

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г. И. Носова»  
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
С.А. Махновский  
08.02.2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**  
**Профессиональный цикл**  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
**специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Квалификация: Менеджер по продажам

Форма обучения очная  
на базе основного общего образования

Магнитогорск, 2023

Рабочая программа профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «15» мая 2014 г. № 539

**ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
«Экономики и сферы обслуживания»  
Председатель *Н.Н. Колесникова* / Н.Н. Колесникова  
Протокол № 6 от 25.01.2023г

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от 08.02.2023г.

**Разработчики:**

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» *Наталья Николаевна Колесникова*

Рецензент: преподаватель ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» *А.В. Максимова* / А.В. Максимова

Рецензент: директор ООО «КАУСАР»

*А.З. Байтурина* / А.З. Байтурина



## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	34
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .	42
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .....	62
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 .....	64
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 .....	71
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ .....	73

# **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**

## **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям). Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

## **1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Профессиональный модуль **ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** относится к профессиональному циклу.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение учебных дисциплин:

ОП.01 Экономика организации;

ОП.02 Статистика;

ОП.03 Менеджмент (по отраслям);

ОП.04 Документационное обеспечение управление;

ОП.06 Логистика;

ОП.07 Бухгалтерский учет;

ОП.08 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.

## **1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности Управление ассортиментом, оценка качества и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 1</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
<b>ОК 2</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 3</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
<b>ОК 4</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
<b>ОК 5</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

Формируемые общие компетенции интегрированы с заявляемыми организацией-работодателем обобщенными поведенческими моделями специалиста на рабочем месте (корпоративными компетенциями):

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>КК 1</b>	Цифровая и финансовая грамотность
<b>КК 2</b>	Анализ информации и выработка решений
<b>КК 3</b>	Профессиональное и личностное развитие
<b>КК 4</b>	Коммуникативная грамотность

<b>Код</b>	<b>Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД.3</b>	Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров
<b>ПК 3.1</b>	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ПК/ ОК	иметь практический опыт (ПО)	Уметь (У)	Знать (З)
<b>ОК 01</b>		<p>Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Уо 01.03 определять этапы решения задачи;</p> <p>Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p>	<p>Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p>
<b>ОК 02</b>		<p>Уо 02.02 определять необходимые источники информации;</p> <p>Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</p> <p>Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>Зо 02.04 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>

<b>ОК 03</b>		Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.02 современная научная и профессиональная терминология
<b>ОК 04</b>		Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; Уо 04.03 эффективно работать в команде	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
<b>ОК 05</b>		Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; Уо 05.02 проявлять толерантность в рабочем коллективе; Уо 05.03 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности	Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений; Зо 05.03 механизмы взаимопонимания в общении; Зо 05.04 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения
<b>ПК 3.1</b>	ПО1 определения показателей ассортимента; ПО2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; ПО3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; ПО4 установления градаций качества; ПО5 расшифровки маркировки; ПО6 контроля режима и сроков хранения товаров; ПО7 соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	У1 применять методы товароведения; У2формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У3оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; У4 рассчитывать товарные потери и списывать их; У5 идентифицировать товары; У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	З1теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; З2виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; З3классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; З4условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; З5особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
<b>ПК 3.2</b>			
<b>ПК 3.3</b>			
<b>ПК 3.4</b>			
<b>ПК 3.5</b>			
<b>ПК 3.6</b>			
<b>ПК 3.7</b>			
<b>ПК 3.8</b>			

#### **1.4 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов **396**

в том числе в форме практической подготовки **154**

Из них на освоение МДК.03.01 **132**

в том числе самостоятельная работа **44**

МДК.03.02 **264**

в том числе самостоятельная работа **88**

практики **166**

в том числе учебная **36**

в том числе производственная (по профилю специальности) **36**

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества

Коды ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)					Объем профессионального модуля, час.								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Всего часов (макс. с учетом практик)	Самостоятельная работа	Обязательная						
									Всего	в том числе					
							в практической подготовке	лекции, уроки		практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект (работа)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>ПК 3.1-3.8</b> ОК 01-05, К1-К4	МДК.03.01 Теоретические основы товароведения			4			132	44	88	18	58	30			
<b>ПК 3.1-3.8</b> ОК 01-05, К1-К4	МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	6					264	88	176	64	82	64		30	
<b>ПК 3.1-3.8</b> ОК 01-05, К1-К4	Учебная практика		6к				36		36	36					
<b>ПК 3.1-3.8</b> ОК 01-05, К1-К4	Производственная (по профилю специальности) практика, час.		6к				36		36	36					
<b>ПК 3.1-3.8</b> ОК 01-05, К1-К4	Экзамен (квалификационный)	6													
	<b>Всего</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>			<b>468</b>		<b>336</b>	<b>154</b>	<b>140</b>	<b>94</b>		<b>30</b>	



## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ПК, ОК, КК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4	
<b>МДК 03.01. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ</b>		<b>132/18</b>		
<b>Раздел 1. Методологические основы</b>		<b>26</b>		
Тема 1.1. Объекты и субъекты товароведения	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	Введение. Предмет, содержание и задачи дисциплины. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России, история и направление развития товароведения.	2	ПК 3.1 ОК 01-03, ОК 05, К1-К3	31, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	Товароведные характеристики товаров. Потребительские ценности и стоимости товаров. Общая классификация товаров. Характеристика объектов, субъектов товароведной деятельности, требования к товароведам — экспертам.	2		
Тема 1.2 Методы товароведения	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	Сущность, понятия, классификация, принципы методов товароведения.	2	ПК 3.1 ОК 01-03, ОК 05, К1-К3	31, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	Характеристика основных методов: методов научного познания и методов товароведной практики.	2		
Тема 1.3 Классификация и кодирование товаров	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	Признаки классификации. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров. Структура классификации, разновидности, их достоинства и недостатки. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.	2	ПК 3.1 ОК 01-03, ОК 05, К1-К3	31, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06,

				3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие №1 Изучение методов классификации товаров и услуг. Определение товароведной классификации конкретных групп товаров. Анализ классификации товаров для выявления иерархического или фасетного метода. Метод кодирования и его разновидности, укажите их достоинства и недостатки	4	ПК 3.1, 3.3, 3.4 ОК 01-03, ОК 05 К1-К3	У1, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03
<b>Тематика самостоятельной работы</b> Самостоятельная работа : работа с учебной литературой. Подготовить доклад по одной из тем: Психология и этика в товароведной деятельности. Личностные и профессиональные требования к товароведу — эксперту в профессии. Цели и задачи учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения». История и направления развития товароведения как науки и учебной дисциплины. Подготовка специалистов-товароведов в России. Состояние потребительского рынка России.		<b>12</b>	ПК 3.1, 3.3, 3.4 ОК 01-03, ОК 05 К1-К3	31, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
<b>Раздел 2. Товароведные характеристики товаров</b>		<b>62</b>		
Тема 2.1.	<b>Содержание</b>	<b>14</b>		
Ассортимент товаров	Номенклатура товаров. Основные понятия, классификация ассортимента, свойства, структура и показатели ассортимента	2	ПК 3.1, 3.3, 3.4	31, 33 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	Управление и формирование ассортиментом	2	ОК 01-03,	
	Современная ассортиментная политика РФ, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента	2	ОК 05 К1-К3	
	В том числе практических занятий	8/6		
	Практическое занятие №2 Изучить факторы, влияющие на формирование ассортимента.	2	ПК 3.1, 3.3, 3.4	У1,У2, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05,
	Практическое занятие №3 Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций	6/6	ОК 01-03, ОК 05	

			K1-K3	Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 2.2 Качество товаров	<b>Содержание</b>	<b>8</b>		
	Основные понятия: качество, свойства, уровень качества, технический уровень качества.	2	ПК 3.5.-3.7 ОК 01-03,	33, 34, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03,
	Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров.	2	ОК 05	3о02.01, 3о02.03,
	Показатели качества товаров и требования к качеству. Нормативные документы, устанавливающие требования к качеству потребительских товаров.	2	K1-K3	3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03, 3о05.04
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие №4 Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров	2/2	ПК 3.5.-3.7 ОК 01-03, ОК 05 K1-K3	У1,У3, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 2.3 Оценка качества товаров	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	Понятие и этапы оценки качества. Структура оценочной деятельности. Градации качества товаров	2	ПК 3.5.-3.7 ОК 01-03,	33, 34, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03,
	Сортамент: природный и товарный. Принципы деления на товарные сорта. Дефекты и их классификация.	2	ОК 05	3о02.01, 3о02.03,
	Права потребителей и ответственность продавца при реализации товаров.	2	K1-K3	3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03, 3о05.04
Тема 2.4 Количественная характеристика товаров	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	Основные понятия. Градации товаров по количеству, их общность и различия.	2	ПК 3.5.-3.7 ОК 01-03,	33, 34, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03,
	Размерные характеристики товаров, общие для всех количественных	2	ОК 05	3о02.01, 3о02.03,

