



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 01 Управление ассортиментом товаров

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА  
на заседании ПЦК  
Протокол №1 от 01 сентября 2020 года  
Председатель Климпуш М.Н.

Приказ на утверждение  
№ 513 от 01.09.2020

Реквизиты нормативных актов отражающих изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты образовательной программы

	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024
<b>№ приказа, дата</b>	Приказ № 513 От 01.09.20	Приказ № 661 От 01.09.21	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.01 Управление ассортиментом товаров* составлена в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Составители:

Вавилова Марина Анатольевна, преподаватель специальных дисциплин  
Московенко Надежда Владимировна, преподаватель специальных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	44

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Управление ассортиментом товаров

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 *Управление ассортиментом товаров* – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): управления ассортиментом товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выявлять потребность в товарах.
2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
3. Управлять товарными запасами и потоками.
4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий торговли при наличии среднего (полного) общего образования по направлению товароведение, торговое дело.

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

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

приобрести **практический опыт** при решении производственных задач:

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах	П 1.1.1. Анализ ассортиментной политики торговой организации;
	П 1.1.2. Выявление потребности в товаре (спроса);
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	П 1.2.1. Участие в работе с поставщиками и потребителями;
	П 1.2.2 Приемка товаров по количеству и качеству
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками	П 1.3.1. Размещение товаров
	П 1.3.2. Контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров
	П 1.3.3. Обеспечение товародвижения в складах и магазинах
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	П 1.4.1. Эксплуатация основных видов торгово-технологического оборудования;
	П 1.4.2 Участие в проведении инвентаризации товаров

Обучающийся в рамках освоения профессионального модуля должен **уметь**:

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах	Умения:
	У 1.1.1 распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
	У 1.1.2 формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
	У 1.1.3 применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;

	У 1.1.4 рассчитывать показатели ассортимента;
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	Умения:
	У 1.2.1 контролировать выполнение договоров, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
	У 1.2.2 предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
	У 1.2.3 производить закупку и реализацию товаров;
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками	Умения:
	У 1.3.1 производить закупку и реализацию товаров;
	У 1.3.2 контролировать, осуществлять выбор, учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
	У 1.3.3 соблюдать условия и сроки хранения товаров;
	У 1.3.4 рассчитывать товарные потери;
	У 1.3.5 планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
	У 1.3.6 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
	У 1.3.7 соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	Умения:
	У 1.4.1 оформлять договоры с контрагентами;
	У 1.4.2 формы документального сопровождения товародвижения;
	У 1.4.3 готовить ответы на претензии покупателей

Обучающийся в рамках освоения профессионального модуля должен **знать**:

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах	Знания:
	З 1.1.1 ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства
	З 1.1.2 товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	Знания:
	З 1.2.1 технологические процессы товародвижения;
	З 1.2.2 правила приемки товаров
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками	Знания:
	З 1.3.1 способы размещения товаров на складах и в магазинах;
	З 1.3.2 условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
	З 1.3.3 основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
	З 1.3.4 классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
	З 1.3.5 требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
	З 1.3.6 нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
	З 1.3.7 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны

	труда, распространяющиеся на деятельность организации;
	З 1.3.8 обязанности работников в области охраны труда;
	З 1.3.9 причины возникновения и профилактика производственного травматизма
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	Знания:
	З 1.4.1 виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 714 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 606 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 404 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 202 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ПК 1.1</b>	Выявлять потребность в товарах
<b>ПК 1.2</b>	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции
<b>ПК 1.3</b>	Управлять товарными запасами и потоками
<b>ПК 1.4</b>	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
<b>ОК 11</b>	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Практическая подготовка	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
				Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 1.1	Раздел 1. Товароведная характеристика и ассортимент продовольственных товаров	316	214	202	80	20	102	20	12	-
ПК 1.2-1.4	Раздел 2. Организация и технология управления товарным ассортиментом в торговых организациях	326	226	202	100		100		24	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (предусмотрена концентрированная практика)	72	72							72
<b>Всего:</b>		<b>714</b>	<b>512</b>	<b>404</b>	<b>180</b>	<b>20</b>	<b>202</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>72</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Практическая подготовка	ПК
<b>Раздел I Товароведная характеристика и ассортимент продовольственных товаров</b>		316		
<b>Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров.</b>		6		
<b>Тема 1.1.</b> Химический состав продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров	<b>Содержание</b>	6		
	1   Классификация химических веществ продовольственных товаров и их характеристика. Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), происхождению (натуральные, искусственные и синтетические).	2	2	
	2   Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных, красящих веществ. Схемы характеристики: представление о химической природе этих веществ, их классификация; свойства веществ, их влияние на качество, в том числе безопасность и сохраняемость; содержание в продовольственных товарах (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ) Оценка и подтверждение соответствия качества продовольственных товаров, группы показателей, градации качества. Влияние пищевой ценности на конкурентоспособность продовольственных товаров Основные понятия, характеристик а свойств, обуславливающих пищевую ценность продовольствия	2	2	ПК1.1
<b>Практические занятия</b> Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Сравнение товаров разных видов или торговых марок по энергетической ценности.	2	2	ПК1.1	
<b>Тема 2. Вспомогательные товары</b>		24		
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	6		

Классификация вспомогательных товаров Пищевые добавки Натуральные улучшители консистенции	<b>Лабораторные занятия</b> Распознавание крахмала разных видов микроскопическим методом. Определение товарного сорта крахмала.	6	6	ПК1.1
<b>Тема 2.2.</b> Пряности и приправы	<b>Содержание</b>	6		
	<b>Лабораторные занятия</b> Оценка качества пряностей и приправ.	6	6	ПК1.1
<b>Тема 3. Зерномучные товары</b>		36		
<b>Тема 3.1.</b> Крупа	<b>Содержание</b>	10		
	1 Классификация, ассортимент и товароведная характеристика круп 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.	2	2	ПК1.1
	2 Сравнительная характеристика важнейших видов круп: сырье, особенности состава, пищевой ценности, строения, соотношения разных элементов зерна. Оценка качества крупы: показатели, товарные сорта, номера, марки, признаки и принципы деления. Упаковка, маркировка и хранение крупы и зерна.	2	2	
	<b>Лабораторные занятия</b> Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей (на примере гречневой крупы, риса или пшеницы). Установление признаков и принципов деления круп на товарные сорта, номера и марки. Изучение ассортимента крупы в розничной торговой сети, расчет показателей ассортимента.	6	6	ПК1.1
<b>Тема 3.2.</b> Мука	<b>Содержание</b>	6		ПК1.1
	<b>Лабораторные занятия</b> Определение товарного сорта пшеничной муки по цвету, количеству и качеству сырой клейковины. Оценка качества муки по органолептическим показателям. Решение ситуационных задач	6	6	
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание</b>	10		

Хлебобулочные изделия	1	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика хлебобулочных изделий. Хлебобулочные изделия: понятие и назначение, классификация. Общность и отличия от муки. Классификация хлеба по видам муки, рецептуре, способам выпечки. Ассортимент хлеба. Товарные сорта муки и наименования хлеба, идентифицирующие их признаки. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.	2	2	ПК1.1
	2	Сравнительная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий разных видов и наименований по сырью, особенностям производства, составу, пищевой ценности. Оценка качества: показатели, дефекты хлеба. Упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий.	2	2	
	<b>Лабораторные занятия</b> Оценка хлеба по органолептическим показателям. Решение ситуационных задач. Оценка хлеба по физико-химическим показателям (влажности, кислотности и пористости).		6	6	ПК1.1
<b>Тема 3.4</b> Макаронные изделия	<b>Содержание</b>		10		
	1	Макаронные изделия: понятие, назначение. Отличие от муки, общность признаков. Классификация и ассортимент. Новые виды макаронных изделий. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.	2	2	ПК1.1
	2	Сравнительная характеристика макаронных изделий разных видов и сортов по сырью, внешним признакам, пищевой ценности, составу, назначению. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение макаронных изделий.	2	2	
	<b>Лабораторные занятия</b> Определение вида и товарного сорта макаронных изделий по внешним признакам.		6	6	ПК1.1
<b>Тема 4. Плодоовощные товары</b>			36		
<b>Тема 4.1.</b> Состояние и перспективы развития рынка плодоовощных товаров. Пищевая ценность и состав свежих плодов и овощей Классификация	<b>Содержание</b>		4		
	1	Состояние и перспективы развития рынка плодоовощных товаров. Плодоовощные товары: понятие, назначение. Классификация плодоовощных товаров. Пищевая ценность свежих плодов и овощей: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность. Показатели, их характеризующие.	2	2	ПК1.1
	2	Товароведная, торговая и ботаническая классификация: классификационные	2	2	

