3.01- 2.3.03 Н 2.1.01, 2.2.01, 2.3.01
Тема 3.5. Документальная экспертиза товаров	Содержание	2	ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9	3 3.1-
	Оценка товароведной характеристики товара на основе сертификатов, технических условий и иных документов.			3.7, 4.1- 4.2, 6.1- 6.3, 7.1-7.5, 8.1-8.4, 9.1-9.5, 2.1.01- 2.1.02, 2.2.01- 2.2.04, 2.3.01- 2.3.03 У 3.1- 3.9, 4.1-

				4.2, 6.1-6.2, 7.1-7.3, 8.1-8.3, 9.1-9.5, 2.1.01, 2.2.01-2.2.05, 2.3.01-2.3.03 Н 2.1.01, 2.2.01, 2.3.01
Тема 3.6.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза	Содержание	2	ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9	3 3.1-3.7, 4.1-4.2, 6.1-6.3, 7.1-7.5, 8.1-8.4, 9.1-9.5, 2.1.01-2.1.02, 2.2.01-2.2.04, 2.3.01-2.3.03 У 3.1-3.9, 4.1-4.2, 6.1-6.2, 7.1-7.3, 8.1-8.3, 9.1-9.5,
	Выбор и применение средств и методов экспертизы. Проведение санитарно-эпидемиологических исследований оценки объектов СЭЭ.			

				2.1.01, 2.2.01- 2.2.05, 2.3.01- 2.3.03 Н 2.1.01, 2.2.01, 2.3.01
		Итого	283	
Самостоятельные работы при изучении ПМ 02			141	
Составить таблицу «Условия и сроки хранения зернопродуктов».			9	
Составить опорный конспект «Оценка качества вин».			9	
Составить таблицу: «Условия и сроки хранения безалкогольных напитков».			8	
Составить опорный конспект «Условия и сроки хранения пищевых жиров».			9	
Составить опорный конспект «Показатели качества кисломолочных продуктов».			8	
Составить кроссворд по разделу: «Экспертиза и оценка качества молочных товаров».			8	
Зарисовать товароведные клейма мяса различных видов убойного скота».			8	
Составить таблицу: «Условия и сроки хранения колбасных изделий».			8	
Схематично изобразить маркировку транспортной тары с яйцом куриным.			8	
Схематично изобразить маркировку способов ухода за швейными товарами.			8	
Зарисовать товароведные клейма ювелирных изделий.			8	
Составить таблицу: «Условия и сроки хранения парфюмерно-косметических товаров».			8	
Составить кроссворд по разделу: «Экспертиза и оценка качества текстильных товаров».			8	
Составить таблицу: «Классификация кожаной обуви».			9	
Составить опорный конспект: «Классификация, требования к качеству чулочно-носочных и перчаточных изделий».			9	
Составить опорный конспект: «Игрушки».			8	
Составить опорный конспект «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям торговли (СП 2.3.61066-01)»			8	
Тематика курсовых работ (проектов)			20	
Характеристика ассортимента и оценка качества пшеничного хлеба, поступающего на реализацию в (наименование предприятия) от разных поставщиков				
Анализ ассортимента и оценка качества макаронных изделий, поступающих на реализацию в				

<p>магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей. Изучение ассортимента и качества пшеничной хлебопекарной муки, поступающей на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей (поставщиков).</p> <p>Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств различных видов крупы, поступающих на реализацию от разных изготовителей Роль стандартизации и сертификации в оценке качества и безопасности плодоовощной продукции. Ассортимент, оценка качества, реализация моркови в (наименование предприятия)</p> <p>Влияние режимов и способов хранения на сохраняемость яблок. Оценка конкурентоспособности тортов и/или пирожных, поступающих на потребительский рынок (или торговое предприятие) от разных поставщиков. Идентификация натурального пчелиного меда с целью обнаружения его фальсификации. Ассортимент, оценка качества, реализация безалкогольных напитков в (наименование предприятия).</p> <p>Характеристика ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий, поступающих на реализацию в (наименование предприятия) от разных поставщиков. Характеристика ассортимента и оценка качества натуральных виноградных вин, реализуемых в магазине (наименование предприятия).</p> <p>Сравнительная характеристик потребительских свойств различных видов чая, реализуемых через (название торгового предприятия) Сравнительная характеристик потребительских свойств различных видов кофе, реализуемых через (название торгового предприятия) Сравнительная характеристика ассортимента и качества сливочного масла отечественного и зарубежного производства, поступающего на реализацию в (наименование предприятия)</p> <p>Исследование качества растительных масел, поступающих на реализацию в (наименование предприятия) от разных изготовителей (поставщиков)</p> <p>Анализ ассортимента, оценка потребительских свойств молока, поступающего на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей.</p> <p>Ассортимент и оценка качества творога, поступающего на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей.</p> <p>Исследование ассортимента и качества мороженого, поступающего на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей.</p> <p>Ассортимент и оценка качества колбасных изделий, вырабатываемых мясным цехом</p>			
--	--	--	--

<p>(наименование предприятия).</p> <p>Товароведная экспертиза полукопченых колбас в (наименование предприятия).</p> <p>Ассортимент и экспертная оценка качества вареных колбас, поступающих на реализацию в (наименование предприятия)</p> <p>Исследование ассортимента и качества мороженого мяса птицы, поступающего на реализацию в магазин « » от разных поставщиков.</p> <p>Сравнительная характеристика потребительских свойств сырокопченых колбас отечественного и зарубежного производства.</p> <p>Формирование ассортимента и оценка качества рыбы холодного копчения в магазине (наименование предприятия).</p> <p>Исследование ассортимента и оценка качества мороженой рыбы, хранившейся в холодильных камерах (наименование предприятия).</p> <p>Анализ ассортимента и оценка качества натуральных рыбных консервов, поступающих на реализацию в магазин (наименование предприятия).</p> <p>Товароведная характеристика и требования к качеству хлопчатобумажных тканей.</p> <p>Товароведная характеристика и оценка качества кожаной обуви.</p> <p>Характеристика ассортимента, методы отделки и оценка качества пушно-меховых полуфабрикатов.</p> <p>Сравнительная характеристика современного ассортимента и показателей качества стеклянных изделий.</p> <p>Сравнительная характеристика современного ассортимента и показателей качества керамических изделий.</p> <p>Характеристика ассортимента и требования к качеству парфюмерных товаров.</p> <p>Характеристика ассортимента и требования к качеству туалетного мыла.</p> <p>Характеристика современного ассортимента, показатели качества холодильников.</p> <p>Характеристика современного ассортимента, показатели качества пылесосов.</p> <p>Товароведная характеристика, показатели качества сотовых телефонов.</p> <p>Товароведная характеристика, показатели качества синтетических моющих средств.</p> <p>Характеристика ассортимента и показателей качества средств по уходу за волосами и кожей головы.</p> <p>Товароведная характеристика, показатели качества телевизоров.</p> <p>Товароведная характеристика, показатели качества игрушек.</p> <p>Характеристика ассортимента и требования к качеству металлической посуды.</p> <p>Характеристика ассортимента и показатели качества ювелирных изделий.</p>			
--	--	--	--

Сравнительная характеристика стиральных машин по устройству и показателям качества.			
<p>Учебная практика. УП.2.1 Идентификация товаров однородных групп в торгового предприятия. Виды работ: Расшифровывать маркировку товара Проанализировать информационные знаки. УП.2.2 Оценка качества товаров торгового предприятия Виды работ: Выбрать номенклатуру показателей необходимых для оценки качества товаров Провести оценку качества товаров Сделать заключение о качестве Отобрать пробы и выборки из товарной партии УП.2.3 Диагностирование дефектов. Виды работ: Выбрать номенклатуру показателей необходимых для диагностирования дефектов Определять их действительное значение и соответствие установленным требованиям Решение торговых ситуаций. УП.1.4 Проведение экспертизы товаров. Виды работ: Проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально) Определить градации качества тары и упаковки Диагностировать дефекты товаров по внешним признакам Определить причины возникновения дефектов Решение торговых ситуаций.</p>	36		
<p>Производственная практика Виды работ Идентифицировать товары однородных групп определенного класса. Оценивать качество товаров. Диагностировать дефекты. Участвовать в экспертизе товаров.</p>	36		
Всего	355		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет коммерческой деятельности; менеджмента и маркетинга, метрологии и стандартизации по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров; товароведения и экспертизы непродовольственных товаров, оснащенные в соответствии по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I. Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
1	Шкаф для хранения	Размер 400x450x2010 Материал: ЛДСП. Толщина: ЛДСП 16 мм.
2	Шкаф двухстворчатый	Размер: 800x450x2010 Материал ЛДСП
3	Стол	Размер: 2400x1200 мм.
4	Стул	Размер: 435x780 мм.
Основное оборудование		
1	лабораторные столы;	Размер: 2400x1200 мм.
2	вытяжные шкафы;	Размер: 900x1200 мм.
3	микроскопы;	Размер: 280x545 мм.
4	горелки;	Размер: 70x80 мм.
5	пробирки;	Размер: 0,5 мл.
6	лупы;	D100, сила увеличения 4,5 ДПТР
7	сантиметровые ленты, линейки;	Размер: 150, 300, 500, 1000, 1500, 2000, 3000 мм.
8	образцы тканей различного волокнистого состава;	
9	образцы пластмасс;	
10	образцы древесины с пороками;	
11	химические стаканы;	Размер: 100 мл
12	выпаривательные чашки;	Размер: 25 мл
13	стеклянные палочки;	Размер: 10x300 мм
14	стеклянные цилиндры;	Размер: 1000 мм
15	лабораторные весы	Вес: 1,5 кг, размер: 220x850 мм
Дополнительное оборудование		
1	Плакаты по темам лабораторно-практических занятий	
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	С программным обеспечением
2	МФУ	Формат печати: А4. Максимальная скорость печати: не менее 25 стр./мин. Максимальное расширение не менее 1200x1200 dpi.
3	Доска	