	градаций и специфические для товарных партий. Основные понятия: единичный экземпляр, товарная партия. Контроль качества и количества товарных партий. Идентификация и прослеживаемость товаров.		К1-К3	3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
Тема 2.5 Свойства товаров	<b>Содержание</b>	<b>8</b>		
	Общие понятия, классификации физических свойств товаров. Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические, электрофизические, оптические и акустические. Назначение, характеристика физических свойств товаров. Классификация химических веществ, химические свойства	4	ПК 3.5.-3.7 ОК 01-03, ОК 05 К1-К3	33, 34, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	Понятие потребительских свойств. Номенклатура потребительских свойств. Товароведная характеристика потребительских свойств.	4		
Самостоятельная работа к разделу 2:подготовить рефераты по темам: Функциональные свойства товаров. Свойства надежности товаров. Эргономические свойства товаров. Эстетические свойства товаров. Свойства безопасности товаров. Экологические свойства товаров.		<b>10</b>	ПК 3.5.-3.7 ОК 01-03, ОК 05 К1-К3	33, 34, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
Самостоятельная работа к разделу 2: Подготовить выступление по одной из тем: Ассортимент товаров: основные понятия, классификация. Управление ассортиментом: факторы, влияющие на формирование ассортимента. Направления развития и совершенствования ассортимента в Р.Ф. Характеристика свойств и показателей качества товаров. Оценка качества товаров в торговых предприятиях (на примере однородных групп). Создать презентационный проект на одну из тем: Инновационные технологии в области качества. Современная политика РФ в области качества, ассортимента товаров, цели и задачи.		<b>12</b>	ПК 3.5.-3.7 ОК 01-03, ОК 05 К1-К3	33, 34, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
<b>Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров</b>		<b>40</b>		
Тема 3.1 Технологический цикл товародвижения	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	Технологический цикл товародвижения: общие понятия, этапы и стадии. Виды, правила выборочного контроля. Приемочные и браковочные числа.	2	ПК 3.2., 3.4., 3.8. ОК 01-03, ОК 05 К1-К3	32, 33, 34, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06,

				3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие № 5 Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами.	4	ПК 3.2., 3.4., 3.8. ОК 01-03, ОК 05 К1-К3	У1, У3, У4, У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03
Тема 3.2 Факторы, сохраняющие качество и количество товаров	<b>Содержание</b>	<b>14</b>		
	Факторы, влияющие на количество и качество товаров. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка, транспортирование и хранение товаров.	2	ПК 3.2., 3.4., 3.8. ОК 01-03, ОК 05 К1-К3	32, 33, 34, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	Санитарно-гигиенический режим складов: показатели, профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима.	2		
	Размещение товаров. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Нормативная база: контроль, за соблюдением условий и сроков хранения.	6		
	В том числе практических занятий	4/2		
	Практическое занятие №6 Ознакомление с правилами выборочного контроля и отбором проб по стандартам. Решение ситуаций по применению правил контроля качества партии.	4/2	ПК 3.2., 3.4., 3.8. ОК 01-03, ОК 05 К1-К3	У1, У3, У4, У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03
Тема 3.3 Товарные потери	<b>Содержание</b>	<b>8</b>		
	Основные понятия. Виды и разновидности потерь. Причины	2	ПК 3.2.,	32, 33, 34, 3o01.01,

	возникновения разных видов потерь, порядок их списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь.		3.4., 3.8. ОК 01-03, ОК 05 К1-К3	3о01.02, 3о01.03, 3о02.01, 3о02.03, 3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03, 3о05.04
	Меры по предупреждению и снижению потерь. Народно- хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.	2		
	В том числе практических занятий	4/4		
	Практическое занятие № 7 Решение ситуаций по расчету товарных потерь партии продукции	4/4	ПК 3.2., 3.4., 3.8. ОК 01-03, ОК 05 К1-К3	У1, У3, У4, У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 3.4 Средства товарной информации	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Технические документы.	2	ПК 3.2., 3.4., 3.8. ОК 01-03, ОК 05 К1-К3	32, 33, 34, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03, 3о02.01, 3о02.03, 3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03, 3о05.04
	В том числе практических занятий	4/4		
	Практическое занятие № 8 Расшифровка информации штрих-кода. Установление подлинности товара	4/4	ПК 3.2., 3.4., 3.8. ОК 01-03, ОК 05 К1-К3	У3, У5, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Подготовка реферативных работ по одной из тем: Народно - хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.		<b>10</b>	ПК 3.2., 3.4., 3.8.	32, 33, 34, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03,

<p>Инновационные направления в области сокращения и предупреждения товарных потерь в Челябинской области.</p> <p>Подготовить выступление по одной из тем:</p> <p>Обеспечение качества товаров в предприятиях торговли.</p> <p>Предпродажная подготовка товаров к реализации в предприятиях торговли.</p> <p>Организация приемки товаров по количеству и качеству в торговых предприятиях.</p> <p>Процессы и операции, вызывающие качественные потери и меры по их уменьшению.</p> <p>Виды и разновидности товарных потерь, причины их возникновения.</p>			<p>ОК 01-03, ОК 05 К1-К3</p>	<p>3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04</p>
<b>МДК.03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>		<b>264/64</b>		
<b>Раздел 1 Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства продовольственных товаров</b>		<b>114</b>		
Тема 3.1 Зерномучные товары	<b>Содержание</b>	<b>8</b>		
	Классификация, строение, пищевая ценность, оценка качества зерна Классификация, формирование качества крупы в процессе производства, пищевая ценность, ассортимент, оценка качества крупы. Производство муки, ассортимент, оценка качества, хранение.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий, пищевая ценность, технологический процесс производства, транспортирование и хранение. Оценка качества хлебобулочных изделий. Ассортимент и классификация макаронных изделий, пищевая ценность, технологический процесс производства, транспортирование и хранение. Оценка качества макаронных изделий.	2		
	В том числе практических занятий	4/4		
	Практическое занятие № 9 Идентификация и оценка качества зерномучных товаров. Идентификация ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, определение его качества органолептическим методом.	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03
	Практическое занятие № 10 Идентификация ассортимента и оценка качества макаронных изделий.	2/2		