свежих плодов и овощей		признаки. Товароведная классификация свежих плодов и овощей: подгруппы, виды, разновидности. Особенности строения отдельных подгрупп. Понятие о помологических, ампелографических и хозяйственно-ботанических сортах, признаки для идентификации природных сортов.			
<b>Тема 4.2.</b> Товароведная характеристика плодов	<b>Содержание</b>		4		
	1	Общие критерии товароведной характеристики плодов: виды и разновидности, назначение, строение, состав, показатели качества, дефекты (болезни), условия и сроки хранения.	2	2	ПК1.1
	2	Товароведная характеристика подгрупп плодов: семечковых, косточковых, ягод, цитрусовых, субтропических разноплодных, тропических и орехоплодных по общим и специфическим критериям. Новые виды экзотических плодов (киви, авокадо, папайя и др.).	2	2	
<b>Тема 4.3.</b> Товароведная характеристика овощей	<b>Содержание</b>		6		
	1	Общие критерии товароведной характеристики овощей. Товароведная характеристика подгрупп овощей вегетативных: клубнеплодов (картофель), корнеплодов, капустных, луковых, пряно-вкусовых. Представление о десертных и зернобобовых овощах.	2	2	ПК1.1
	2	Товароведная характеристика подгрупп овощей вегетативных: пряно-вкусовых, салатно-шпинатных и плодовых: томатных, тыквенных по общим и специфичным критериям. Представление о десертных и зернобобовых овощах.	2	2	
	<b>Практические занятия</b> Распознавание помологических сортов плодов по морфологическим и анатомическим признакам. Распознавание хозяйственно-ботанических сортов овощей по морфологическим и анатомическим признакам.		2	2	ПК1.1
<b>Тема 4.4.</b> Товарное качество плодов и овощей	<b>Содержание</b>		6		
	<b>Лабораторные занятия</b> Оценка товарного качества свежих плодов и определений градаций качества по стандартам. Оценка товарного качества свежих овощей и определение градаций качества по стандартам.		4	4	ПК1.1
	<b>Практические занятия</b> Изучение болезней плодов и овощей (на натуральных образцах или по рисункам).		2	2	ПК1.1
<b>Тема 4.5.</b> Продукты	<b>Содержание</b>		10		
	1	Назначение, классификация продуктов переработки плодов и овощей, их пищевая	2	2	ПК1.1

переработки плодов и овощей Флодоовощные консервы		ценность. Флодоовощные консервы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент.			
	2	Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Характеристика флодоовощных консервов по назначению, составу и пищевой ценности, особенностям сырья и производства. Оценка качества: показатели, деление на товарные сорта, дефекты.	2	2	
	<b>Лабораторные занятия</b> Оценка качества флодоовощных консервов. Расшифровка маркировки		6	6	ПК1.1
<b>Тема 4.6.</b> Сушеные плоды и овощи. Квашеные овощи и моченые плоды. Быстрозамороженные плоды и овощи.	<b>Содержание</b>		6		
	<b>Лабораторные занятия</b> Определение т/с квашеных овощей по органолептическим показателям. Решение ситуационных задач.		6	6	ПК1.1
<b>Тема 5. Вкусовые товары</b>			16		
<b>Тема 5.1.</b> Алкогoльные напитки	<b>Содержание</b>		6		
	1	Алкогoльные напитки: понятие, назначение. Отличительные признаки от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы. Виноградные и плодово-ягодные вина: понятие, назначение. Общность и различия вин и ликеро-наливочных изделий. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность.	2	2	ПК1.1
	2	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. Упаковка, маркировка и хранение алкогoльных напитков.	2	2	
	<b>Практические занятия</b> Изучение ассортимента водки, ликеро-наливочных изделий в магазинах города, расчет показателей ассортимента. Изучение ассортимента виноградных вин в магазинах города, расчет показателей		2	2	ПК1.1

	ассортимента.				
<b>Тема 5.2.</b> Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки.	<b>Содержание</b>		4		
	1	Слабоалкогольные напитки: понятие, назначение. Общность и отличия от алкогольных напитков. Пиво: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Характеристика светлых, полутемных и темных сортов пива по составу, пищевой ценности, особенностям приготовления. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, тара. Условия и сроки хранения.	2	2	ПК1.1
	2	Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, упаковка. Маркировка и хранение слабоалкогольных и безалкогольных напитков.	2	2	
<b>Тема 5.3.</b> Чай и кофе	<b>Содержание</b>		6		
	1	Чай и чайные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Отличия и общность чая и чайных напитков. Факторы, формирующие качество чая: сырье, районы его произрастания, процессы производства. Отличительные признаки чая разных групп. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.	2	2	ПК1.1
	2	Кофе и кофейные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Общность и отличия кофе и кофейных напитков. Факторы, формирующие качество кофе: сырье, районы его произрастания, процессы производства. Особенности кофе разных районов произрастания и видов. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение чая и кофе.	2	2	
	<b>Практические занятия</b>		2	2	ПК1.1
Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям.					
<b>Тема 6. Кондитерские товары</b>			14		
<b>Тема 6.1.</b> Состояние и перспективы развития	<b>Содержание</b>		2		
	1	Состояние и перспективы рынка кондитерских товаров. Назначение, общая классификация кондитерских товаров.	2	2	ПК1.1

<p>рынка кондитерских товаров. Общая классификация Пищевая ценность кондитерских товаров. Сахар и его заменители.</p>		<p>Пищевая ценность: энергетическая, биологическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность, показатели, их обуславливающие. Пути повышения биологической ценности кондитерских товаров. Кондитерские изделия, содержащие физиологически активные вещества.</p> <p>Сахар: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей по составу, органолептическим показателям, особенностям производства. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, дефекты: виды, причины возникновения. Упаковка, маркировка и хранение сахара.</p>			
<p><b>Тема 6.2.</b> Фруктово-ягодные кондитерские изделия</p>	<p><b>Содержание</b></p>		2		
	<p><b>Лабораторные занятия</b></p>	<p>Оценка качества варенья; фруктово-ягодных изделий по органолептическим показателям.</p>	2	2	ПК1.1
<p><b>Тема 6.3.</b> Карамель и ирис</p>	<p><b>Содержание</b></p>		4		
	1	<p>Карамельные изделия: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства, рецептура. Сравнительная характеристика карамельных изделий разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям. Назначение.</p> <p>Ирис: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, рецептура, процессы производства. Сравнительная характеристика ириса разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям. Оценка качества карамели и ириса. Признаки идентификации, показатели, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение карамельных изделий.</p>	2	2	ПК1.1
		<p><b>Лабораторные занятия</b></p>	2	2	ПК1.1
		<p>Оценка качества карамели по органолептическим показателям.</p>			
<p><b>Тема 6.4.</b> Конфеты и драже</p>	<p><b>Содержание</b></p>		2		
	<p><b>Лабораторные занятия</b></p>	<p>Оценка качества конфет по органолептическим показателям</p>	2	2	ПК1.1
<p><b>Тема 6.5.</b> Печенье, пряники,</p>	<p><b>Содержание</b></p>		4		
	1	<p>Мучные кондитерские изделия: понятие, назначение, использование, виды. Отличие</p>	2	2	ПК1.1

вафли.	<p>от сахаристых кондитерских изделий по составу и пищевой ценности.</p> <p>Печенье: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, рецептура, процессы производства. Сравнительная характеристика разных видов и сортов. Отличия сахарного, затяжного и сдобного печенья, крекеров и галет.</p> <p>Пряники: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, рецептура, процессы производства. Сравнительная характеристика пряников разных видов и наименований. Отличия сырцовых пряников от заварных.</p> <p>Вафли: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, рецептура, процессы производства. Сравнительная характеристика вафель разных наименований.</p> <p>Общность и различия печенья, пряников и вафель по пищевой ценности, составу и показателям качества.</p> <p>Оценка качества: показатели, дефекты, виды, причины возникновения.</p>			
	<p><b>Лабораторные занятия</b></p> <p>Оценка качества печенья и пряников по органолептическим показателям.</p>	2	2	ПК1.1
<b>Тема 7. Пищевые жиры</b>		4		
<b>Тема 7.1.</b>	<b>Содержание</b>	2		
Состояние и перспективы развития рынка пищевых жиров. Общая классификация Растительные масла	<p>1</p> <p>Пищевые жиры: понятие, назначение. Общая классификация. Отличия пищевых жиров от других продовольственных товаров.</p> <p>Состояние рынка пищевых жиров: источники насыщения, потребность. Спрос и предложение. Состояние сельскохозяйственного производства масличного сырья, скота, промышленного производства растительных масел, животных жиров, маргариновой продукции. Импорт и экспорт масличного сырья, готовой продукции пищевых жиров.</p> <p>Перспективы развития: поддержка отечественного производителя, стабилизация экономики, переориентация импорта, сокращение экспорта масличного сырья.</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. Сравнительная характеристика разных видов масел. Фальсификация растительных масел.</p> <p>Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты.</p>	2	2	ПК1.1
<b>Тема 7.2.</b>	<b>Содержание</b>	2		



Животные жиры Маргариновая продукция	<b>Лабораторные занятия</b> Оценка качества растительных масел по органолептическим показателям. Оценка качества маргарина по органолептическим показателям и определение товарного сорта по стандарту (работа с натуральными образцами).		2	2	ПК1.1
<b>Тема 8. Молочные товары</b>			16		
<b>Тема 8.1.</b> Состояние и перспективы развития рынка молочных товаров. Общая классификация. Молоко и сливки	<b>Содержание</b> 1 Молочные товары: понятие, назначение. Отличия от других групп продовольственных товаров. Общая классификация молочных товаров: деление на группы и подгруппы. Состояние рынка: приоритетные подгруппы и виды молочных товаров, источники насыщения, потребность, состояние спроса и предложения, направления формирования ассортимента и повышения качества, соотношение отечественной и импортной продукции. Перспективы развития молочной промышленности и молочного хозяйства, а также торговли молочными товарами. Молоко и сливки: отличие от других подгрупп молочных товаров. Молоко: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Частная классификация по температурному режиму обработки, жирности, вводимым добавкам. Ассортимент. Краткая характеристика различных видов молока. Упаковка, маркировка и хранение молока и сливок. Сливки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сливок от молока. Классификация. Особенности разных видов. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.		2		
<b>Тема 8.2.</b>	<b>Содержание</b>		4		ПК1.1