Мастерские учебный магазин; учебный склад, оснащенные в соответствии по данной специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I. Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		

1	Шкаф для хранения	Размер 400x450x2010 Материал: ЛДСП. Толщина: ЛДСП 16 мм.
2	Шкаф двухстворчатый	Размер: 800x450x2010 Материал ЛДСП
3	Стол	Размер: 2400x1200 мм.
4	Стул	Размер: 435x780 мм.
Дополнительное оборудование		
1	Плакаты по темам лабораторно-практических занятий	
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	С программным обеспечением
2	МФУ	Формат печати: А4. Максимальная скорость печати: не менее 25 стр./мин. Максимальное расширение не менее 1200x1200 dpi.
3	Доска	
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1		

Оснащенные базы практики в соответствии по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I. Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
1	Шкаф для хранения	Размер 400x450x2010 Материал: ЛДСП. Толщина: ЛДСП 16 мм.
2	Шкаф двухстворчатый	Размер: 800x450x2010 Материал ЛДСП
3	Стол	Размер: 2400x1200 мм.
4	Стул	Размер: 435x780 мм.
Основное оборудование		
1	Ноутбук	С программным обеспечением
2	МФУ	Формат печати: А4. Максимальная скорость печати: не менее 25 стр./мин. Максимальное расширение не менее 1200x1200 dpi.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. М.А. Николаева «Товарная экспертиза», Деловая литература 2012,г.
2. Л.Г. Елисеева, «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» - М.: МЦФЭР, 2011г.
3. А.Н. Неверов, «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров» - М: МЦФЭР, 2014г.
4. С.А. Вилкова «Экспертиза потребительских товаров», Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», Москва 2013г.
5. Дополнительные источники:

6. Гражданский кодекс РФ. 2014г.
7. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ» №381-ФЗ от 28 декабря 2012г.
8. Закон РФ «О защите прав потребителей» 2012 года.
9. ГОСТ Р 5134-2009 Услуги торговли. Общие требования.
10. Инструкция о порядке приемки продукции по количеству.
11. Инструкция о порядке приемки продукции по качеству.
12. Инструкция о порядке проведения экспертизы товаров экспертными организациями системы торгово-промышленной палаты РФ. СТО ТПП 20-01-97.М.
13. Н.С. Моисеенко «Товароведение непродовольственных товаров». Московские учебники 2015г
14. В.А. Тимофеева «Товароведение продовольственных товаров» Московские учебники 2015г
15. Чалых Т.И., Коснырева Л.М., Пашкевич Л.А. «Товароведение упаковочных материалов и тары.», учебное пособие -М.: Академия, 2014
16. И.Ш.Дзахмишевой « Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров»,. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013
17. Э.А. Арустамов «Техническое оснащение торговых организаций» М :«Академия» 2015г.
18. В.Н. Паршикова «Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров» М: «Академия» 2015г.
19. А.Ф. Шопелев «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров» М: «Московские учебники» 2013г.
20. А.М. Коснырева, В.И. Криштафович «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов» М «Академия» 2013г.
21. Т.Н. Иванова, В.М Поздняковский «Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок» М «Академия» 2011г.
22. А.П. Ходынкин, А.А. Ляшко «Товароведение и экспертиза электронных бытовых товаров» М «Академия» 2011г.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1 www.gost.ru Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
- 2 www.vsegost.com Библиотека документов по стандартизации
- 3 www.tehlit.ru Библиотека документов по стандартизации «Техническая литература»
- 4 <http://ozpp.ru/laws2/pravila-prod/> Общество защиты прав потребителей. Правила торговли
- 5 <http://www.chelbiznes.ru/business/create/retailment?article=168> Перечень основных нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере торгового обслуживания населения
- 6 http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumID_522.html Санитарные правила и норма для предприятий торговли
- 7 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/instructions/katalog3/index.php Охрана труда. Типовые инструкции по охране труда по профессиям.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Николаева М.А.и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. ИЦ «Академия», 1996
2. Журнал «Российская торговля»
3. Журнал «Торговое оборудование»
4. Журнал «Спрос»
5. Газета «Торговая газета»

6. Газета «Коммерсант»
7. Товароведение и экспертиза товаров, консультации товароведов. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/> ЭСБЕ/Товароведение. Режим доступа: <http://ru.wikisource.org/wiki/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	Идентификация товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности. <ul style="list-style-type: none"> • Расшифровывание маркировки товара и входящие в ее состав информационные знаки. 	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, в процессе текущего контроля знаний; при проведении зачётов по производственной практике и по каждому из разделов МДК; квалификационного экзамена по модулю
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> • Определение номенклатуры показателей, необходимой для оценки качества товаров. • Определение их действительные значения и соответствие установленным требованиям. • Отбор проб и выборки из товарных партий. • Проведение оценки качества различными методами (органолептическими и измерительными). • Определение градации качества. • Определение причин возникновения дефектов. • Оценивание качество упаковки. 	
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации	Проведение экспертизы товаров.	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Готовность к профессиональной деятельности по идентификации, оценке и	Наблюдение и оценка на практических занятиях и

	управлению качеством товаров	лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> • Обоснованный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области оценки качества и экспертизы товаров; • эффективное и качественное выполнение профессиональных задач. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственность.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Деловое, неконфликтное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка

		при прохождении практики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование повышения своего общекультурного и профессионального уровня.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Эффективное и качественное выполнение профессиональных задач и выполнение мероприятий по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Наблюдение и оценка при прохождении производственной практики

Приложение 2.3
к ОПОП-П по специальности
38.02.05 Товароведение и экспертиза
качества потребительских товаров

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ В ПОДРАЗДЕЛЕНИЯХ ОРГАНИЗАЦИИ

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ ОРГАНИЗАЦИИ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Управление структурным подразделением» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1	Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.
ПК 3.5	Оформлять учетно-отчетную документацию

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	Н 3.2.01	планирования работы подразделения
	Н 3.3.01	принятия управленческих решений
	Н 3.4.01	оценки эффективности деятельности подразделения организации
Уметь	У 3.2.01	учитывать особенности менеджмента в торговле
	У 3.3.01	организовать работу коллектива исполнителей
	У 3.4.01	применять в профессиональной деятельности приемы делового

	и управленческого общения
У 3.5.01	вести табель учета рабочего времени работников
У 3.5.02	рассчитывать заработную плату
У 3.5.03	рассчитывать экономические показатели деятельности подразделения организации
У 1.1	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
У 1.2	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
У 1.3	определять этапы решения задачи
У 1.4	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
У 1.5	составлять план действия
У 1.6	определять необходимые ресурсы
У 1.7	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
У 1.8	реализовывать составленный план
У 1.9	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
У 2.1	определять задачи для поиска информации
У 2.2	определять необходимые источники информации
У 2.3	планировать процесс поиска
У 2.4	структурировать получаемую информацию
У 2.5	выделять наиболее значимое в перечне информации
У 2.6	оценивать практическую значимость результатов поиска
У 2.7	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
У 2.8	использовать современное программное обеспечение
У 2.9	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
У 3.1	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
У 3.2	применять современную научную профессиональную терминологию
У 3.3	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
У 3.4	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
У 3.5	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
У 3.6	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
У 3.7	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
У 3.8	презентовать бизнес-идею
У 3.9	определять источники финансирования
У 4.1	организовывать работу коллектива и команды
У 4.2	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
У 5.1	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по

		профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
	У 6.1	описывать значимость своей специальности
	У 6.2	применять стандарты антикоррупционного поведения
	У 7.1	соблюдать нормы экологической безопасности;
	У 7.2	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
	У 7.3	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
	У 8.1	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
	У 8.2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
	У 8.3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
	У 9.1	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
	У 9.2	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
	У 9.3	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
	У 9.4	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
	У 9.5	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
Знать	З 3.1.01	сущность и характерные черты современного менеджмента
	З 3.1.02	внешнюю и внутреннюю среду организации
	З 3.2.01	управленческий цикл
	З 3.2.02	систему методов управления
	З 3.3.01	стили управления, виды коммуникации
	З 3.3.02	особенности менеджмента в области профессиональной деятельности
	З 3.3.03	основные приемы организации работы исполнителей принципы делового общения в коллективе
	З 3.4.01	функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта
	З 3.4.02	процесс и методику принятия и реализации управленческих решений
	З 3.5.01	порядок оформления табеля учета рабочего времени
	З 3.5.02	методику расчета заработной платы
	З 3.5.03	методику расчета экономических показателей
	З 3.5.04	формы документов, порядок их заполнения
	З 1.1	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	З 1.2	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте

3 1.3	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
3 1.4	методы работы в профессиональной и смежных сферах
3 1.5	структуру плана для решения задач
3 1.6	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
3 2.1	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
3 2.2	приемы структурирования информации
3 2.3	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
3 2.4	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
3 3.1	содержание актуальной нормативно-правовой документации
3 3.2	современная научная и профессиональная терминология
3 3.3	возможные траектории профессионального развития и самообразования
3 3.4	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
3 3.5	правила разработки бизнес-планов
3 3.6	порядок выстраивания презентации
3 3.7	кредитные банковские продукты
3 4.1	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
3 4.2	основы проектной деятельности
3 5.1	особенности социального и культурного контекста;
3 5.2	правила оформления документов и построения устных сообщений
3 6.1	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
3 6.2	значимость профессиональной деятельности по специальности
3 6.3	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
3 7.1	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
3 7.2	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
3 7.3	пути обеспечения ресурсосбережения
3 7.4	принципы бережливого производства
3 7.5	основные направления изменения климатических условий региона
3 8.1	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
3 8.2	основы здорового образа жизни
3 8.3	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
3 8.4	средства профилактики перенапряжения
3 9.1	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

3 9.2	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
3 9.3	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
3 9.4	особенности произношения
3 9.5	правила чтения текстов профессиональной направленности

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 297

в том числе в форме практической подготовки – 148 часов

Из них на освоение МДК –150 часов

в том числе самостоятельная работа – 75 часов

практики, в том числе учебная – 36 часа

производственная – 36 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе		Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
					Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, ПК3.5 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9	МДК.03.01. Управление структурным подразделением организации	225	76	150	76		75		
	Практика (по профилю специальности), часов	72	72					36	36
	Всего:	297	148	150	76		75	36	36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3		
МДК.03.01. Управление структурным подразделением организации		15076		
Раздел 1. Организация работы предприятия		24		
Тема 1.1 Организационно-правовые формы хозяйствующих субъектов	Содержание	10	ПК3.1 ОК2, ОК4	У 2.1-2.9 У 4.1-4.2 3 3.1.01 3 3.1.02 3 2.1-2.4 3 4.1-4.2
	1. Классификация организаций (предприятий). Виды организаций: формальные, неформальные, коммерческие, некоммерческие, предприятия разных организационно-правовых форм. Правовые аспекты управления предприятием.	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8		
	Практическое занятие 1 «Порядок учреждения, регистрации предприятия».	2		
	Практическое занятие 2 «Характеристика объектов управления».	2		
	Практическое занятие 3 «Методы изучения объектов управления».	2		
	Практическое занятие 4 «Органы управления предприятием».	2		
Тема 1.2	Содержание	14	ПК3.1	У 2.1-2.9

Структура управления организацией	1. Внешняя среда предприятия. Характеристика элементов внешней среды предприятия: факторы прямого воздействия (поставщики ресурсов, потребители, конкуренты, трудовые ресурсы, государство, профсоюзы, акционеры) и факторы косвенного воздействия (политические, экономические, социальные, технологические).	6	ОК2, ОК4	У 4.1-4.2 3 3.1.01 3 3.1.02 3 2.1-2.4 3 4.1-4.2
	2. Внутренняя среда предприятия. Характеристика элементов внутренней среды предприятия: производство, персонал, организация управления, маркетинг, финансы, культура имидж фирмы.			
	3. Организация работы предприятия. Организационная структура управления. Методы проектирования организационных структур. Основные виды структур управления.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	8		
	Практическое занятие 5 «Виды организационных структур управления».	2		
	Практическое занятие 6 «Структура управления на различных стадиях развития организации (предприятия)».	2		
Практическое занятие № 7 «Методы проектирования организационных структур».	2			
Практическое занятие № 8 «Иерархический и органический типы структур управления».	2			
Раздел 2. Планирование и контроль в современном менеджменте		56		
Тема 2.1. Стратегическое и тактическое планирование в менеджменте	Содержание	16	ПК3.2, ОК1, ОК3, ОК9	У 3.2.01 У 1.1-1.9 У 3.1-3.9 У 9.1-9.5 3 3.2.01 3 3.2.02 3 1.1-1.6 3 3.1-3.7 3 9.1-9.5
	1. Система планирования на предприятии. Цель и задачи планирования, стадии планирования. Классификация планирования.	6		
	2. Разработка и реализация стратегии. Основные этапы разработки и реализации стратегии.			
	3. SWOT-анализ.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	10		
	Практическое занятие 9 «Долгосрочное, среднесрочное и текущее планирование».	2		
Практическое занятие 10 «Организационные формы планирования».	2			
Практическое занятие 11 «Инструменты планирования на предприятиях торговли».	2			

	Практическое занятие 12 «Анализ потенциала развития предприятия торговли».	2		
	Практическое занятие 13 «Выработка функциональных стратегий предприятия торговли в зависимости от вида и типа».	2		
Тема 2.2. Контроль, его виды, формы и средства реализации	Содержание	16	ПК3.4, ОК6, ОК7	У 3.4.01 У 6.1-6.2 У 7.1-7.3 3 3.4.01 3 3.4.02 3 6.1-6.3 3 7.1-7.5
	1. Цели, задачи и этапы контроля. Характеристик процесса контроля и его цель.	6		
	2. Объект, предметы и субъекты контроля.			
	3. Стадии процесса контроля.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	10		
	Практическое занятие 14 «Технология и правила контроля».	2		
	Практическое занятие 15 «Документация по контролю».	2		
	Практическое занятие 16 «Контроль хода выполнения работ исполнителем».	2		
	Практическое занятие 17 «Оценка выполнения работ исполнителем».	2		
	Практическое занятие 18 «Контроль в сфере закупок».	2		
Зачет		2		
Тема 2.3. Функциональные области менеджмента	Содержание	22	ПК3.3, ОК1, ОК2, ОК7, ОК8	У 3.3.01 У 1.1-1.9 У 2.1-2.9 У 7.1-7.3 У 8.1-8.3 3 3.3.01 3 3.3.02 3 3.3.03 3 1.1-1.6 3 2.1-2.4 3 7.1-7.5 3 8.1-8.4
	1. Маркетинговая функциональная область управления. Управление маркетингом. Задачи управления маркетингом.	10		
	2. Организация маркетинговой деятельности на предприятии. Маркетинговая служба организации.			
	3. Управление персоналом. Значение и характеристика процесса управления персоналом. Цель процесса управления персоналом.			
	4. Персонал как объект управления. Процедуры по управлению персоналом.			
	5. Принятие решений. Способы принятия решений и их характеристика.			
В том числе практических занятий и лабораторных работ	12			
Практическое занятие 19 «Маркетинговая стратегия предприятия».	2			
Практическое занятие 20 «Управление ассортиментом (товарная политика)».	2			
Практическое занятие 21 «Управление ценой».	2			

	Практическое занятие 21 «Трудовые ресурсы как объект управления».	2		
	Практическое занятие 23 «Мотивация, потребности».	2		
	Практическое занятие 24 «Управленческое решение. Подходы к классификации управленческих решений».	2		
Раздел 3. Организация управлением структурным подразделением		64		
Тема 3.1. Структурные подразделения предприятий торговли	Содержание	28	ПК3.3, ПК3.4, ОК4, ОК5	У 3.3.01 У 3.4.01 У 4.1-4.2 У 5.1 3 3.3.01 3 3.3.02 3 3.3.03 3 3.4.01 3 3.4.02 3 4.1-4.2 3 5.1-5.2
	1. Технологический процесс товародвижения. Характеристика процессов логистики и товародвижения.	18		
	2. Складская и транзитная формы товародвижения.			
	3. Централизованная и децентрализованная форма доставки товаров. Каналы товародвижения.			
	4. Розничная торговая сеть. Характеристика розничной торговой сети. Схема торгово-технологического процесса в розничном торговом предприятии.			
	5. Устройство и технологические планировки магазинов. Виды технологических планировок торговых предприятий.			
	6. Торговые и неторговые помещения торговых предприятий. Установочная и демонстрационная площади.			
	7. Структурные подразделения предприятий торговли. Характеристика структурных подразделений предприятий торговли.			
	8. Элементы структурных подразделений предприятий торговли.			
	9. Функциональные обязанности персонала розничных торговых предприятий.			
В том числе практических занятий и лабораторных работ	10			
Практическое занятие 25 «Факторы, влияющие на товародвижение».	2			
Практическое занятие 26 «Основные направления развития и совершенствования розничной торговой сети»	2			
Практическое занятие 27 «Специализация и типизация розничной торговли».	2			
Практическое занятие 28 «Состав и взаимосвязь помещений магазина».	2			
Практическое занятие 29 «Требования к оформлению и устройству структурных подразделений предприятий торговли»	2			