	Самостоятельная работа Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.	<b>8</b>	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03, 3о02.01, 3о02.03, 3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03, 3о05.04
Тема 3.2 Флодоовощные товары	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	Пищевая ценность и значение плодов и овощей в питании. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения. Классификация, оценка качества.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03, 3о02.01, 3о02.03, 3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03, 3о05.04
	Характеристика способов переработки, консервирования. Характеристика потребительских свойств. Оценка качества. Маркировка, упаковка, хранение.	2		
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие № 11 Изучение видов луковых овощей и оценка их качества. Идентификация видов свежих плодов, органолептическая оценка их качества по стандарту	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
<b>Содержание</b>	<b>14</b>			
Тема 3.3 Вкусовые товары	Пряности и приправы. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Чай и кофе. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03, 3о02.01, 3о02.03, 3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03, 3о05.04
	Напитки: безалкогольные. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Напитки: слабоалкогольные. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Напитки:	4		



	алкогольные. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.			
	В том числе практических занятий	8/8		
	Практическое занятие № 12 Идентификация ассортимента пряностей и приправ и оценка их качества органолептическим методом. Ознакомление с ассортиментом алкогольных напитков.	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
	Практическое занятие № 13 Идентификация видов минеральной воды, соков, нектаров, морсов по образцам и стандарту.	2/2		
	Практическое занятие № 14 Идентификация ассортимента и товарных сортов чая, определение его качества органолептическим методом	2/2		
	Практическое занятие № 15 Исследование видов сахара и оценка его качества органолептическим методом. Формирование навыков в идентификации и оценке качества пищевых концентратов, соблюдении условий и сроков хранения	2/2		
Тема 3.4	<b>Содержание</b>	<b>10</b>		
Кондитерские товары	Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика сахара и меда.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, Зо01.01, Зо01.02, Зо01.03, Зо02.01, Зо02.03, Зо02.04, Зо03.01, Зо03.02, Зо03.06, Зо05.02, Зо05.03, Зо05.04
	Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика сахаристых кондитерских товаров. Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика мучных кондитерских товаров.	2		
	В том числе практических занятий	6/6		
	Практическое занятие № 16 Идентификация ассортимента карамели и оценка её качества органолептическим методом.	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
	Практическое занятие № 17 Идентификация ассортимента печенья и оценка его качества.	2/2		
	Практическое занятие № 18 Идентификация ассортимента витаминизированных, диетических и лечебных кондитерских изделий	2/2		
	Самостоятельная работа Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной	<b>8</b>		

	литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Тема 3.5 Молоко и молочные товары	<b>Содержание</b>	<b>10</b>		
	Молоко, сливки, масло коровье: состав и потребительские свойства, физико- химические свойства. Требования к качеству. Кисломолочные продукты: состав и потребительские свойства, физико-химические свойства. Требования к качеству.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	Сыры: состав, технология производства, потребительские свойства, оценка качества.	2		
	В том числе практических занятий	6/6		
	Практическое занятие № 19 Идентификация ассортимента молока, поступающего в торговлю и оценка его качества органолептическим методом.	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03
	Практическое занятие № 20 Идентификация ассортимента масла коровьего и оценка его качества по органолептическим показателям	2/2		
	Практическое занятие № 21 Идентификация ассортимента и правила маркировки твердых сычужных сыров.	2/2		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Подготовить презентацию Условия и сроки хранения молока и продуктовой переработки Какой чай по внешним признакам считается лучшим? К какой группе продовольственных товаров относятся пряности и приправы? В каких минеральных водах допускается осадок и как это узнать? Какие соки называются чистыми, натуральными? Классификация молочных товаров в зависимости от рецептуры и способа производства. От чего зависят сроки хранения молока? Классификация кондитерских товаров в зависимости от рецептуры и способа производства. От чего зависят сроки хранения шоколада? Дефекты недопустимые в соках, молочных товарах, в кондитерских товарах.	<b>8</b>	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04	
Тема 3.6 Пищевые жиры	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	Классификация, производство, ассортимент, требования к качеству. Модифицированные жиры. Изучение ассортимента пищевых жиров по	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05,	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03,