Кисломолочные продукты	1	<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 в зависимости от сырья и массовой доли жира и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Особенности разных видов по сырью, производству, органолептическим показателям.</p> <p>Сметана: понятие, назначение. Классификация в зависимости от молочного сырья и массовой доли жира. Химический состав и пищевая ценность.</p> <p>Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства, для отдельных видов рецептура. Ассортимент. Краткая характеристика ассортимента. Оценка качества.</p> <p>Творог и творожные изделия: понятие, назначение. Классификация в зависимости от вида сырья и массовой доли жира. 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>Упаковка, маркировка и хранение кисломолочных продуктов.</p>	2	2	ПК1.1
	<b>Лабораторные занятия</b>		2	2	
<b>Тема 8.3.</b> Консервы молочные	<b>Содержание</b>		2		
	<b>Лабораторные занятия</b>		2	2	ПК1.1
<b>Тема 8.4.</b> Масло коровье	<b>Содержание</b>		4		
	1	<p>Масло коровье: понятие, назначение. Отличие масла коровьего от других молочных и товаров, а также спредов и маргарина. Классификация в зависимости от технологии изготовления, массовой доли жира, добавок. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов сливочного масла и топленного масел по составу, сырью, органолептическим показателям. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, дефекты: виды и причины возникновения.</p>	2	2	ПК1.1

		Масляная паста: понятие, назначение, общность и отличие от сливочного масла. Классификация в зависимости от технологии изготовления и наличия добавок. Оценка качества: показатели, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение масла коровьего.			
		<b>Лабораторные занятия</b> Оценка качества масла сливочного по органолептическим показателям	2	2	ПК1.1
<b>Тема 8.5.</b> Сыры	<b>Содержание</b>		4		
	1	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. Оценка качества: признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта (для твердых сычужных сыров), дефекты: виды, причины, их возникновения. Упаковка, маркировка и хранение сыров.	2	2	ПК1.1
	<b>Практические занятия</b> Изучение принципа деления на товарные сорта и маркировки твердых сычужных сыров (решение ситуационных задач). Изучение ассортимента сыров путем сбора информации о полноте ассортимента сыров в магазине с последующим анализом на занятии и сопоставления с действующим стандартом.		2	2	ПК1.1
<b>Тема 9. Яйцо и продукты его переработки</b>			2		
<b>Тема 9.1.</b> Оценка качества и хранение яиц	<b>Содержание</b>		2		
	<b>Лабораторные занятия</b> Определение вида и категории яиц. Изучение строения яйца с помощью овоскопа.		2	2	ПК1.1
<b>Тема 10. Мясные товары</b>			22		
<b>Тема 10.1.</b> Тканевый и химический состав, пищевая ценность мяса	<b>Содержание</b>		2		
	1	Тканевый состав мяса: основные виды тканей, их значение в формировании качества мяса и мясопродуктов, выход товарной продукции. Соотношение тканей в мясе. Химический состав мяса: основные вещества, его характеризующие. Свойства веществ и их влияние на качество и изменения, происходящие в тканях. Содержание важнейших веществ в отдельных тканях мясных туш. Факторы, влияющие на состав и свойства веществ мяса (вид, порода, пол,	2	2	ПК1.1

		упитанность, стрессовое состояние животных, анатомическая часть туш и др.). Пищевая ценность мяса и мясопродуктов: биологическая, физиологическая, энергетическая ценность, усвояемость и безопасность. Отличия разных тканей мяса по свойствам, пищевой ценности.			
<b>Тема 10.2.</b> Классификация, маркировка и сортовая разделка мяса.	<b>Содержание</b>		4		
	1	Частная классификация мяса по сырью (виду, полу, возрасту скота и птицы), термическому состоянию. Категории и товарные сорта мяса: признаки и принципы деления. Товароведная маркировка мяса разных видов и категорий. Сортовой разруб мясных туш в розничной торговле: назначение, схемы разделки. Особенности разделки говядины, свинины и баранины. Деление отрубов по сортам и выход товарных сортов. Пищевая ценность различных отрубов, их кулинарное назначение.	2	2	ПК1.1
	<b>Практические занятия</b> Ознакомление с ветеринарными и товароведными клеймами согласно Инструкции по ветеринарному клеймению мяса.		2	2	ПК1.1
<b>Тема 10.3.</b> Птица	<b>Содержание</b>		4		
	1	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. Сравнительная характеристика птицы разных видов и способов обработки. Особенности дичи по составу, пищевой ценности, способам обработки. Оценка качества птицы: показатели, т/с, дефекты.	2	2	ПК1.1
	<b>Лабораторные занятия</b> Оценка качества птицы по органолептическим показателям.		2	2	ПК1.1
<b>Тема 10.4.</b> Колбасные изделия	<b>Содержание</b>		4		
	1	Колбасные изделия: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам технологической обработки, внешним признакам. Тканевый и химический состав, пищевая ценность колбасных изделий. Отличия колбасных изделий от мяса. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства, рецептура. Влияние основного вспомогательного сырья, пищевых добавок на качество готового продукта. Ассортимент колбасных изделий. Сравнительная характеристика вареных, варено-копченых, копченых и сырокопченых колбас разных сортов по тканевому и химическому составу, сырью, специфике	2	2	ПК1.1

		производства, использованию. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, товарные сорта (признаки и принципы деления), дефекты допустимые и недопустимые.			
		<b>Лабораторно-практические занятия</b> Оценка качества колбас по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту. Изучение дефектов колбасных изделий по плакатам, альбомам, рисункам и/или описаниям.	2	2	ПК1.1
<b>Тема 10.5.</b> Мясокопчености		<b>Содержание</b>	2		
		<b>Лабораторно-практические занятия</b> Оценка качества мясокопченостей разных видов по органолептическим показателям. Изучение ассортимента мясокопченостей разных видов по плакатам, альбомам, рисункам и/или описаниям	2	2	ПК1.1
<b>Тема 10.6.</b> Консервы мясные		<b>Содержание</b>	4		
	1	Консервы мясные: понятие, назначение. Классификация мясных консервов по сырью: основному и вспомогательному, способам предварительной и тепловой обработки, виду тары и назначению. Тканевый и химический состав, пищевая ценность консервов. Общность и различия мясных консервов, мяса и мясных кулинарных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства для мясорастительных консервов – рецептура. Ассортимент мясных консервов. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты допустимые и недопустимые (продукции и тары).	2	2	ПК1.1
		<b>Лабораторно-практические занятия</b> Оценка качества и расшифровка маркировки на металлических банках мясных консервов.	2	2	ПК1.1
<b>Тема 10.7.</b> Оценка качества мясных товаров. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров		<b>Содержание</b>	2		
	1	Оценка качества; общие и специфичные показатели для всех отдельных подгрупп, видов мясных, товаров, взаимосвязь с потребительскими свойствами (функционального назначения, сохраняемости, безопасности). Градации качества: категории и товарные сорта (признаки и принципы деления) разных подгрупп и видов мясных товаров. Упаковка: назначение, виды, требования к ним укладка товаров в тару. Маркировка: виды, носители, требования к информации на ней. Хранение мяса и мясных продуктов охлажденных и замороженных: условия и	2	2	ПК1.1

		сроки. Способы удлинения сроков хранения охлажденных мясных товаров. Меры по обеспечению качества и количества. Классификаций мясных товаров по срокам годности (хранения). Особенности хранения мясных товаров в розничной сети, в том числе в торговом зале магазина.			
<b>Тема 11. Рыбные товары</b>			18		
<b>Тема 11.1.</b> Семейства промысловых рыб	<b>Содержание</b>		2		
	<b>Практические занятия</b> Изучение промысловых рыб важнейших семейств по рисункам. Установление отличительных признаков.		2	2	ПК1.1
<b>Тема 11.2.</b> Рыба живая, охлажденная и мороженая	<b>Содержание</b>		2		
	1	Классификация свежей рыбы по физиологическому и термическому состоянию. Особенности пищевой ценности. Видовой ассортимент рыбы живой, охлажденной и мороженой. Живая рыба: назначение. Вылов, перевозка разными видами транспорта, хранение в торговле. Уход за рыбой при хранении. Оценка качества. Основные болезни и дефекты рыбы, их диагностика по отличительным признакам. Снулая рыба: признаки, использование. Условия и сроки хранения и реализация живой рыбы. Охлажденная и мороженая рыба. Факторы качества: сырье, способы охлаждения и замораживания. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.	2	2	ПК1.1
<b>Тема 11.3.</b> Рыба соленая и маринованная	<b>Содержание</b>		4		
	1	Рыба соленая и маринованная: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация соленой и маринованной рыбы по виду сырья, способам посола. Особенности химического состава и пищевой ценности соленой и маринованной рыбы. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Способы посола, их влияние на качество соленой рыбы. Сущность созревания рыбы. Классификация рыб по способности к созреванию, Ассортимент солевой и маринованной рыбы. Сравнительная характеристика отдельных видов соленой и маринованной рыбы. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.	2	2	ПК1.1
	<b>Лабораторные занятия</b> Оценка качества мороженой рыбы по органолептическим показателям Оценка качества солёной рыбы по органолептическим показателям.		2	2	
<b>Тема 11.4.</b> Вяленые и сушеные	<b>Содержание</b>		2		
	<b>Лабораторные занятия</b>		2	2	ПК1.1