Тема 3.2. Организация и планирование работы структурных подразделений	Содержание 1. Организация и планирование работы предприятия торговли. Организация работы торгового предприятия. Этапы планирования работы торгового предприятия. 2. Показатели деятельности торгового предприятия. Планирование прибыли торгового предприятия. 3. Персонал предприятия торговли: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Характеристика персонала предприятия, трудовых ресурсов и трудового потенциала. Промышленно-производственный и непромышленный персонал. 4. Показатели, характеризующие движения персонала предприятия: списочная численность, явочная численность, среднесписочная численность. 5. Нормативные документы, регламентирующие коды и квалификационные требования к должностям специалистов и профессиям рабочих. 6. Разряды профессий. ГОСТ Р 51305-2009 Услуги торговли. Требования к персоналу.	20 12	ПК3.2, ПК3.3, ОК6, ОК7	У 3.2.01 У 3.3.01 У 6.1-6.2 У 7.1-7.3 3 3.2.01 3 3.2.02 3 3.3.01 3 3.3.02 3 3.3.03 3 6.1-6.3 3 7.1-7.5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Практическое занятие 30 «Особенности организации работы в зависимости от метода обслуживания, режима работы, потока потребителей, ассортимента продукции».	2		
	Практическое занятие 31 «Приёмы организации труда персонала структурного подразделения предприятий торговли».	2		
	Практическое занятие 32 «Сущность и задачи организации труда на производстве: экономическая, психофизиологическая, социальная».	2		
	Практическое занятие 33 «Подготовка и повышение квалификации кадров, укрепление дисциплины труда».	2		
	Тема 3.3 Организационно-распорядительные документы	Содержание 1. Организационно-распорядительные документы: понятие, классификация, назначение. Виды организационных документов и их характеристика. 2. Виды информационно-справочных документов. Виды		

	<p>распорядительных документов. 3. Бланки служебных документов. Составление и оформление основных реквизитов документов. Состав реквизитов. Элементы бланков служебных документов. 4. Методики расчёта экономических показателей предприятия. Розничный товарооборот. 5. Валовой доход. Издержки обращения. 6. Прибыль. Рентабельность.</p>			3 3.5.01 3 3.5.02 3 3.5.03 3 3.5.04 3 4.1-4.2 3 5.1-5.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие 34 «Характеристика и особенности оформления инструкций, правил, договоров. Порядок утверждения и вступления в силу документов»	2		
	Практическое занятие 35 «Порядок оформления табеля учёта рабочего времени»	2		
	Практическое занятие 36 «Методика расчёта заработной платы»	2		
	Практическое занятие 37 «Составление распорядительной документации»	2		
	Практическое занятие 38 «Составление инструкций, справочной документации»	2		
	Самостоятельная работа	75		
	<p>Подготовка доклада на тему «Новые организационные формы предприятий: финансово-промышленные организации, предпринимательские союзы, кластеры, виртуальные организации». Разработка анкеты «Удовлетворенность работой торгового предприятия» Подготовка доклада на тему «Влияние инфляции и дефляции на деятельность предприятия». Построить линейную и линейно-функциональную структуры управления Оформить SWOT-анализа торгового предприятия. Построить дерева целей по ситуационному заданию. Решение задач «Расчет цены реализуемого товара». Решение задач «Потенциал развития основных фондов предприятия». Решение задач «Контроль размера дохода организации» Оформление таблицы «Виды контроля и их значение на разных этапах работы организации». Оформление инвентаризационной описи.</p>			

<p>Выполнение задания «Контроль и анализ деятельности предприятия».</p> <p>Решение задач «Контроль приемки товара и осуществления торгового наложения продавцом».</p> <p>Доклад на тему «Цели и задачи маркетинга в организации»</p> <p>Доклад «Обучение персонала. Виды обучения персонала».</p> <p>Решение задач по теме «Управление ассортиментом».</p> <p>Решение задач «Показатели движения трудовых ресурсов».</p> <p>Доклад на тему «Стили управления по Д. Голману»</p> <p>Доклад на тему «Факторы, влияющие на качество товара».</p> <p>Решение задач «Расчет эффективности использования торговой площади и оборудования».</p> <p>Решение задач «Специализация и типизация торговой сети».</p> <p>Доклад на тему «Новые формы организации труда при приемке товара и проведении инвентаризации».</p> <p>Доклад на тему «Коучинг как форма обучения», «Дистанционное обучение».</p> <p>Презентация «Документация на торговом предприятии».</p> <p>Решение задач «Экономические показатели предприятия».</p>			
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1.Ознакомление с организационно–правовой формой предприятия, с учредительными документами и организационной структурой торгового предприятия.</p> <p>2.Изучение системы методов управления, характеристика основных методов: организационно-распорядительный, социально–психологический, экономический. Основные стили руководства. Методы управления и стили руководства в торговом предприятии.</p> <p>3 Изучение влияния внешней среды на внутреннюю среду организации (конкуренты, сравнение ассортиментной и ценовой политики предприятий, местонахождение, оказание дополнительных услуг).</p> <p>4 Ознакомление с материально–технической базой торгового предприятия, товарные запасы и управление ими. Документальное оформление.</p> <p>5 Ознакомление с основными экономическими показателями деятельности торгового предприятия (товарооборот, издержки обращения, торговая надбавка, ценообразование, прибыль). Документальное оформление.</p> <p>6 Ознакомление с организацией труда на предприятии, штатное расписание, должностные обязанности сотрудников, формы оплаты труда, налоговые удержания из заработных плат.</p>	<p>36</p>	<p>ПК3.1-3.5, ОК1-9</p>	<p>Н 3.2.01 Н 3.3.01 Н 3.4.01 У 3.2.01 У 3.3.01 У 3.4.01 У 3.5.01 У 3.5.02 У 3.5.03 У 1.1-1.9 У 2.1-2.9 У 3.1-3.9 У 4.1-4.2 У 5.1 У 6.1-6.2 У 7.1-7.3 У 8.1-8.4</p>

Работа с документами.			У 9.1-9.5
Производственная практика	36	ПК3.1-3.5, ОК1-9	3 3.1.01
Виды работ			3 3.1.02
1. Определение типа организационной структуры торговой организации, ее структурные подразделения.			3 3.2.01
2. Оценка эффективности деятельности структурных подразделений торговых организаций.			3 3.2.02
3. Выявление методов управления, применяемых в торговой организации.			3 3.3.01
4. Выявление стилей руководства в структурных подразделениях, оценка эффективности коммуникативного процесса в торговой организации.			3 3.3.02
5. Планирование работы подразделения: миссия, цель, анализ внешней и внутренней среды.			3 3.3.03
6. Анализ экономических показателей деятельности подразделения организации.			3 3.4.01
7. Планирование экономических показателей деятельности подразделения организации.			3 3.4.02
8. Расчет заработной платы.			3 3.5.01
9. Ведение табеля учета рабочего времени работников.	3 3.5.02		
			3 3.5.03
			3 3.5.04
			3 1.1-1.6
			3 2.1-2.4
			3 3.1-3.7
			3 4.1-4.2
			3 5.1-5.2
			3 6.1-6.3
			3 7.1-7.5
			3 8.1-8.4
			3 9.1-9.5
Всего	297		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Менеджмент», «Экономики и налогообложения», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мазилкина, Е.И. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.И. Мазилкина. - М.: ИНФРА-М, 2020. - 197 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=348742>

2. Хабибулин, А.Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. - 364 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=356917>

3. Виханский, О.С. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для ср. спец. учеб. заведений / О.С. Виханский, А.И. Наумов. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2020. - 288 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=359652>

4. Графкина, М.В. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.В. Графкина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 298 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=359284>

3.2.2. Основные электронные издания

1. Лукина, А.В. Маркетинг [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Лукина. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2020. - 240 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=354829>

2. Графкина, М.В. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.В. Графкина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 298 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=359284>

3. Герасимов, Б.И. Маркетинг [Электронный ресурс]: учебное пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Жариков, М.В. Жарикова. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/977930>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Справочно-правовая система Гарант. - Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