	планшетах с этикетками и по стандартам, а также по предложенным образцам.		К1-К4	З002.01, З002.03, З002.04, З003.01, З003.02, З003.06, З005.02, З005.03, З005.04
	В том числе практических занятий	4/4		
	Практическое занятие № 22 Идентификация ассортимента растительных масел и оценка его качества органолептическим методом	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05,	У1-У6, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04, У002.02, У002.03, У002.05, У002.06, У002.07, У003.01, У003.02, У005.01, У005.02, У005.03
	Практическое занятие № 23 Изучение классификации, ассортимента и показателей качества маргарина по стандарту	2/2	К1-К4	
Тема 3.7 Яйца и яичные продукты	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика. Изучение ассортимента яиц по планшетах и по стандартам, а также по предложенным образцам.	4	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	З1- З5, З001.01, З001.02, З001.03, З002.01, З002.03, З002.04, З003.01, З003.02, З003.06, З005.02, З005.03, З005.04
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие № 24 Определение вида и категории яиц.	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04, У002.02, У002.03, У002.05, У002.06, У002.07, У003.01, У003.02, У005.01, У005.02, У005.03
Тема 3.8 Мясо и продукты его переработки	<b>Содержание</b>	<b>10</b>		
	Виды скота для убоя, морфология мяса. Классификация и маркировка. Разделка туш и хранение. Требование к качеству.	2	ПК 3.1- 3.8,	З1- З5, З001.01, З001.02, З001.03,

	Колбасные изделия и копченые продукты, требования к готовым изделиям. Мясные консервы. Требования к качеству.	2	ОК 01-05, К1-К4	З002.01, З002.03, З002.04, З003.01, З003.02, З003.06, З005.02, З005.03, З005.04
	В том числе практических занятий	6/6		
	Практическое занятие № 25 Идентификация ассортимента мяса сельскохозяйственной птицы.	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04, У002.02, У002.03, У002.05, У002.06, У002.07, У003.01, У003.02, У005.01, У005.02, У005.03
	Практическое занятие № 26 Идентификация ассортимента вареных колбас и оценка их качества.	2/2		
	Практическое занятие № 27 Формирование навыков в идентификации ассортимента, показателей качества мясных консервов, распознавание дефектов	2/2		
Самостоятельная работа по теме 3.8 Подготовить презентацию 1. Назовите основное и вспомогательное сырье в колбасном производстве. 2. В чем особенности получения копченых колбас? 3. Ассортимент сырокопченых колбас, содержащих шпик. 4. Какие консервы относят к консервам из субпродуктов?		<b>8</b>	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	З1- З5, З001.01, З001.02, З001.03, З002.01, З002.03, З002.04, З003.01, З003.02, З003.06, З005.02, З005.03, З005.04
Тема 3.9 Рыба и рыбные товары	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	Рыба как промышленное сырье. Строение, химический состав, пищевая ценность. Влияние обработки рыбы на качество. Классификация рыбы и продуктов ее переработки, характеристика потребительских свойств, требования к качеству.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	З1- З5, З001.01, З001.02, З001.03, З002.01, З002.03, З002.04, З003.01, З003.02, З003.06, З005.02, З005.03, З005.04
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие № 28 Изучение ассортимента рыбных изделий по планшетам и стандартам	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04, У002.02,

				Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Самостоятельная работа по теме 3.9 Подготовить презентацию 1. Назовите основное и вспомогательное сырье в производстве рыбных консервов. 2. В чем особенности получения живой рыбы? 3. Ассортимент соленых рыб. 4. Требования, предъявляемые к качеству мороженой, охлажденной, вяленой, копченой рыбе. 5. Классификация рыбы и продуктов ее переработки, характеристика потребительских свойств.		<b>8</b>	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03, 3о02.01, 3о02.03, 3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03, 3о05.04
<b>Раздел 4. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства непродовольственных товаров</b>		<b>120</b>		
Тема 4.1 Текстильные товары	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	Классификация текстильных волокон. Свойства волокон, формирование свойств пряжи и нитей. Формирование свойств пряжи и нитей в процессе производства. Классификация пряжи и нитей. Свойства текстильных нитей. Формирование свойств тканей в процессе ткачества. Классификация и характеристика ассортимента тканей. Требования к качеству тканей. Дефекты и пороки.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03, 3о02.01, 3о02.03, 3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03, 3о05.04
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие №29 Формирование навыков в распознавании ассортимента, потребительских свойств, оценке качества текстильных товаров	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Самостоятельная работа по теме 4.1 Подготовить презентацию Виды переплетений тканей.		<b>8</b>	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03,

Искусственные и синтетические волокна. Нетканые материалы, формирование свойств в процессе отделки. Пороки тканей и определение сорта. Влияние пороков в тканях на сорт ткани. Ассортимент тканей и потребительские свойства				3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
Тема 4.2 Швейные товары	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	Классификация швейных товаров. Требования, предъявляемые к одежде. Материалы для изготовления одежды. Проектирование и изготовление одежды. Ассортимент одежды. Контроль качества швейных товаров. Маркировка, упаковка и хранение швейных товаров	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
Тема 4.3 Трикотажные товары	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	Классификация трикотажных товаров. Требования, предъявляемые к трикотажной одежде. Материалы для изготовления одежды. Особенности производства. Ассортимент трикотажных изделий. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение трикотажных изделий.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие № 30 Формирование навыков в распознавании ассортимента, оценке качества швейных и трикотажных товаров	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03
Самостоятельная работа по темам 4.2 – 4.3 Подготовить презентацию 1. Оценка качества швейных изделий. 2. Оценка качества трикотажных товаров.		<b>8</b>	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01,