рыбные товары	Оценка качества вяленой (сушеной) рыбы по органолептическим показателям.				
<b>Тема 11.5.</b> Копченые рыбные товары	<b>Содержание</b>		2		
	<b>Лабораторные занятия</b> Оценка качества копченых рыбных товаров по органолептическим показателям.		2	2	ПК1.1
<b>Тема 11.6.</b> Рыбные консервы и пресервы	<b>Содержание</b>		4		
	1	Рыбные консервы и пресервы: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам основного и вспомогательного сырья. Отличия рыбных консервов от свежей и копченой рыбы. Тканевый, химический состав и пищевая ценность консервов и пресервов разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства для отдельных видов – рецептура. Ассортимент. Сравнительная характеристика консервов и пресервов разных видов. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты допустимые и недопустимые.	2	2	ПК1.1
	<b>Лабораторные занятия</b> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки на донышке банки.		2	2	ПК1.1
<b>Тема 11.7.</b> Оценка качества рыбных товаров. Упаковка, маркировка и хранение рыбных товаров	<b>Содержание</b>		2		
	1	Оценка качества: общие и специфичные показатели для всех отдельных групп рыбных товаров. Паразитологические показатели качества рыбы. Градации качества. Общие и специфичные дефекты Использование рыбных товаров с допустимыми дефектами, уничтожение опасной продукции. Упаковка: виды, требования к ней, укладка рыбных товаров в тару. Маркировка: виды, носители, требования к информации, особенности маркировки отдельных подгрупп рыбных товаров. Транспортирование рыбы: виды транспортных средств, условия и сроки. Хранение рыбных товаров: общность и различия показателей климатического режима и способов размещения разных подгрупп и видов. Процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери. Особенности хранения в торговом зале магазина. Классификация рыбных товаров по срокам годности. Меры по обеспечению сохранности и сокращению потерь рыбных товаров.	2	2	ПК1.1
<b>Самостоятельная работа по разделу: Товароведная характеристика и ассортимент продовольственных товаров.</b>			102		

1. Подготовить сообщения: «Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров», «Понятие о рациональном и сбалансированном питании».			
2. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Вспомогательные товары: Сравнительная характеристика разных видов крахмала и крахмало-продуктов по сырью, составу, особенностям свойств веществ, входящих в них, строению крахмальных зерен (для крахмала). Желирующие продукты: понятие, назначение, товароведная характеристика агары, агароида, пищевого пектина, желатина. Разрыхлители: понятие, назначение, товароведная характеристика соды и дрожжей», «Сопутствующие непродовольственные товары: понятие, назначение».			
3. Изучить тему: Сопутствующие непродовольственные товары: понятие, назначение. Спички: понятие, назначение, классификация, состав и строение бытовых спичек. Оценка качества, упаковка и маркировка.			
4. Подготовить сообщения: «Зерномучные товары: понятие, назначение. Народнохозяйственное значение зерна, структура его распределения в зависимости от назначения».			
5. Подготовить презентацию по вопросу: Характерные особенности зерна важнейших хлебных злаков, крупяных культур и бобовых (ржи, ячменя, риса, овса, проса, гречихи, гороха и фасоли). Представление о других зерновых и бобовых культурах (внешние признаки, специфика состава).			
6. Сбор информации и анализ широты и полноты ассортимента хлебобулочных изделий в магазинах по месту жительства с представлением отчета.			
7. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Сухарные и бараночные изделия: понятие, назначение. Общность и различия внешнего вида, состава и структуры разных видов изделий. Общность и различия с хлебом. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика сухарных и бараночных изделий по пищевой ценности, составу, структуре, органолептическим показателям. Хлебные палочки, соломка: понятие, виды, назначение. Особенности состава, сырья и производства. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.			
8. Подготовить сообщения: «Состояние рынка: источники насыщения, направления их развития. Потребность в плодоовощных товарах, спрос и предложение. Состояние ассортимента и качества свежих плодов и овощей».			
9. Подготовить сообщения: «Перспективы развития рынка: преодоление спада в плодоовощном хозяйстве, совершенствование закупок плодов и овощей от населения, фермерских и других категорий хозяйств, импорт плодов и овощей, сокращение потерь».			
10. Сделать презентацию и сообщение по теме: «Продукты переработки плодов и овощей: понятие, назначение. Классификация продуктов переработки по методам консервирования и сырью. Пищевая ценность: свойства, ее характеризующие. Сравнение пищевой ценности и сохраняемости свежих и переработанных плодов и овощей: достоинства и недостатки».			
11. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Сушеные плоды и овощи. Квашеные овощи и моченые плоды. Быстрозамороженные плоды и овощи. Товароведная характеристика картофелепродуктов».			
12. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Водки и ликеро-наливочные изделия: понятие, назначение».			



<p>Общность и отличия водок и ликеро-наливочных изделий. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент: сырье, процессы производства, рецептура. Оценка качества: показатели, дефекты, причины их возникновения», «Коньяк: понятие, назначение. Краткая история создания напитка. Общность и отличия от водки и коньяков. 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: понятие, назначение. Общность и отличия от коньяка и водки. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества»</p>			
<p>13. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Фруктово-ягодные кондитерские изделия: понятие, назначение. Классификация. Отличия и общность разных видов. Варенье, джем, повидло, желе и 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. Мармелад: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Отличия мармелада от джема, повидла и желе по составу, пищевой ценности, сырьем и процессам производства. Сравнительная характеристика мармелада разных видов и наименований. Пастильные изделия: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Отличие пастилы от мармелада по составу, пищевой ценности, сырьем и производству. Сравнительная характеристика пастилы разных видов и наименований. Оценка качества: признаки идентификации, показатели качества, товарные сорта, дефекты»</p>			
<p>14. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Торты и пирожные. Кексы, рулеты, ромовые баба. Восточные сладости: Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, рецептура, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты. Способы фальсификации, методы обнаружения фальсификаций.</p>			
<p>15. Подготовить сообщение: «Виды и ассортимент тортов, вырабатываемых на предприятиях Челябинской области»</p>			
<p>16. Изучить тему: Мед: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Общность и отличия меда от сахара. Классификация и ассортимент. Отличия натурального меда от искусственного. Способы получения меда разных видов. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели, дефекты. Способы фальсификации натурального меда и методы обнаружения фальсификации.</p>			
<p>17. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Табак и табачные изделия: понятие, назначение, отличия от пищевых продуктов. Общая классификация. Товароведная характеристика табака и табачных изделий. Физиологическое воздействие веществ табачных изделий на организм человека. Сравнительная характеристика табачных изделий разных видов по внешнему виду, размеру, составу, способу изготовления. Оценка качества табачных изделий: показатели качества, градации: товарные сорта, классы, марки. Упаковка, маркировка: виды, требования к ним. Хранение: условия и сроки»</p>			
<p>18. Подготовить доклады по темам: «Влияние алкоголя на организм человека», «Проводимые мероприятия по</p>			

борьбе с пьянством и алкоголизмом».			
19. Провести анализ ассортимента растительных масел в розничной торговле, сделать расчет ассортимента.			
20. Провести анализ фактического ассортимента маргарина в розничной торговле.			
21. Проанализировать фактический ассортимент молока в розничной торговле. Провести анализ поставщиков молочной продукции.			
22. Изучить фактический ассортимент молочных консервов по натуральным образцам в магазинах города.			
23. Изучить тему: Мороженое: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства, рецептура. Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей по сырью, особенностям производства, органолептическим показателям. Оценка качества: показатели, дефекты, причины их возникновения.			
24. Подготовить сообщение: «Заболевания убойных животных, опасные для человека».			
25. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия: понятие, назначение. Классификация мясных полуфабрикатов по виду мяса и способам технологической обработки. Ассортимент. Тканевый и химический состав, пищевая ценность, кулинарное использование разных полуфабрикатов. Отличия от мяса. Факторы, формирующие качество и ассортимент.			
26. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Мясокопчености: понятие, назначение. Классификация по способам тепловой обработки, видам сырья, анатомической части туши. Тканевый и химический состав, пищевая ценность, использование мясокопченостей разных видов. Отличия от мяса и колбасных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Способы посола и тепловой обработки сырья, влияние их на формирование новых потребительских свойств готовой продукции. Ассортимент мясокопченостей. Сравнительная характеристика основных, видов и наименований. Оценка качества: признака идентификации, показатели, дефекты»			
27. Изучить ассортимент мясных консервов в розничной торговой сети. Рассчитать показатели ассортимента			
28. Состояние рынка рыбных товаров: источники насыщения, потребность в них (нормы потребления). Состояние рыбного хозяйства и перерабатывающей промышленности: улов рыбы во внутренних водоемах и водах Мирового океана, важнейшие районы рыболовства, проблемы, затрудняющие поступление рыбной продукции и сырья на внутренний рынок, импорт и экспорт рыбы и рыбопродуктов.			
29. Перспективы развития рынка: государственное регулирование рыбного хозяйства, в том числе оказание помощи и усиление контроля, ограничение вылова рыбы путем установления квот, увеличение доли отечественной рыбной продукции, расширение и совершенствование ассортимента, повышение качества и конкурентоспособности отечественных рыбных товаров, ужесточение контроля за качеством, в том числе импортной продукции.			
30. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Тканевый состав: основные ткани рыбы. Строение тела рыбы: форма и основные части (съедобные и несъедобные). Строение скелета, плавников, внутренних органов, мышечной ткани. Соотношение съедобных и несъедобных частей и тканей. Массовый состав рыбы. Выход съедобной части в зависимости от вида, пола и возраста рыбы».			

31. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Тканевый состав: основные ткани рыбы. Строение тела рыбы: форма и основные части (съедобные и несъедобные). Строение скелета, плавников, внутренних органов, мышечной ткани. Соотношение съедобных и несъедобных частей и тканей. Массовый состав рыбы. Выход съедобной части в зависимости от вида, пола и возраста рыбы. Химический состав рыбы: основные питательные вещества и их свойства, влияние на пищевую ценность и сохраняемость. Классификация рыб по содержанию жира и белков»			
32. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Вяленые и сушеные рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам сырья и способам переработки. Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность разных видов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние способов разделки, вяления и сушки на качество готовой продукции. Сущность процессов, происходящих при вялении и сушке. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты»			
33. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Копченые рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация копченых рыбных товаров по виду сырья, способам термической обработки и копчения. Отличия копченых товаров от свежей и соленой рыбы. 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».			
34. Изучить тему: «Продукты детского питания (ПДП)»: понятие, назначение, отличительные признаки от других групп пищевых продуктов. Классификация ПДП по назначению и основному сырью. Пищевая ценность и особенности химического состава ПДП. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Сделать сравнительную характеристику ПДП на зерновой, плодоовощной, молочной, мясной и рыбной основах по составу сырья, пищевой ценности, производству, назначению. Изучить вопросы: Оценка качества: общие и специфичные показатели. Группы показателей: органолептические, физико-химические и микробиологические. Показатели безопасности. Дефекты ПДП: виды, причины возникновения. Упаковка ПДП: виды, требования к ней, особенности потребительской тары для ПДП. Маркировка: виды, требования к информации на ней. Хранение: процессы, происходящие при хранении, условия и сроки годности. Подготовить сообщения к семинару: Классификация ПДП по срокам годности.			
<b>Учебная практика</b>			
<b>Виды работ</b>			
<b>Товароведная характеристика и ассортимент продовольственных товаров</b>	12	12	
1. Определение вида товарного ассортимента магазина по числу учитываемых признаков. Изучение структуры ассортимента. Проведение анализа ассортиментной политики торговой организации, оценка и предложения по совершенствованию ассортимента. Ознакомление с порядком составления ассортиментного перечня и контроль за его соблюдением.	6		ПК1.1

2. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.				
3. Расчет основных показателей ассортимента.				
4. Оценка качества товаров, реализуемых в магазине, по органолептическим показателям. Установление соответствия фактических значений показателей качества с установленными требованиями (стандартов, ТУ). Ознакомление со стандартами, ТУ и техническими документами, регламентирующими качество.				
5. Участие в отборе объединенных проб или средних образцов. Определение градаций качества товаров (сортов, номеров, марок), стандартной, нестандартной продукции и отхода. Ознакомится с порядком уценки товаров при изменении градации качества.				
6. Определение приемочных и браковочных чисел при приемке товаров отдельных групп. Фактическое применение этих показателей в практике работы торговых организаций.				
7. Диагностирование (распознавание) дефектов товаров и установление причины их возникновения. Разработка мер по предотвращению реализации дефектных товаров.		6		
8. Ознакомление с условиями хранения товаров и тары на складе торговой организации, а так же организацией текущего контроля за режимом хранения и качества хранящейся продукции.				
9. Участие в контроле за режимом хранения, ознакомление с приборами для контроля за режимом хранения, фиксация результатов измерений.				
10. Анализ фактического состояния товаров по срокам годности в магазине.				
11. Формулировка выводов по соблюдению условий хранения товаров установленным требованиям и выработка предложений по снижению товарных потерь.				
12. Знакомство с видами, разновидностями, причинами возникновения товарных потерь в магазине (складе), порядком их списания. Разработка предложений по сокращению товарных потерь, оформление актов переоценки товаров, списания нормируемых потерь.				
<b>Раздел II Организация и технология управления товарным ассортиментом в торговых организациях</b>		<b>326</b>		
<b>Тема 2.1</b> Ассортиментная политика	<b>Содержание</b>	4		
	1. Содержание товарной политики предприятия: понятие, назначение, принципы, составляющие. Решения товарной политики торгового предприятия.	2	2	ПК 1.2-1.4
	2. Категорийный менеджмент, как фактор повышения эффективности управления ассортиментом	2	2	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 2.2</b> Формирование ассортимента	<b>Содержание</b>	6		
	1. Понятие об ассортименте, номенклатуре товаров и коммерческих требованиях к организации торговли товарами. Факторы подбора и планирования ассортимента в магазине	2	2	ПК 1.2-1.4
	2. Порядок формирования и регулирования ассортимента товаров в розничных и оптовых предприятиях. Ассортиментный перечень в розничном и оптовом торговом предприятии: технология разработки, утверждения. Контроль за	2	2	

		соблюдением ассортимента в предприятиях торговли.			
	3	Разработка оптимального ассортимента предприятий социальных партнеров с учетом потребностей в товарах	2	2	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 2.3.</b> Технология управления ассортиментом					
<b>Тема 2.3.1.</b> Закупочные стратегии розничных и оптовых предприятий					
	<b>Содержание</b>		18		
	1.	Сущность и содержание закупочной работы. Условия осуществления закупочной работы. Этапы закупочной работы в розничных и оптовых торговых предприятиях.	2	2	ПК 1.2-1.4
	2.	Изучение и поиск коммерческих партнеров. Классификация поставщиков. Закупка и продажа товаров на оптовых рынках.	2	2	
	3.	Хозяйственные связи: их роль в обеспечении коммерческой деятельности, сущность, порядок регулирования	2	2	
	4.	Коммерческие договоры: назначение, виды, содержание, порядок заключения. Договор розничной купли-продажи. Договор поставки.	2	2	ПК 1.2-1.4
	5.	Изменения, расторжения и контроль за выполнением. Ответственность коммерческих работников за соблюдение выполнения договорных обязательств.	2	2	
	<b>Практические занятия:</b> Проект: Определение эффективного источника закупки товаров. Деловая игра: «Закупка товаров»: анализ типовых договоров купли-продажи, поставки, разработка проекта договора. Решение ситуаций по отработке навыков формирования хозяйственных связей с поставщиками, оформления договоров с контрагентами, предъявления претензий за невыполнение договорных обязательств.		8	8	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 2.3.2</b> Технология товародвижения в складах и магазинах					
	<b>Содержание</b>		12		
	1.	Технологические процессы товародвижения. Содержание и принципы организации складских операций.	2	2	ПК 1.2-1.4
	2.	Технологические операции по поступлению товаров на склад. Контроль и учет поступления товаров от поставщиков. Претензионная работа. Организация и технология приемки по количеству и качеству на складе	2	2	ПК 1.2-1.4
	3.	Технология хранения товаров на складе. Способы размещения товаров на складах и в магазинах. Режимы хранения. Мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров.	2	2	ПК 1.2-1.4
	4.	Организация и технология отпуска товаров со склада. Методика организации	2	2	ПК 1.2-

		системы учета товаров на складе.			1.4
	5.	Приемка на оптовом складе по количеству	2	2	ПК 1.2-1.4
	6.	Приемка на оптовом складе по качеству	2	2	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 2.3.3</b> Транспортное обеспечение в системе товародвижения	<b>Содержание</b>		4		
	1.	Транспортное обеспечение: понятие, назначение, виды транспортных средств, критерии их выбора. Особенности организации перевозок разными видами транспорта уставы и кодексы разных видов транспорта. Правила перевозки скоропортящихся грузов.	2	2	ПК 1.2-1.4
	<b>Практические занятия:</b> Конференция: «Особенности организации перевозок автомобильным, железнодорожным, водным, воздушным видами транспорта»		2	2	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 2.3.4.</b> Управление товарными запасами и потоками.	<b>Содержание</b>		8	8	
	1.	Материальные потоки: понятие, виды (сырьевые, средства производства, товарные и др.). Товарные потоки как разновидности материальных потоков.	2	2	ПК 1.2-1.4
	2.	Товарные запасы: понятие, назначение, виды, необходимость создания, поддержания и пополнения. Роль товарных запасов в обеспечении устойчивости товарного ассортимента.	2	2	ПК 1.2-1.4
	3.	Определение оптимальных размеров товарных запасов. Обработка методик учета товарных запасов в торговле.	2	2	ПК 1.2-1.4
	<b>Практическое занятие:</b> Дискуссия Нормирование запасов, определение их оптимального размера. Критерии установления оптимального размера товарных партий. Учет и контроль за состоянием товарных запасов в коммерческих организациях		2	2	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 2.3.5.</b> Современные технологии размещения товаров	<b>Содержание</b>		10		
	1.	Последовательность размещения отделов, секций и товаров, способы выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании, методы обслуживания, специфические особенности обслуживания клиентов, психологические особенности и другие составляющие природы человека	2	2	ПК 1.2-1.4
	2.	Способы выкладки: понятие, сущность горизонтальной, вертикальной, симметричной, асимметричной; мажорный и минорный варианты выкладки и т.д. Особенности информационной выкладки, выкладки-консультации, выкладки-напоминания.	2	2	ПК 1.2-1.4