2. Справочно-правовая система Консультант Плюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

3. Министерство Финансов РФ. - Режим доступа: <http://www.minfin.ru>

4. Роспотребнадзор - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека - Режим доступа: www.rospotrebnadzor.ru

5. Союз потребителей России. - Режим доступа: www.potrebitel.net

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.	Демонстрация знаний правильности выполнения расчетов экономических показателей деятельности подразделения предприятия торговли	Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Текущий контроль в форме: - устный опрос; - контрольные работы по темам; - защиты практических работ.
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Демонстрация знаний о разработке и распределении заданий персоналу в соответствии с их квалификацией, должностными обязанностями; о разработке инструкций персонала	Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Текущий контроль в форме: - устный опрос; - контрольные работы по темам; - защиты практических работ.
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Демонстрация знаний организации работы в зависимости от метода обслуживания, режима работы, потока потребителей, ассортимента продукции.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Текущий контроль в форме: - устный опрос; - контрольные работы по темам; - защиты практических работ.
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Демонстрация знаний оценки эффективности деятельности подразделения предприятия торговли	Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Текущий контроль в форме: - устный опрос; - контрольные работы по темам; - защиты практических работ.
ПК 3.5. Оформлять учётно-отчётную документацию.	Демонстрация знаний-заполнения бланков учётно-отчетной документации в соответствии с требованиями нормативной документации	Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Текущий контроль в форме: - устный опрос; - контрольные работы по темам; - защиты практических работ.
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Готовность к профессиональной деятельности по идентификации, оценке и управлению качеством товаров	Наблюдение и анализ деятельности студентов в процессе беседы;
ОК2 Организовывать собственную	Обоснованный выбор и применение методов и	анализ полученных знаний в процессе устного и

деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	способов решения профессиональных задач в области оценки качества и экспертизы товаров; эффективное и качественное выполнение профессиональных задач.	письменного опроса.
ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и анализ деятельности студентов в процессе беседы;
ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и анализ деятельности студентов в процессе беседы; анализ полученных знаний в процессе устного и письменного опроса.
ОК5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и анализ деятельности студентов в процессе беседы;
ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Деловое, неконфликтное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	анализ полученных знаний в процессе устного и письменного опроса.
ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и анализ деятельности студентов в процессе беседы;
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	Планирование повышения своего общекультурного и профессионального	анализ полученных знаний в процессе устного и

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	уровня.	письменного опроса.
ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и анализ деятельности студентов в процессе беседы;

**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.04 Выполнение работ по профессиям:
Продавец продовольственных товаров,
Продавец непродовольственных товаров,
Кассир торгового зала**

Вариативный профессиональный блок

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 Выполнение работ по профессиям: Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров, Кассир торгового зала»

1.1. Цели и результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по профессии «Продавец» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД №1	Выполнение работ по профессии «Продавец»
ПК 4.1	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 4.2	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 4.3	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 4.4	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 4.5	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к

	товарам и упаковке, оценить качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 4.6	Соблюдать правила эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и выполнять расчётные операции с покупателями.
ПК 4.7	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
ПК 4.8	Оформлять документы по кассовым операциям.

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 4.1.01	приёмки товаров по количеству и качеству
	Н 4.2.01	эксплуатации контрольно-кассовой техники; соблюдение правил техники безопасности при работе
	Н 4.3.01	идентификации товаров по ассортиментной принадлежности
	Н 4.3.02	оценки качества товаров
	Н 4.4.01	проверки условий и сроков хранения товаров, правильности оформления товаросопроводительных документов
	Н 4.5.01	соблюдения санитарно- эпидемиологических требований к торговым организациям
	Н 4.6.01	расчётов с покупателями
	Н 4.7.01	распознавания государственных денежных знаков
	Н 4.8.01	оформления книги кассира-операциониста, отчётных кассовых документов
Уметь	У 4.1.01	оформлять товаросопроводительные документы и проверять правильность их оформления
	У 4.1.02	соблюдать установленный порядок приемки товаров по количеству и качеству
	У 4.3.01	оценивать качество товаров, определять их категории и диагностировать дефекты
	У 4.3.02	распознавать товары по групповым, видовым и марочным идентификационным признакам
	У 4.4.01	контролировать температуру, влажность и санитарно-гигиенические режимы, а также сроки хранения
	У 4.5.01	обследовать торговое предприятие для выявления соблюдения санитарно- эпидемиологических требований к торговым организациям
	У 4.6.01	работать на контрольно- кассовой технике разных типов, сканировать штрих-коды товаров
	У 4.7.01	определять подлинность денежных купюр определять подлинность денежных купюр
	У 4.8.01	оформлять кассовые документы, учитывать денежные документы
Знать	З 4.1.01	порядок проведения приёмки товаров по количеству и качеству
	З 4.3.01	идентификацию и оценку качества товаров, градации качества, признаки распознавания дефектов и причины их возникновения
	З 4.4.01	условия и сроки хранения и транспортирования товаров

	3 4.4.02	товаросопроводительные документы и правила их оформления
	3 4.5.01	основы санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям основы санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям
	3 4.6.01	правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и техники безопасности при работе на ней
	3 4.6.02	правила расчётов и обслуживания покупателей
	3 4.7.01	признаки подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков
	3 4.8.01	порядок получения, хранения и выдачи денежных средств

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 330

в том числе в формате практической подготовки 182

Из них на освоение МДК 04.01 : 330 часов;

в том числе самостоятельная работа: 74 часа;

практики, в том числе учебная: 36 часов;

производственная: 72 часа;

Промежуточная аттестация _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессиям Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров, Кассир торгового зала

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля , академических часах							
				Обучение по МДК					Практика		
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная	
					лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 4.7, ПК 4.8. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9.	Раздел №1. Выполнение работ по профессиям Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров, Кассир торгового зала.	258		148	74	-	74			36	
	Учебная практика	36								36	
	Производственная практика	72									72
	Промежуточная аттестация										
	Всего:	330		148	74		74			36	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ) ПМ.04 Выполнение работ по профессиям Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров, Кассир торгового зала.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем академических часов, в том числе в формате практической подготовки, академических часах	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. ПМ.04 Выполнение работ по профессиям Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров, Кассир торгового зала		330		
МДК 04.01. Технология розничной торговли.		148		
Тема 1. Розничная торговля.	Содержание	10		
	1. Розничная торговля. -Сущность и задачи розничной торговли, её функции в условиях рыночной экономики; -виды и структуры розничной торговли, её организацию, специализация и типизация розничных торговых предприятий; - их характеристика и отличительные особенности.	2	ПК 4.5. ОК 1. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	3 4.5.01 У 4.4.01
	2. Органы управления и контроля торговли.	2		

	-Организационно- правовые формы торговых предприятий; -виды и задачи контроля в торговле.			
	3. Торгово- технологический процесс -современное направления розничной торговой сети; -принципы размещения розничной торговой сети.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1.Экскурсия в розничную торговую сеть.	2	ПК 4.5. ОК 1. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	З 4.5.01 У 4.4.01 Н 4.5.01
	2. Анализ оптимальности размещения торговых предприятий, их планировки и состава функциональных групп помещений.	2		
Тема 2. Розничная торговая сеть.	Содержание	12		
	1.Характеристика розничной торговой сети. Предприятия розничной торговли, их виды. Современные направления розничной торговой сети. Виды и структуру розничной торговли, ее организацию, а также специализацию и типизацию розничных торговых предприятий, их характеристику и отличительные особенности. Принципы размещения розничной торговой сети.	2	ПК 4.5 ОК 1. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	З 4.5.01 У 4.4.01
	2. Типы и специализации магазинов. Современные направления розничной торговой сети. Виды и структуру розничной торговли, ее организацию, а также специализацию и типизацию розничных торговых предприятий, их характеристику и отличительные особенности. Принципы размещения розничной торговой сети.	2		
	3. Технологические планировки магазинов. Классификация торговых зданий и сооружений, требования. Состав и взаимосвязь помещений магазина. Требования к устройству и планировке торгового зала магазина, виды планировки.	2		
	4. Обслуживающий персонал, его соответствие профессиональному назначению. Обслуживающий персонал, его соответствия	2		