<p>3. Влияние моды на эстетические показатели одежды.</p> <p>4. Маркировка швейных и трикотажных товаров (однородных групп).</p> <p>5. Сортировка одежды.</p> <p>6. Методы проверки качества швейных и трикотажных изделий.</p> <p>7. Определение уровня снижения качества швейных и трикотажных изделий.</p> <p>8. Методы определения показателей свойств одежды.</p> <p>9. Термины и определения основных понятий в области готовых швейных изделий бытового назначения</p>				3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
Тема 4.4 Обувные товары	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	Кожевенное сырье, производство натуральных, искусственных и синтетических кож, классификация, формирование потребительских свойств кожевенного материала. Кожаная обувь. Ассортимент. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	Сырье, производство, классификация, формирование потребительских свойств, ассортимент резиновой обуви. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение Сырье, производство, классификация, формирование потребительских свойств, ассортимент валяной обуви. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение.	2		
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие № 31 Формирование навыков в идентификации, оценке качества, распознавании дефектов обуви	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03
<b>Содержание</b>	<b>2</b>			
Тема 4.5 Пушно-меховые товары	Строение, химический состав, краткая характеристика основных видов. Стандартизация, сортировка. Основы выработки пушно-мехового полуфабриката. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых товаров. Требования к качеству пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Стандартизация и оценка качества. Расчет стоимости шкур и партии овчинно-шубных изделий.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03,

				3o05.04
Тема 4.6 Пластические массы и изделия на их основе	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	Общая характеристика материалов на основе высокомолекулярных соединений. Пластические массы, их классификация, методы переработки в изделия. Характеристика ассортимента изделий из пластических масс, требования к качеству, дефекты, факторы, формирующие и сохраняющие качество изделий из пластических масс.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
Тема 4.7 Металло-хозяйственные товары	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	Черные, цветные металлы и сплавы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Особенности оценки качества.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
Тема 4.8 Товары бытовой химии	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	Моющие средства. Синтетические моющие средства. Состав, классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству. Мыло хозяйственное: состав, технология производства, классификация, потребительские свойства, ассортимент. требования к качеству.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	Лакокрасочные материалы: состав, технология производства, классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству. Клеящие материалы: состав, технология производства, классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству. Прочие товары бытовой химии.	2		
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие № 32 Формирование навыков в изучении свойств и показателей товаров из пластмасс, бытовой химии, металлохозяйственных товаров	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07,



				Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
<p>Самостоятельная работа по теме 4.8</p> <p>Подготовить презентацию</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Ассортимент товаров бытовой химии.</li> <li>2. Сегменты Российского рынка товаров бытовой химии.</li> <li>3. Недопустимые дефекты в товарах бытовой химии.</li> <li>4. Разработать несколько вопросов по теме: «Состав лакокрасочных материалов и его влияние на потребительские свойства». Маркировка, упаковка, хранение товаров бытовой химии</li> </ol>		<b>8</b>	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03, 3о02.01, 3о02.03, 3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03, 3о05.04
Тема 4.9 Силикатные товары	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	Основы производства, химический состав и свойства стекла. Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты. Основы производства, химический состав и свойства керамических изделий. Классификация и ассортимент керамических изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03, 3о02.01, 3о02.03, 3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03, 3о05.04
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие № 33 Формирование навыков в изучении свойств и показателей стеклянных и керамических товаров	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
<p>Самостоятельная работа по теме 4.8</p> <p>Подготовить документы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Ассортимент изделий из стекла и керамики.</li> <li>2. Декорирование изделий из стекла и керамики.</li> <li>3. Недопустимые дефекты в стеклянных и керамических изделиях.</li> <li>4. Разработать несколько вопросов по теме: «Свойства стеклянных изделий».</li> </ol>		<b>8</b>	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03, 3о02.01, 3о02.03, 3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03, 3о05.04

5. Разработать несколько вопросов по теме: «Свойства керамических изделий» Маркировка, упаковка, хранение стеклянных и керамических товаров				
Тема 4.10 Строительные товары	<b>Содержание</b> Материалы, технология производства. Классификация и требования к качеству. Ассортимент	2		
		2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03, 3о02.01, 3о02.03, 3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03, 3о05.04
Тема 4.11 Парфюмерно- косметические товары	<b>Содержание</b> Классификация парфюмерно-косметических товаров, состав, свойства. Товароведная характеристика ассортимента парфюмерно- косметических товаров.	4		
	В том числе практических занятий	2	2	
	Практическое занятие № 34 Изучение ассортимента парфюмерно- косметических товаров, распознавание дефектов	2/2	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4
				У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Темам 4.12 Мебельные товары	<b>Содержание</b> Классификация мебели, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество. Товароведная характеристика ассортимента мебельных товаров	4		
		4	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03, 3о02.01, 3о02.03, 3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03,