	3.	Проектирование и обоснование торгового зала современного (виртуального) магазина.	2	2	ПК 1.2-1.4
	4.	Анализ привлекательности и выбор оптимального варианта размещения товарного отдела.	2	2	ПК 1.2-1.4
	<b>Практические занятия:</b> Отработка навыков выкладки товаров в торговом предприятии. Размещение товара в соответствии со спросом и адекватностью поведения посетителей в предприятиях социальных партнеров.		2	2	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 2.4.</b> Ассортиментные стратегии предприятия	<b>Содержание</b>		12		
	1.	Роль и значение маркетинга в управлении ассортиментом. Средства и методы маркетинга. Конъюнктура рынка. Понятие и сущность сегментации потребительского рынка Технология проведения сегментации и выбор целевых сегментов. Анализ потребности.	2	2	ПК 1.2-1.4
	2.	Стратегии развития товарной категории. Формирование стратегий товарной категории, анализ развития ассортимента. Оптимизация структуры товарной категории с учетом этапа жизненного цикла товара. Формирования спроса и стимулирования сбыта. Методы стимулирования продаж	2	2	ПК 1.2-1.4
	3.	Разработка средств и методов маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта.	2	2	ПК 1.2-1.4
	4.	Анализ маркетинговых показателей ассортимента.	2	2	ПК 1.2-1.4
	5.	Оценка конкурентоспособности товара.	2	2	ПК 1.2-1.4
	<b>Практические занятия:</b> Измерение эластичности спроса на продукцию с учетом цен и предложения.		2	2	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 3</b> Эксплуатация торгового оборудования					
<b>Тема 3.1</b> Роль технического оснащения торговых организаций.	<b>Содержание</b>		4		
	1	Цели, задачи, место изучаемой темы в системе формирования профессиональных компетенций. Роль технического оснащения торговых организаций и охрана труда в условиях развития новых рыночных экономических отношений в России.	2	2	ПК 1.2-1.4

		ГК РФ об охране труда.			
	2	Состояние и перспективы развития оборудования торговли в современных условиях хозяйствования. Научно-технический прогресс, как основной двигатель развития торгового оборудования	2	2	
<b>Тема 3.2.</b> Мебель и торговый инвентарь	<b>Содержание</b>		6		
	1	Значение и классификация торгового инвентаря. Требования, предъявляемые к торговому инвентарю. Виды, назначение и особенности устройства отдельных типов инвентаря. Значение и классификация тары-оборудования. Типы, назначение, особенности устройства и применения.	2	2	ПК 1.2-1.4
	2	Основные критерии выбора торговой мебели для торговых залов и подсобных помещений магазинов Расчет потребного количества торговой мебели, тары-оборудования, инвентаря для торговых предприятий различных типов	2	2	
	<b>Практические занятия</b> Подбор мебели и инвентаря для заданных условий торгово-оперативного процесса. Расчет потребного количества торговой мебели для заданного предприятия.		2	2	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 3.3</b> Холодильное оборудование.	<b>Содержание</b>		8		
	1	Значение и классификация торгового холодильного оборудования. Влияние холодильного оборудования на окружающую среду. Виды охлаждения: безмашинное и машинное. Машинное охлаждение, его сущность, преимущества перед безмашинным охлаждением. Понятие об устройстве и принципе действия хладоновой компрессионной машины. Холодильные агенты, их виды, свойства, применение. Озонобезопасные хладагенты.	2	2	ПК 1.2-1.4
	2	Торговое холодильное оборудование: камеры разборные, шкафы, прилавки, витрины и прилавки витрины: их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Понятие о стационарных холодильных камерах, их планировке, устройстве, эксплуатации. Критерии выбора типов и нормы оснащения предприятий торговли холодильным оборудованием. Правила безопасной работы с холодильным оборудованием, причины обморожения и отравления хладагентами различных марок. Первая помощь при	2	2	



		обморожениях и отравлениях			
	3	Выбор типов и расчет необходимого количества торгового холодильного оборудования для торгового предприятия.	2	2	ПК 1.2-1.4
	<b>Практические занятия</b> Решение ситуационных задач по правилам эксплуатации торгового холодильного оборудования.		2	2	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 3.4</b> Подъемно-транспортное оборудование	<b>Содержание</b>		10		
	1	Значение и классификация подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные машины, транспортирующие машины и механизмы, погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, комплексы подъемно-транспортного оборудования, их типы, устройство, техническая характеристика и правила эксплуатации.	2	2	ПК 1.2-1.4
	2	Критерии выбора типов и нормы оснащения предприятий торговли подъемно-транспортным оборудованием	2	2	ПК 1.2-1.4
	3	Основные приёмы безопасной работы с подъёмно-транспортным оборудованием.	2	2	ПК 1.2-1.4
	4	Органы надзора, права и обязанности инспектора в области применения ПТО. Законодательная база в области ПТО.	2	2	ПК 1.2-1.4
	<b>Практические занятия</b> Выбор и расчет необходимого количества подъемно-транспортного оборудования для торговых предприятий различных типов. Требования техники безопасности и охраны труда при работе с ПТО.		2	2	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 3.5</b> Весомизмерительное оборудование	<b>Содержание</b>		6		
	1	Измерительное оборудование: понятие, группы. Значение весоизмерительного оборудования в торговле Классификация торговых весов, требования, предъявляемые к торговым весам. Весы настольные: циферблатные и электронные; их назначение, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Весы товарные: шкальные и циферблатные, электронные, их назначение, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.	2	2	ПК 1.2-1.4
	2	Весы автомобильные и вагонные, их типы, техническая характеристика. Критерии выбора типа и нормы оснащения предприятий торговли измерительным оборудованием. Правовая база метрологического обеспечения измерительного оборудования	2	2	ПК 1.2-1.4

	<b>Практические занятия:</b> Выбор типов и расчет потребного количества торговых весов для торгового предприятия Основные приёмы безопасной работы с весоизмерительным оборудованием. Требования техники безопасности и охраны труда при работе с весоизмерительным оборудованием. Органы надзора, права и обязанности инспектора в области применения весоизмерительного оборудования. Законодательная база в области ВИО. Ответственность.	2	2	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 3.6</b> Контрольно-кассовое оборудование	<b>Содержание</b>	6		
	1   Значение и классификация контрольно-кассовых машин. Функции контрольно-кассовых машин. Электронные контрольно-кассовые машины различных типов, их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Критерии выбора, типов и нормы оснащения предприятий торговли контрольно-кассовыми машинами.	2	2	ПК 1.2-1.4
	2   Государственный реестр контрольно-кассовых машин, используемых на территории РФ, его значение, принципы формирования. Правовая база использования контрольно-кассовых машин. Типовые положения эксплуатации контрольно-кассовых машин. Машины для счета бумажных денег и аппараты для проверки подлинности банкнот, их устройство, принципы действия и техническая характеристика.	2	2	
	<b>Лабораторные занятия:</b> Изучение устройства и овладение навыками эксплуатации электронных контрольно-кассовых машин.	2	2	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 3.7</b> Механическое оборудование	<b>Содержание</b>	6		
	1   Значение и классификация механического оборудования в торговле. Режущие машины для гастрономических продуктов, монолитов масла, замороженных продуктов, их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.	2	2	ПК 1.2-1.4
	2   Измельчительные машины для кофе, мяса, рыбы: их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Критерии выбора типа и нормы оснащения предприятий торговли механическим оборудованием.	2	2	ПК 1.2-1.4
	<b>Практическое занятие</b> Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации измерительных и режущих	2	2	ПК 1.2-1.4

	машин. Выбор типов машин для торгового предприятия.				
<b>Тема 3.8</b> Фасовочно-упаковочное оборудование	<b>Содержание</b>		2		
	1	Значение фасовочно-упаковочного оборудования в торговле; основные характеристики фасовочно-упаковочного оборудования и поточных механизированных линий для фасовки и упаковки товаров.	2	2	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 3.9</b> Несчастный случай на производстве	<b>Содержание</b>		4		
	1	Понятие несчастного случая порядок расследования несчастного случая, документооборот по вопросу несчастного случая. Причины травматизма на производстве	2	2	ПК 1.2-1.4
	<b>Практическое занятие:</b> Расследование несчастного случая, составление акта формы Н1		2	2	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 3.10</b> Травматизм на производстве	<b>Содержание</b>		4		
	1	Классификация травм, причины травматизма, предупреждение травматизма	2	2	ПК 1.2-1.4
	2	Принципы первой помощи при травмах различной тяжести	2	2	ПК 1.2-1.4
<b>Тема 3.11</b> Техника безопасности на производстве	1	Правила техники безопасности на производстве при работе с различным оборудованием. Ответственность за соблюдение техники безопасности.	4	4	ПК 1.2-1.4
	2	Индивидуальные средства защиты, коллективные средства защиты	4	4	ПК 1.2-1.4
<b>Самостоятельная работа по разделу Организация и технология управления товарным ассортиментом в торговых организациях</b>			100		
<p><b>1.</b> Подготовить сообщения на тему: Формирование оптимального ассортимента, как функция коммерческих служб. Современные виды транспорта, их особенности и перспективы использования коммерческой деятельности. Формы товароснабжения, применяемые в торговле. Коммерческо-правовой комментарий к основным условиям договоров различных видов.</p> <p><b>2.</b> Выполнить доклады на тему: Прямые договорные связи торговых предприятий с производителями товаров и их эффективность. Виды договоров, применяемых в торговле. Контроль и учет поступления товаров от поставщиков. Приоритетное место товара, его значение. Понятие «золотой треугольник».</p> <p><b>3.</b> Провести аналитическую работу: Проанализировать размещение и выкладку товаров в торговом зале магазина; Анализ распределения площадей торгового зала и использования торгового оборудования адекватно поведению посетителя магазина и характеру ассортиментной политики и спроса. (На базе предприятий - социальных партнеров).</p> <p><b>4.</b> Разработать проект: «Вариант выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании торгового</p>					