	<p>профессиональному назначению. Содержание труда работников торгового предприятия, режим труда торгово-оперативного персонала.</p>			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Планировка и устройство магазина «Пятёрочка»	2	ПК.4.5. ОК 1. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	З 4.5.01 У 4.4.01
	2. Классификационная характеристика обслуживающего персонала. Решение ситуационных задач.	2		
Тема 3. Маркетинг в торговле.	Содержание	18		
	<p>1. Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле. Типизация и специализация розничной торговли. Концепция маркетинга, цель, комплекс действий, структуру торгового маркетинга. Основные термины и понятия (потребность, товар, посетитель, покупатель, сегментирование потребителей, сегмент, микромир магазина, позиционирование, позиция, жизненный цикл, концепция, бренд, брендинг, конкурентная стратегия, свот-анализ, лояльность и т.п.) промоушн-микс. Виды и структуру розничной торговли, ее организацию, а также специализацию розничных торговых предприятий, их характеристику и отличительные особенности. Принципы размещения розничной торговой сети.</p>	2	ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 1. ОК 3. ОК 5.	З 4.3.01 У 4.3.01 У 4.3.02
	<p>2. Маркетинговое понятие товара, критерии конкурентоспособности товара. Упаковка и дизайн товаров. Основные понятия, термины, характеристику (ассортиментную, качественную, количественную), взаимосвязь их со стоимостью, функции товара (потребительскую, маркетинговую, коммерческую, правовую, финансовую), потребительские свойства товаров (назначение, надежность, эргономические свойства, эстетические, экологические, безопасность). Критерии конкурентоспособности товара.</p>	2		

	Технологический жизненный цикл товара. Виды и назначения упаковки товара, требования, дизайн.			
	<p>3. Покупательский спрос. Роль маркетинга в процессе продвижения товара. Задачи, виды и методы изучения покупательского спроса. (реализованный, неудовлетворённый, формирующийся). Факторы влияющие на изменение покупательского спроса. Роль маркетинга в процессе продвижения товара. Промоушн – микс: как привлечь внимание к магазину и стимулировать продажи. Паблик рилейшнз (связь с общественностью) – создание благоприятного мнения о магазине и товарах. Стимулирование продаж и т.д.</p>	2		
	<p>4. Ассортимент товаров. Понятия и торговом ассортименте. Формирование ассортимента товаров в магазине. Определение, классификация ассортимента товаров (промышленный, торговый, простой, сложный, групповой, развернутый, сопутствующий, смешанный, видовой, марочный, рациональный, оптимальный, реальный, прогнозируемый). Основные показатели характеризующие ассортимент (широта, глубина, сбалансированность, устойчивость, новизна, гармоничность и т.п.). Ассортиментная матрица, минимум Формирование ассортимента магазина и управление им зависит: - от стратегической цели компании; - от особенностей целевой и второстепенных групп покупателей; - от имеющихся в наличии ресурсов.</p>	2		
	<p>5. Реклама, виды, формы и задачи, свойства. Требования к рекламе в магазине. Определения рекламы, ее виды и формы. Возможности, средства рекламы и требования к рекламе.</p>	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Упаковка и дизайн товаров. Решение ситуационных задач	2	ПК 4.3.	З 4.3.01
	2. Проведение анкетирование покупателей.	2	ПК 4.4.	У 4.3.01

	3. Формирование ассортимента товаров в магазине.	2	ПК 4.5.	У 4.3.02
	4. Реклама товаров. Решение ситуационных задач.	2	ОК 1. ОК 3. ОК 5.	Н 4.3.01 Н 4.3.02
Тема 4. Менеджмент в торговле.	Содержание	2		
	1. Понятие менеджмента, содержание (организация труда, выработка оптимальных систем и методов управления, искусство администрирования, техника и психология управления, взаимоотношение в коллективе и т.д.), предметы управления в магазине: ассортимент товаров, товарные запасы, товарные и покупательские потоки, трудовой процесс и качество обслуживания покупателей. Менеджмент на торговом предприятии необходим для достижения устойчивого успеха. Основные положения системы менеджмента. Этика менеджмента.	2	ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 1. ОК 3. ОК 5.	З 4.3.01 У 4.3.01 У 4.3.02
Тема 5. Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия.	Содержание	16		
	1. Сущность и значение закупочной работы. Закупочная работа. Изучение и прогнозирование покупательского спроса. Определение потребности в товарах.	2	ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 1.	З 4.3.01 З 4.4.01 З 4.4.02 З 4.5.01
	2. Технология закупки товаров. Закупка товаров на оптовых складах. Закупка товаров на оптовых ярмарках. Закупка товаров на оптовых рынках.	2	ОК 3. ОК 4. ОК 5.	У 4.3.01 У 4.3.02 У 4.4.01 У 4.5.01
	3. Технология товароснабжения розничной торговой сети. Определения товароснабжения. Организация товароснабжения и принципы (плановость, ритмичность, оперативность, экономичность, централизация). Маршруты централизованной доставки, графики завоза. Факторы влияющие на организацию товароснабжения. Источники товароснабжения.	2		
	4. Организация перевозки грузов. Организация перевозки грузов автомобильным транспортом.	2		

	Основные нормативные документы на постановку товаров. Правила укладки грузов, технику безопасности. Товарные запасы (в пути, на складах, на начало, на конец периода, текущего и сезонного назначения, целевые). Товарооборотчиваемость, как один из покупателей эффективности хозяйственной деятельности торгового предприятия. Норматив товарных запасов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Ознакомление с товаротранспортными документами и документами на перевозку грузов.	2	ПК 4.3. ПК 4.4.	З 4.3.01 З 4.4.01
	2. Оформление договора поставки товаров.	2	ПК 4.5.	З 4.4.02
	3. Ознакомление с документами на отпуск товаров. Оформление счёт- фактуры.	2	ОК 1. ОК 3.	З 4.5.01 У 4.3.01
	4. Ознакомление с документами на перевозку грузов. Оформление товарно- транспортной накладной . Ознакомление с документами на перевозку грузов. Оформление товарно- транспортной накладной .	2	ОК 4. ОК 5.	У 4.3.02 У 4.4.01 У 4.5.01 Н 4.3.01 Н 4.3.02 Н 4.4.01 Н 4.5.01
Тема 6. Тара и тарные операции в магазине.	Содержание	8		
	1.Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе. Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе.	2	ПК 4.4. ПК 4.5.	З 4.4.01 З 4.4.02
	2.Классификация тары и характеристика основных ее видов. Классификация тары и характеристика основных ее видов транспортная, потребительская, тара-оборудование, разовая, возвратная, универсальная, специализированная, картонная, деревянная, бумажная, текстильная, металлическая, стеклянная, керамическая, полимерная и т.п.). Требования к качеству тары. Порядок приемки, вскрытия, хранения и возврата тары.	2	ОК 1. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	З 4.5.01 У 4.5.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		

	1.Технология тарных операций в магазине, виды тары.	2	ПК 4.4.	3 4.4.01
	2.Составление товарного отчёта (форма № ТОРГ-29). Разбор ситуаций.	2	ПК 4.5. ОК 1. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	3 4.4.02 3 4.5.01 У 4.5.01 Н 4.4.01 Н 4.5.01
Тема 7. Технология приёмки товаров по количеству и качеству.	Содержание	26		
	1.Общие правила приемки товаров. Общие правила приёмки товаров. Сопроводительные документы, оформление поступления товаров.	2	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3	3 4.1.01 3 4.3.01 3 4.4.01
	2. Приемка товаров по количеству. Правила приёмки товаров в магазине по количеству, по комплектности. Сопроводительные документы, порядок приёмки товаров в таре и без тары.	2	ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 1. ОК 3.	3 4.4.02 3 4.5.01 У 4.1.01 У4.1.02
	3. Приёмка товаров по качеству. Правила приёмки товаров по качеству. Сопроводительные документы, порядок приёмки товаров в магазине по качеству (сроки приёмки, порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве).	2	ОК 4. ОК 5.	У 4.3.01 У 4.3.02 У 4.4.01 У 4.5.01
	4. Приёмка товаров на оптовом складе. Правила приёмки товаров на оптовом складе. Виды сопроводительных документов. Порядок приёмки товаров по количеству и качеству согласно договора- поставки.	2 2		
	5.ФЗ «О техническом регулировании» Основные статьи и понятия ФЗ «О техническом регулировании». Порядок оформления документов, подтверждающих качество товаров.	2		
	6. Нормативные документы, инструкции регламентирующие приемку. Нормативные документы, инструкции регламентирующие приемку.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		
	1. Документальное оформление приёмки товаров. (форма №	2	ПК 4.1.	3 4.1.01