				3o05.04
Тема 4.13 Электробытовые товары.	<b>Содержание</b>	<b>8</b>		
	Классификация. Комплектующие элементы и изделия. Способы получения радиосигнала, телевизионного изображения. Виды, основные технические характеристики радио- электронных товаров, требования к качеству, гарантийные сроки, сервисное обслуживание потребителей.	4	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	В том числе практических занятий	4/4		
	Практическое занятие № 35 Формирование навыков в изучении потребительских свойств и оценке качества электробытовых товаров. Характеристика потребительских свойств и марок холодильников и стиральных машин	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03
	Практическое занятие № 36 Формирование навыков в определении потребительских свойств и идентификации, оценке качества телевизоров. Формирование навыков в определении потребительских свойств и идентификации, оценке качества компьютерной техники	2/2		
Тема 4.14 Фотографические товары	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	Классификация, технические характеристики узлов конструкции, требования к качеству. Фотоматериалы и наблюдательные приборы.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
Тема 4.15 Музыкальные товары	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	Основные сведения об акустике и музыкальной грамоте. Классификация и потребительские свойства. Требования к качеству, факторы, сохраняющие качество. Анализ ассортимента.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03,

				3o05.04
Самостоятельная работа к темам: 4.12-4.15 Подготовить презентацию 1. Основные оптические характеристики объектива. 2. Характеристика струнных музыкальных инструментов. 3. Принадлежности радиоэлектронной аппаратуры. 4. Электроакустическая аппаратура. Усилители звуковой частоты. 5. Основные характеристики формирующие качество микрофонов. 6. Структурная схема телевизора цветного изображения. 7. потребительские свойства телевизионных приемников.		8	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
Тема 4.16 Ювелирные товары	<b>Содержание</b>	4		
	Основные понятия и классификационные признаки ювелирных изделий. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент ювелирных изделий. Экспертиза качества. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие № 37 Контроль и экспертиза качества ювелирных изделий, идентификация, расшифровка маркировки	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03
Тема 4.17 Галантерейные товары	<b>Содержание</b>	4		
	Текстильная галантерея. Кожгалантерейные товары. Металлическая и пластмассовая галантерея	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03,

				3o05.04
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие № 38 Формирование навыков в идентификации и оценке качества галантерейных товаров, распознавании дефектов	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03
Тема 4.18	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
Канцелярские и школьно-письменные товары. Книжные товары	Бумага и картон. Канцелярские и школьно-письменные товары. Требования к качеству. Классификация и характеристика ассортимента Потребительские свойства книги: социальная сущность и назначение, функциональные, эргономические, эстетические. Надежность изданий. Категории покупателей. Информативность книжного аппарата. Факторы, формирующие потребительские свойства книг и печатных изданий. Редакционная подготовка издания..	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие № 39 Формирование навыков в определении потребительских свойств и идентификации, оценке качества товаров для творчества и делопроизводства	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03
Тема 4.19 Игрушки	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03,

				3o05.04
Тема 4.20 Спортивные и охотничьи товары	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	Теоретические аспекты современного ассортимента и рынка спортивных товаров. Классификация и ассортимент спортивных товаров. Потребительские свойства и требования, предъявляемых к качеству спортивных товаров. Факторы, способствующие сохранению качества спортивных товаров. Анализ ассортимента и оценка качества спортивных товаров	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие № 40 Формирование навыков в определении потребительских свойств, идентификации ассортимента, оценке качества, расшифровке маркировки спортивных товаров	2/2	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	У1-У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03
Самостоятельная работа: Подготовить презентацию 1. Реквизиты ярлыков ювелирных изделий. 2. Уход за ювелирными изделиями в процессе носки. 3. Основные параметры характеризующие бриллиант. 4. Сертификация драгоценных металлов и камней. Требования к качеству застежек.		<b>8</b>	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04
<b>Курсовая работа. Примерная тематика курсовых работ:</b> 1. Анализ ассортимента и качества игрушек 2. Анализ ассортимента и экспертиза качества кофе в зернах 3. Анализ классификации и кодирования товаров 4. Анализ методов хранения товаров 5. Безопасность товаров 6. Анализ факторов, определяющих качество стеклянных изделий 7. Ассортимент и качество тканей			ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4	31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04 У1-У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03,