<p>предприятия»; создание макета. «Разработка стратегий товарной категории, анализ развития ассортимента предприятий социальных партнеров».</p> <p>5. Обобщение опыта ведущих торговых предприятий области, региона, РФ в организации выкладки товаров.</p> <p>6. Сообщения на тему: Современное оборудование для приготовления и продажи напитков (прохладительные и горячие). Виды классификация, назначение. Способы приготовления напитков.</p> <p>7. Торговые автоматы: преимущества и недостатки их применения, их экономическое обоснование.</p> <p>8. Доклады на тему: Изменение законодательства РФ в области охраны труда,</p> <p>9. Современные тенденции развития техники и технологий в области охраны труда.</p> <p>10. Современные и перспективные виды торгового оборудования, их сравнительная характеристика.</p> <p>11. Аналитическая работа: Проанализировать последствия несчастного случая на определённом примере.</p> <p>12. Современное механическое оборудование: преимущества и недостатки, безопасные приёмы работы на нём</p> <p>13. Сравнить и проанализировать правильность использования холодильного оборудования двух различных предприятий торговли.</p>			
<b>Учебная практика</b>	24		
<p><b>Виды работ</b></p> <p>1. <b>Организация и проектирование торгового предприятия.</b></p> <p>2. Ознакомление с предприятием: его типом, специализацией, профилем, районом деятельности, контингентом обслуживания, режимом работы.</p> <p>3. Ознакомление с технологическим решением торгового предприятия. Анализ распределения площади торгового зала и регулирования покупательских потоков. Заключение об эффективности размещения товаров, использования площади торгового зала.</p> <p>4. Применение средств и методов маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта. Определение товарных групп, занимающих наибольший и наименьший удельный вес в товарообороте. Анализ особенностей спроса на товары, поставляемые различными поставщиками.</p> <p>5. Ознакомление со способами и приемами предоставления потребителю информации.</p> <p>6. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах.</p>	6	6	ПК 1.2-1.4
<p>7. Виды, назначение, структура договоров с поставщиками и потребителями. Ознакомление с источниками закупки товаров. Определение доли разных поставщиков в общем объеме закупа.</p> <p>8. Порядок заключения договоров, овладение навыками оформления договоров с контрагентами.</p> <p>9. Осуществление контроля за выполнением договорных обязательств с поставщиками, в т.ч. за поступлением товаров в согласованном ассортименте по срокам качеству и количеству. Выявление причин несоблюдения графиков завоза товаров.</p> <p>10. Изучение порядка и сроков составления претензии поставщикам.</p> <p>11. Отработка навыков работы с покупателями (в том числе преодоление возражений, претензий)</p>	6	6	ПК 1.2-1.4
12. Изучение факторов, влияющих на ассортимент и качество товаров при организации товародвижения.	6	6	ПК 1.2-

13. Анализ условий и сроков транспортирования и хранения товаров однородных групп. 14. Планирование мер по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.			1.4
15. Оформление товарного отчета. Составление приходных, расходных документов к товарному отчету. 16. Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей в магазине. Овладение навыками подготовки товаров к инвентаризации. 17. Участие в инвентаризации. Оформление описи фактических остатков товарно-материальных ценностей. 18. Ознакомление с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования. 19. Ознакомление с оборудованием рабочих мест работников магазина. Анализ состояния технического оснащения и эффективности использования оборудования и инвентаря. Выводы о соблюдении правил охраны труда и техники безопасности. 20. Приобретение умений и навыков эксплуатации торгово-технологического оборудования и использования его по назначению	6	6	ПК 1.1-1.4
<b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю.</b> <b>Виды работ:</b>	72	72	
<b>1. Ознакомление с товарным складом торгового предприятия</b> Изучение характеристики оптового торгового предприятия: вид здания, организационно-правовая форма собственности, специализация, хозяйственная самостоятельность. Ознакомление с устройством склада: составом помещений, площадью, емкостью, технической оснащенностью, охраной склада, противопожарной безопасностью. Заключение о эффективности использования площадей и емкости склада. Изучение технологического процесса, составление схемы, анализ состояния использования оборудования и инвентаря. Оформление заключения о соблюдении правил охраны труда и техники безопасности.			ПК 1.1-1.4
<b>2. Изучение покупательского спроса.</b> Ознакомление с видами и методами изучения покупательского спроса на складе. Анализ структуры ассортимента товаров по характеру спроса. Анализ спроса на товары, поставляемые различными предприятиями-поставщиками (изготовителями). Изучение и анализ причин, влияющих на соотношение спроса и предложения.			ПК 1.1-1.4
<b>3. Ознакомление с организацией торгово-технологического процесса товарного склада</b> Ознакомление с источниками закупки товаров, определение доли разных поставщиков в общем объеме закупок. Участие в отборе товара у поставщика, составление заказов и их документальное оформление. Изучение организации, порядка и сроков заключения договоров с поставщиками. Ознакомление с порядком составления и согласования графиков завоза различными видами транспорта. Принятие участие в приемке товаров, тары по количеству и качеству от различных поставщиков, ознакомление с товарно-сопроводительными документами, анализ документов. Составление рекламаций и претензий поставщику на некачественные товары. Формулировка выводов о соблюдении требований к организации приемки товаров и тары. Ознакомление с условиями хранения товаров и тары на складе торговой организации, а так же организацией текущего контроля за режимом хранения и			ПК 1.1-1.4

<p>качества хранящейся продукции. Участие в контроле за режимом хранения, ознакомление с приборами для контроля за режимом хранения, фиксация результатов измерений. Формулировка выводов по соблюдению условий хранения товаров установленным требованиям и выработка предложений по снижению товарных потерь. Знакомство с организацией подготовки товаров к продаже, размещение их на рабочих местах продавцов и в торговом зале. Осуществление выкладки товаров. Знакомство с видами, разновидностями, причинами возникновения товарных потерь в магазине (складе), порядком их списания. Разработка предложений по сокращению товарных потерь, оформление актов переоценки товаров, списания нормируемых потерь. Анализ состояния работы по обеспечению сохранности товарно-материальных ценностей. Знакомство с формами материальной ответственности, изучение правил составления товарных отчетов. Участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей. Ознакомление с организацией отпуска и отгрузки товара со склада по заявкам, ( в том числе через ИНТЕРНЕТ), телефонным звонкам. Ознакомиться с механизацией и автоматизацией процесса отпуска товаров со склада. Оформление выводов по организации торгово-технологического процесса магазина (склада).</p>			
<p><b>4. Изучение ассортиментной политики торгового предприятия.</b>  Определение вида ассортимента магазина по числу учитываемых признаков (сложный или простой), по степени детализации (укрупненный или развернутый). Изучение структуры ассортимента и расчёт широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента магазина. Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина. Ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и контролем за его соблюдением.</p>			ПК 1.1-1.4
<p><b>Обязательная аудиторная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)</b></p>	20	20	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация проведения курсовой работы в целях углубления и закрепления знаний по дисциплине.</li> <li>2. Виды и структура построения курсовой работы.</li> <li>3. Факторы формирующие и сохраняющие качество.</li> <li>4. Оценка качества.</li> <li>5. Характеристика свойств и показателей ассортимента.</li> <li>6. Порядок отбора проб и составление среднего образца. Определение приёмочного и браковочного чисел.</li> <li>7. Методы оценки и контроля качества товаров. Дефекты.</li> <li>8. Анализ органолептических показателей качества однородных товаров разных товаропроизводителей.</li> <li>9. Средства информации о товарах.</li> <li>10. Защита курсовой работы</li> </ol>			ПК 1.1-1.4
<p><b>Тематика курсовой работы</b></p>			
<p>Изучение качества слабоалкогольных напитков, поступающих от разных поставщиков.  Изучение качества карамели, поступающих от разных поставщиков.  Изучение качества конфетных изделий, поступающих от разных поставщиков.  Изучение качества хлебобулочных изделий, поступающих от разных поставщиков.</p>			

<p>Изучение качества макаронных изделий, поступающих от разных поставщиков.</p> <p>Изучение качества печенья, поступающих от разных поставщиков.</p> <p>Изучение качества пряников, поступающих от разных поставщиков.</p> <p>Изучение качества тортов, пирожных поступающих от разных поставщиков.</p> <p>Исследование ассортимента виноградных вин, поступающих от разных поставщиков.</p> <p>Исследование ассортимента слабоалкогольных напитков, поступающих от разных поставщиков.</p> <p>Исследование ассортимента соков, поступающих от разных поставщиков.</p> <p>Анализ ассортимента и качества хлебобулочных изделий Златоустовского хлебокомбината.</p> <p>Анализ ассортимента и качества чая в розничной торговой сети.</p> <p>Анализ ассортимента и качества кофе в розничной торговой сети.</p> <p>Анализ ассортимента и качества табачных изделий в розничной торговой сети.</p> <p>Анализ ассортимента и качества плодоовощных консервов в розничной торговой сети.</p> <p>Анализ ассортимента и качества крупы в розничной торговой сети.</p> <p>Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств карамели.</p> <p>Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств конфет.</p> <p>Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств печенья.</p> <p>Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств пряников.</p> <p>Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств мармелада.</p> <p>Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств чая.</p> <p>Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств кофе.</p> <p>Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств пива.</p> <p>Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств виноградного вина.</p> <p>Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств пряностей.</p> <p>Хранение как фактор сохраняемости потребительских товаров в условиях розничной торговой сети.</p> <p>Новые виды упаковки для кондитерских изделий.</p> <p>Новые виды упаковки для зерномучных товаров.</p> <p>Методы оценки качества зерномучных товаров.</p> <p>Методы оценки качества вкусовых товаров.</p> <p>Методы оценки качества кондитерских изделий.</p> <p>Упаковка и маркировка кондитерских изделий.</p> <p>Упаковка и маркировка зерномучных товаров.</p> <p>Упаковка и маркировка вкусовых товаров.</p>			
<b>Всего:</b>	<b>714</b>	<b>512</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: Товароведения и товарной экспертизы;

Лаборатории: Товароведения и экспертизы продовольственных товаров; Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия.