	ТОРГ-1). Разбор ситуаций.		ПК 4.2	З 4.3.01
	2. Приёмка товаров по количеству. Разбор ситуаций.	2	ПК 4.3	З 4.4.01
	3. Приёмка товаров по качеству. Разбор ситуаций.	2	ПК 4.4.	З 4.4.02
	4. Документальное оформление расхождений по количеству и качеству при приёмке ТМЦ (форма ТОРГ-2). Разбор ситуаций	2	ПК 4.5.	З 4.5.01
	5. Оформление товарной накладной (форма № ТОРГ-12), накладной на внутреннее перемещение , передачу товаров, тары (форма № ТОРГ-13).	2	ОК 1.	У 4.1.01
	6. Ознакомление с нормативными документами, инструкциями. решение предложенных ситуации с целью отработки навыков в использовании нормативных документов.	2	ОК 3.	У4.1.02
	7. Решение ситуационных задач. Оформление доверенности .	2	ОК 4.	У 4.3.01
			ОК 5.	У 4.3.02
				У 4.4.01
				У 4.5.01
				Н 4.1.01
				Н 4.2.01
				Н 4.3.01
				Н 4.3.02
				Н 4.4.01
				Н 4.5.01
Тема №8. Технология хранения и подготовки товаров к продаже.	Содержание	18		
	1. Организация хранения товаров на оптовых складах. Требования нормативных документов к хранению товаров на оптовых складах. Требования к размещению, укладке, режимам хранения. Сроки хранения товаров. Требования к хранению отдельных видов товаров .	2	ПК 4.1.	З 4.1.01
			ПК 4.2.	З 4.3.01
			ПК 4.3.	З 4.4.01
			ПК 4.4.	З 4.4.02
			ПК4.5.	З 4.5.01
	2. Организация и хранения товаров в магазине. Требования нормативных документов к хранению товаров. Требования к размещению, укладке, режимам хранения. Сроки хранения товаров. Требования к хранению отдельных видов товаров (свежих плодов, овощей, сушеных плодов, замороженных, круп, безалкогольных напитков, сахара, кондитерских изделий, тканей, обуви и т.д.).	2	ОК 1.	У 4.1.01
			ОК 3.	У4.1.02
			ОК 4.	У 4.3.01
			ОК 5.	У 4.3.02
				У 4.4.01
				У 4.5.01
	3. Технология предварительной подготовки товаров к продаже. Основные требования и операции предварительной подготовки товаров к продаже в соответствии с правилами продажи.	2		

	Особенности подготовки отдельных групп и видов товаров к продаже.	2		
	4. Товарные потери в магазине. Количественные товарные потери, естественную убыль (усушка, распыл, разлив, улетучивание, дыхание т.п.), предреализационные потери (отходы), качественные (активируемые) потери, обусловленные микробиологическими, биологическими, химическими, физическими процессами. Порядок списания потерь и меры по предупреждению и списанию.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	1. Документальное оформление товаров на оптовых складах.	2	ПК 4.1.	З 4.1.01
	2. Документальное оформление хранения товаров в магазине. Решение ситуационных задач.	2	ПК 4.2. ПК 4.3.	З 4.3.01 З 4.4.01
	3. Подготовка отдельных групп и видов товаров к продаже. Разбор ситуаций.	2	ПК 4.4. ПК 4.5.	З 4.4.02 З 4.5.01
	4. Документальное оформление товарных потерь.	2	ОК 1.	У 4.1.01
	5. Составление актов на списание. Разбор ситуаций.	2	ОК 3. ОК 4. ОК 5.	У 4.1.02 У 4.3.01 У 4.3.02 У 4.4.01 У 4.5.01 Н 4.1.01 Н 4.2.01 Н 4.3.01 Н 4.3.02 Н 4.4.01 Н 4.5.01
Тема №9. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.	Содержание	18		
	1. Технология размещения товаров в торговом зале.	2	ПК 4.1.	З 4.1.01
	2. Выкладка товаров в торговом зале.	2	ПК 4.2.	З 4.3.01
	3. Размещение и выкладка отдельных видов товаров.	2	ПК 4.3.	З 4.4.01
	4. Правила продажи товаров.	2	ПК 4.4.	З 4.4.02

			ПК 4.5. ОК 1. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	З 4.5.01 У 4.1.01 У4.1.02 У 4.3.01 У 4.3.02 У 4.4.01 У 4.5.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	1.Соблюдение правил техники безопасности. Разбор ситуации	2	ПК 4.1.	З 4.1.01
	2. Выкладка товаров в торговом зале.	2	ПК 4.2.	З 4.3.01
	3. Решение ситуационных задач по выкладке товаров.	2	ПК4.3.	З 4.4.01
	4. Решение ситуаций по защите прав потребителей.	2	ПК 4.4.	З 4.4.02
	5.Оформление внутримагазинных витрин. Разбор ситуаций.	2	ПК 4.5. ОК 1. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	З 4.5.01 У 4.1.01 У4.1.02 У 4.3.01 У 4.3.02 У 4.4.01 У 4.5.01 Н 4.1.01 Н 4.2.01 Н 4.3.01 Н 4.3.02 Н 4.4.01 Н 4.5.01
Тема №10. Технология продажи товаров и обслуживания покупателей.	Содержание	20		
	1. Правила работы предприятий розничной торговли. Организация рабочего места продавца.	2	ПК 4.1.	З 4.1.01
	2. Технология розничной продажи товаров. Услуги оказываемые магазинами покупателю.	2	ПК 4.2. ПК 4.3.	З 4.3.01 З 4.4.01
	3. Внемагазинные формы продажи товаров.	2	ПК 4.4. ПК 4.5.	З 4.4.02 З 4.5.01

	4. Защита прав потребителей.	2	ПК 4.6. ПК 4.7. ПК 4.8 ОК 1. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	3 4.6.01 3 4.6.02 3 4.7.01 3 4.8.01 У 4.1.01 У 4.1.02 У 4.3.01 У 4.3.02 У 4.4.01 У 4.5.01 У 4.6.01 У 4.7.01 У 4.8.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	1. Подготовка рабочего места продавца непродовольственных товаров и продажа товаров.	2	ПК 4.1. ПК 4.2.	3 4.1.01 3 4.3.01
	2. Подготовка рабочего места продавца продовольственных товаров и продажа товаров.	2	ПК 4.3. ПК 4.4.	3 4.4.01 3 4.4.02
	3. Подготовка рабочего места кассира торгового зала и обслуживание покупателей.	2	ПК 4.5. ПК 4.6.	3 4.5.01 3 4.6.01
	4. Инструктаж по технике безопасности при работе на ККМ. Работа на ККМ.	2	ПК 4.7. ПК 4.8	3 4.6.02 3 4.7.01
	5. Оформление документации по кассе: заполнение бланков и составление отчёта.	2	ОК 1. ОК 3.	3 4.8.01 У 4.1.01
	6. Решение ситуационных задач по ФЗ «О защите прав потребителей».	2	ОК 4. ОК 5.	У 4.1.02 У 4.3.01 У 4.3.02 У 4.4.01 У 4.5.01 У 4.6.01 У 4.7.01 У 4.8.01 Н 4.1.01

				Н 4.2.01 Н 4.3.01 Н 4.3.02 Н 4.4.01 Н 4.5.01 Н 4.6.01 Н 4.7.01 Н.4.8.01
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №1. Выполнение работ по профессиям Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров, Кассир торгового зала: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателей, оформление практических работ, отчетов.		74		
Тема1 Розничная торговля	-Изучить характеристику магазинов различных типов по идентифицирующим признакам и ассортименту дополнительных услуг. -Ознакомиться с современными типами магазинов в России и за Рубежом. -Работа с дополнительной литературой.	4 2 2		
Тема №2. Розничная торговая сеть.	Работа с дополнительной литературой, интернет ресурсами. Формирование товарных отделов и секций. Стимулирование покупок в магазине.	4		
Тема №3. Маркетинг в торговле.	Работа с дополнительной литературой, интернет ресурсами. -Маркетинговая классификация товаров; -Реклама и стимулирование сбыта. Анализ рекламного материала.	6		
Тема№ 4. Менеджмент в торговле.	Работа с дополнительной литературой, интернет ресурсами. Роль информации в торговле- подготовить сообщение.	2		
Тема №5. Технология	Работа с дополнительной литературой, интернет			

снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия.	ресурсами. Правила и техника укладки и погрузки товаров при транспортировке. Техника безопасности при укладке и погрузке товаров - подготовить сообщение.	6		
Тема №6. Тара и тарные операции в магазине.	Работа с дополнительной литературой, интернет ресурсами. Хранение и возврат тары в супермаркетах – сообщение.	6		
Тема №7. Технология приёмки товаров по количеству и качеству.	Работа с дополнительной литературой, интернет ресурсами. Сообщение на тему: «Документальное оформление приемки товаров по количеству и качеству в магазине»	6 6		
Тема №8. Технология хранения и подготовки товаров к продаже.	Работа с дополнительной литературой, интернет ресурсами: подготовить доклады на тему: «Оптимальные режимы хранения свежих плодов, овощей и картофеля»; «Условия и сроки хранения кондитерских изделий».	6 4		
Тема №9. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.	Работа с дополнительной литературой, интернет ресурсами: подготовить доклады на тему: «Выкладка товаров в торговом зале», «Размещение и выкладка отдельных видов товаров».	6 4		
Тема №10. Технология продажи товаров и обслуживание покупателей.	Работа с дополнительной литературой, интернет ресурсами: подготовить сообщение: Организация рабочего места продавца, краткий конспект: О защите прав потребителей.	6 4		
Учебная практика раздела 1		36		
УП.04 Виды работ: 1. Анализ ассортиментной политики в магазине. 2. Управление закупочной деятельностью торгового предприятия. 3. Формирование ассортимента продовольственных товаров. 4. Формирование ассортимента непродовольственных товаров. 5. Проведение инвентаризации ТМЦ в торговых предприятиях.				
Производственная практика (по профилю специальности)		72		

<p>ПП.04 Виды работ: 1.Ознакомление с торговым предприятием. 2. Ознакомление с организацией рабочего места продавца, кассира торгового зала в торговом предприятии 3. Приёмка товаров по количеству и качеству. 4. Работа в торговом зале торгового предприятия 5.Работа на контрольно- кассовой технике в торговом предприятии. 6. Оформление кассовых документов в торговом предприятии.</p>			
	Всего	330	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие помещения:

Кабинет коммерческой деятельности, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, товароведения, экономики и маркетинга.

Лаборатории: информационных технологий, учебный магазин «Улыбка».

Оснащенные базы в соответствии с п.6.1.2.5. образовательной программы по специальности .

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

Основная литература для преподавателя:

1. Закон РФ «О техническом регулировании» № 184 2002.
2. Закон о защите прав потребителей № 2300-1 от 1992.
3. Инструкция по приемке продукции производственного назначения и товаров народного потребления по качеству от 25.04.1966г. № П-7.
4. Инструкция по приемке продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству от 15.06.1965г. № П-6.
5. Кодекс РФ об административных правонарушениях, 2001.
6. О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров. Закон РФ от 23.09.92г. № 3520-1.
7. Кульневич С.В., Т.П. Лакоценина «Современный урок» Р-Н/Д «Учитель», 2004.
8. Современный супермаркет. – М.: Изд-во Жигульского, 2001г.
9. Леви М., Вейтц Б.А. Основы розничной торговли. – СПб.: Питер, 2001.
10. Акопов В.С., Степанова И.В., Организация маркетингового управления торговым процессом (на примере сети магазинов розничной торговли). Маркетинг в России и за рубежом, 2001, № 6.
11. О.В.Памбухчиянц, Технология розничной торговли. М.: Дашков и К°, 2002.

Дополнительная литература для преподавателя:

12. С.В.Сысоевой книга директора магазина. – СПб.: 2006.
13. В.Ф.Егоров. Организация торговли – СПб, 2006.
14. Л.П.Дашков, В.К.Памбухчиянц. Коммерция и технология торговли. М.: Дашков и К°. – 2006.

Основная литература для обучающихся:

15. А.М.Новикова, Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева. – М.: Академия. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами.
16. Н.С.Козюлина. Продавец, контролер-кассир. М.: Дашков и К°. – 2004.
17. А.Н.Неверова, Т.И.Чалых. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. М.: Академия.

Дополнительная литература для обучающихся:

18. Л.А.Брагина. Технология розничной торговли. М.: Академия, 2006.

19. М.А.Николаева. Теоретические основы товароведения. М.: Норма, 2006.

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. Соломатин А.Н. и др. Экономика и организация деятельности торгового предприятия. – М.: ИНФРА – М, 2009. – 256 с.
6. Николаева М. А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы, М.: Издательство НОРМА, 2001.– 283с.
7. Петрище Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров. М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2007. - 510 с.
8. Жиряева Е. В. Товароведение, М.: 2003
9. Казанцева Н. С. Товароведение непродовольственных товаров М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2007. - 400 с.
10. Ходыкин А. П. Товароведение непродовольственных товаров М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2008. - 544 с.
11. Неверов А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами М.: ПрофОбрИздат, 2001.- 464 с
12. Ляшко А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2007. - 298 с.
13. Магомедов Ш.Ш. Товароведение и экспертиза обуви М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2006. – 380с.
14. Дзахмишева И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2007. – 346с.
15. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средних специальных учебных заведений. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2007. - 188 с
16. 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.
17. О.В.Памбухчиянц, Технология розничной торговли. М.: Дашков и К°, 2002.
- 18.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.
19. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°». – 2007. – 400 с.
20. 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.
21. 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.
22. Справочник товароведа продовольственных товаров. – М.: Колос, 2008.
23. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: ИНФРА – М, 2007. – 544 с.

24. Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К. Коммерция и технология торговли – М.: Дашков и К, 2008. – 696 с.
25. Панкратов Ф.Г., Солдатова Н.Ф. Коммерческая деятельность – М.: Дашков и К, 2010. – 500 с.
26. Половцева Ф.П. Коммерческая деятельность – М.: Инфра-М, 2009. – 248 с.
27. Бунеева Р.И. Коммерческая деятельность. Организация и управление – М.: Феникс, 2009. – 365 с.
28. Денисова А.Л., Дюженкова Н.В. Организация коммерческой деятельности: управление. – Тамбов: ТГТУ, 2007. – 45 с.
29. Панкратов Ф.Г. **Коммерческая деятельность: – М.: ИДК, 2005. – 292 с.**
30. Осипова Л.В., Синяева И.М. Основы коммерческой деятельности – М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2000. – 324 с.
31. Панкратов Ф.П., Серегина Т.К. Коммерческая деятельность – М. Маркетинг, 2000. – 578с.
32. Тютюшкина Г.С. Организация коммерческой деятельности предприятия.– Ульяновск :УлГТУ, 2006. – 132 с.
33. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий М.: ИЦ Академия, 2009.
34. Современный супермаркет. Составитель Жигульский А.Н.–2003
35. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли – М.: Форум, 2008.– 480 с.
36. Панкратов Ф.Г. Рекламная деятельность. – М.: Торговая компания "Дашков и К", 2003.
37. Аксенова К.А. Реклама и рекламная деятельность. – М: ПРИОРИЗДАТ, 2006. – 96 с.
38. Мудрецова-Висс К.Г., Дедюхина В.А. Микробиология, санитария и гигиена: Учеб. – М.: Форум, 2009

3.2.2. Основные электронные издания

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.altpp.ru/report/mag/index.html>
7. <http://www.consultant.ru/popular/consumerism/>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. ФЗ «О защите прав потребителей» (в современной редакции).
2. ФЗ «О пожарной безопасности» (в современной редакции).
3. ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и расчетов с использованием платежных карт» 27 июля 2010г. (в современной редакции).
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов / СП.2.3.6.1066-01.
5. «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (в современной редакции).
6. Правила продажи отдельных видов товаров (в современной редакции).
7. Правила торговли (в современной редакции)
8. Правила оказания услуг (в современной редакции)
9. Правила комиссионной торговли (в современной редакции)
10. Инструкции о приемке товаров по качеству и количеству (П-6, П-7)
11. Гост и технические регламенты на отдельные группы товаров в современной редакции.

12. Журналы («Спрос», «Стандарты и качества», «Маркетинг», «Маркетинг в России и за рубежом», «Строительные материалы», «Мебель», «Новости торговли», «Оборудование»)

13. Гражданский кодекс РФ

14. Трудовой кодекс РФ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК4.1. Принимать товары по количеству и качеству Принимать товары по количеству и качеству	- аргументированность принятия маркетинговых решений относительно ассортимента на основании проведенных опросов; соблюдение установленных порядков приемки товаров по количеству и качеству; - обоснование формирования ассортимента на торговом предприятии на основе маркетинговых исследований	Экспертное наблюдение выполнения практических работ (решение ситуаций); - тестирование; - зачет
ПК 4.2 Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.	- соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и техники безопасности при работе на ней; - соответствие содержанию и правилам оформления документов по эксплуатации контрольно-кассовой техники	Экспертное наблюдение практических работ (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - зачет
ПК 4.3 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	- обоснованность формирования товарных запасов исходя из экономической эффективности предприятия; - распознавать товары по групповым, видовым и марочным идентификационным признакам; - оценивать качество товаров, определять их категории и диагностировать дефекты;	Экспертное наблюдение практических работ (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет

<p>ПК 4.4 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<p>- соответствие содержанию и правилам оформления заявок и заказов; - ясность и аргументированность составленных договоров, заказов и сопроводительных документов.</p>	<p>Экспертное наблюдение практических работ (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет</p>
<p>ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценить качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>контролировать температуру, влажность и санитарно-гигиенические режимы, а также сроки хранения;</p>	<p>Экспертное наблюдение практических работ (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет</p>
<p>ПК 4.6. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчётные операции с покупателями.</p>	<p>-эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнение расчётных операций с покупателями</p>	<p>Экспертное наблюдение практических работ (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет</p>
<p>ПК 4.7. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.</p>	<p>-.определение подлинности денежных купюр;</p>	<p>Экспертное наблюдение практических работ (решение ситуаций); - тестирование; - зачет</p>
<p>ПК 4.8. Оформлять документы по кассовым операциям.</p>	<p>-оформление кассовых документов, учет денежных документов;</p>	<p>Экспертное наблюдение практических работ (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет</p>