Технические средства обучения: персональный компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, аудиовизуальная и телекоммуникационная техника.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия, штативы, реактивы, микроскопы, весоизмерительное оборудование, кассовое оборудование.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая производится в торговых организациях города (в сбытовых организациях социальных партнеров образовательного учреждения).

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники

1. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговли: учебник-М.: Академия, 2010.-272с.
2. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник- М.: Форум, 2008.-438с.
3. Девисилов, В.А. Охрана труда : учебник- М.: Академия, 2008.- 473с.
4. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник – 3-е изд.,- М.: Дашков и К, 2009. - 400с.
5. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник -3-е изд., доп. -М.: Дашков и К, 2008.- 328с.
6. Костырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник/В.А. Кузьмина, Ю.С.Пучкова. - М.: Академия 2005.-320с.
7. Панкратов, Ф.Г. Коммерческая деятельность: учебник/ Ф.Г Панкратов, Н.Ф. Солдатова - 12-е изд. - М.: Дашков и К, 2010. – 500с.
8. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник - 5-е изд, доп. и перераб.- Ростов на Дону: Феникс, 2005.- 416с.
9. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т.- учеб. пособие. / Под ред. Т.С. Голубкиной ,Н.С. Никифорова- М.: Академия, 2008.

Дополнительные источники:

1. О защите прав потребителей : Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ: принят Гос. Думой (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) .
2. Гражданский кодекс Российской Федерации : с изм., внесенными Федеральным законом от 24.07.2008 N 161-ФЗ )// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD)



3. Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD).
4. О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон № ФЗ-52 от 30.03.1999 )// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD).
5. О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979/1-1)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD).
6. О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 02.01.2000 №299-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) .
7. О техническом регулировании : федеральный закон от 27.12.2002 184-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD).
8. Правила продажи отдельных видов товаров : утв. 19.01.1998г. №55 с изменениями и дополнениями)// Консультант Плюс [ электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD).
9. Правила продажи алкогольной продукции: утв. 19.08.96 №987 с изменениями и дополнениями от 13.10.99г.,02.11.2000г. )// Консультант Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD).
10. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами.- М.: ИНФРА- М, 2002
11. Сборник нормативных документов для руководителя предприятия розничной торговли.- М.: Экономические новости, 2002.
12. СП 2.3.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами [Текст] : утв. Минздравом РФ 06.09.01.- М.: Изд-во стандартов, 2001.- 34с.
13. ГОСТ Р 5193-99. Идентификация продукции [Текст].- М.: Изд-во стандартов, 2001.- 25с.
14. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов : СанПиН 4222-123-4117-86.- М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1991.- 64с.
15. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции: утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325
16. Инструкция по ветеринарному клейменю и товароведной маркировке мяса: Приказ № 8. - М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1993.- 14с.
17. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговли: учебник. – М.: Академия, 2010.- 272с.
18. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник.- М.: Форум, 2008.- 284 с.
19. Девисилов, В.А. Охрана труда: учебник.- М.: Академия, 2008.- 272 с.
20. Иванов ,Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: учеб. пособие/ Г.Г.Иванов.- М.: Академия, 2008.- 272с.
21. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник. - М.: Академия, 2004.- 275с.

22. Снегирева, В. Розничный магазин. Управление ассортиментом по товарным категориям: учебник.- СПб.: Питер, 2006.- 350 с.
23. Карташова, Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения : учебник / И.А.Николаева, Е.Л. Печникова: - М.: Деловая литература, 2004. - 560с.
24. Карташова, Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товаро- ведению продовольственных товаров: учеб.пособие. - М.: Деловая литература, 2004.- 37с.
25. Кашенко, В.Ф. Торговое оборудование: учеб. пособ.- М.: Инфра-М, 2010.- 158с.
26. Мещеряков А.И. Управление товарным ассортиментом компании : учебник / А.И. Мещеряков. – М.: Маркет-ДС, 2004.- 272с.
27. Николаева, М.А. Пищевая ценность продовольственных товаров: учеб. пособие / Л.М.Карташова - М.: ОЦПКРТ, 2001. -23с.
28. Николаева, М.А. Товароведная характеристика йогуртов: учеб. лекция. – М.: ОЦПКРТ, 2002.-25с.
29. Николаева , М.А. Новое в классификации и ассортименте мороженого: учеб. лекция - М.: ОЦПКРТ, 2002.-36с.
30. Парамонова, Т.Н. Мерчендайзинг в розничном торговом предприятии. учеб.пособие. – М.: ОЦКПРТ,2002.- 58с.
31. Рамазанов, И.А. Мерчендайзинг в торговом бизнесе: учеб. пособие. – М.: Деловая литература,2002.- 112с.
32. Справочник товароведа продовольственных товаров. - М.: Колос, 2002.
33. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; под ред. Т.Г. Родиной. -М.: Колос, 2003.-400с.
34. Хлебников, Э.М. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие.- М.: Дашков и К, 2005.- 126с.
35. Худякова, О.Д. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения: учеб.пособие / М.А.Николаева . - М.: ОЦПКРТ, 2005.-165с.
36. Худякова, О.Д. Ликероводочные изделия: учеб.пособие / М.А.Николаева, - М.: ОЦПКРТ, 2005.
37. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник. - М.: Инфра-М, 2003.-130с.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Продолжительность учебной недели 6 дней. Текущий контроль предусматривает устный опрос, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультация проводится согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебные занятия теоретические, практические и лабораторные работы проводятся в кабинете и лаборатории Товароведения и товарной экспертизы; Товароведения и экспертизы продовольственных товаров; Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Экологические основы природопользования
- Основы коммерческой деятельности;
- Теоретические основы товароведения;
- Документационное обеспечение управления;
- Метрология и стандартизация
- Безопасность жизнедеятельности

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и содержания разделов профессионального модуля.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Руководитель практики: наличие профессионального образования, соответствующего профилю модуля, дипломированные специалисты общепрофессиональных дисциплин с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Формы и методы контроля оценки, формируемых профессиональных компетенций  
в рамках модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Выявлять потребности в товарах	Умение выявлять и анализировать потребности в товарах. Умение определять и анализировать качество товаров. Умение проводить и анализировать маркетинговые исследования	-зачет по теме профессионального модуля; -зачет по учебной практике
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	Демонстрация умений осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции. Создание надежных хозяйственных связей Планирование закупки и реализации товаров	-зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля; -экспертная оценка выполнения практического и лабораторного занятия
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками	Демонстрация умений планировать и контролировать товарные запасы и организовывать товарные потоки. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах Анализирование показателей ассортимента	-зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля; -экспертная оценка выполнения практического и лабораторного занятия;
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	Доказательство умений и навыков оформления документации. Оформление претензий, договоров с контрагентами. Обоснование товарных потерь и разработка мероприятий по их снижению	-зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля; экспертная оценка выполнения практического и лабораторного занятия. Экзамен

Формы и методы контроля оценки, формируемых общих компетенций в рамках модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	-------------------------------------

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p>Промежуточная</p>

		<p>аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватно проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</li> </ul>	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в</p>

<p>демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;          – адекватно применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>процессе выполнения:          - практических заданий и лабораторных работ;          - заданий по учебной и производственной практикам;          - заданий по самостоятельной работе.          Промежуточная аттестация          Экспертное наблюдение и оценка выполнения:          - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;          - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;          - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;          - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</p>
<p>ОК 07          Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;          – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль          Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:          - практических заданий и лабораторных работ;          - заданий по учебной и производственной практикам;          - заданий по самостоятельной работе.          Промежуточная аттестация          Экспертное наблюдение и оценка выполнения:          - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;          - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;          - экспертная оценка защиты отчетов по производственной</p>



		<p>практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка</p>

		<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватно использовать знания по финансовой грамотности;</li> <li>– адекватно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li> </ul>	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 01 Управление ассортиментом товаров**

Изменение № 1 от 30.08.2021 г., стр № 7, 8 – 39, 44-50	
<b>БЫЛО</b>	<b>СТАЛО</b>
На странице 8 в тематическом плане не было колонки «Практическая подготовка».	На странице 8 в тематический план добавлена колонка «Практическая подготовка».
В пункт 3.2 содержание программы не было столбца «Практическая подготовка».	В пункт 3.2 содержание программы добавлен столбец «Практическая подготовка».
На странице 7 было ОК1 – ОК9	На странице 7 внесены изменения на новые общие компетенции ОК1 – ОК11
На страницах 44-50 были формы и методы контроля оценки, формируемых старых общих компетенций в рамках модуля	На страницах 44-50 изменены формы и методы контроля оценки, формируемых общих компетенций в рамках модуля
<p>Основание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменение учебного плана, добавлен столбец «практическая подготовка»,</li> <li>- новый перечень общих компетенций.</li> </ul> <p>Лицо, внесшее изменения: Климпуш М.Н. председатель ПЦК ПМ</p> <p>Рассмотрено и согласовано На заседании ПЦК ПМ Протокол № 1 от 30 августа 2021г. _____ Климпуш М.Н.</p>	