<p>8.Ассортимент и оценка качества фарфорофаянсовой продукции.</p> <p>9.Ассортимент и факторы, формирующие качество макаронных изделий.</p> <p>10.Вкусовые товары и их товароведные характеристики.</p> <p>11.Влияние упаковки на потребительские свойства товаров и сохранение конкурентоспособности.</p> <p>12.Изучение ассортимента синтетических моющих средств.</p> <p>13.Исследование ассортимента детской обуви.</p> <p>14.Исследование качества телевизоров разных типов.</p> <p>15.Классификация и качественные характеристики ассортимента.</p> <p>16.Классификация и характеристика группового ассортимента мебельных товаров.</p> <p>17.Контроль и оценка качества на примере бытовых электротехнических товаров.</p> <p>18.Маркировка как средство информации о товаре.</p> <p>19.Национальная система стандартизации Российской Федерации.</p> <p>20.Оценка потребительских свойств мягкой мебели.</p> <p>21.Сравнительная товароведная характеристика товароведная характеристика различных видов цитрусовых плодов.</p> <p>22.Тара и упаковка косметических средств.</p> <p>23.Товароведная характеристика и экспертиза качества меда.</p> <p>24.Товароведение и экспертиза качества безалкогольных напитков.</p> <p>25.Упаковка как фактор сохранения качества товарной продукции.</p> <p>26.Формирование ассортимента товаров в розничной торговой сети.</p> <p>27.Хлебобулочные изделия: характеристика ассортимента и пути сокращения его потерь.</p> <p>28.Шерстяные ткани: классификация и оценка качества.</p> <p>29.Шоколад и какао-продукты: ассортимент, показатели качества, дефекты.</p> <p>30Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств пряностей.</p>			<p>Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03</p>
<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b> <b>Тематика занятий:</b></p> <p>1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p> <p>2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</p>	<b>30</b>	<p>ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4</p>	<p>31- 35, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03, 3о02.01, 3о02.03, 3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03, 3о05.04 У1-У6, Уо01.01,</p>

<p>3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы.</p> <p>4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p> <p>5. Консультации по разработке практической части курсовой работы:</p> <p>6. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p> <p>Защита курсовой работы.</p>			<p>Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03</p>
<p><b>Учебная практика.</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1) Применение методов товароведения. Формирование и анализ торгового (или промышленного) ассортимента Изучение особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.</p> <p>2) Изучение основополагающих товароведных характеристик и факторов, влияющих на них. Изучить способы идентификации товаров.</p> <p>3) Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями. Оценка качества товаров и установка их градаций качества.</p> <p>4) Изучить классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, Оценивать их качество и расшифровка маркировку.</p> <p>5) Оценка вида товарных потерь, установление причин их возникновения и порядок списания.</p> <p>6) Изучение условий и сроков хранения и транспортирования товаров, санитарно-эпидемиологические требования к ним.</p>	<b>36</b>	<p>ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4</p>	<p>У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03</p>
<p><b>Производственная практика итоговая по модулю.</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и контролем за его соблюдением.</p> <p>2. Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина.</p> <p>3. Ознакомление с опытом работы торговой организации по оценке качества товаров (текущий и отпускной контроль).</p> <p>4. Ознакомление с документами, подтверждающими соответствие установленных требований к качеству (сертификатов и/или деклараций соответствия, удостоверений о качестве и др.).</p> <p>5. Определение категорий качества. Диагностика дефектов. Выявление критических, значительных, малозначительных дефектов.</p> <p>6. Разработка предложений по улучшению оценочной деятельности в организации и списанию дефектной продукции.</p> <p>7. Ознакомление с другими средствами информации, используемыми в сбытовой или торговой</p>	<b>36</b>	<p>ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4</p>	<p>У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03</p>



<p>организации.</p> <p>8. Изучение состояния работы по использованию сведений на маркировке для информации покупателей и создания у них потребительских предпочтений.</p> <p>9. Ознакомление с мероприятиями по защите коммерческой информации тайны. Оценка этих мероприятий</p> <p>10. Ознакомление с товарно-сопроводительными документами Анализ правильности заполнения документов.</p>			
<b>Всего</b>	<b>468</b>		

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
Кабинет Гуманитарных дисциплин	Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, телевизор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель
лаборатория Химии	Макет демонстрационный "Центрифуга", тематические плакаты и таблицы; Весы кухонные Maxwell MW-1451, Весы электронные ВЛР, Весы квадратные; Эксикаторы; Сушилки настенные; Крышка с вытяжкой (для вытяжного шкафа №01380750); Тигли фарфоровые низкие №3; Шкафы для посуды и оборудования; Шкаф для хранения химических реактивов, (450*900*2100 мм.); Шкафы сушильные; Щипцы тигельные; Шкаф вытяжной с мойкой; Столы лабораторные; Надставки для стола;
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

#### 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

##### Основные источники:

1. Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1234692>
2. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1832336>
3. Магомедов, Ш. Ш. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров : учебник для бакалавров / Ш. Ш. Магомедов. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2020. - 322 с. - ISBN 978-5-394-03834-1. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1232470>
4. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 частях. Часть 1. Теоретические основы товароведения / М. А. Николаева. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2022. - ISBN 978-5-91768-476-5. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1852183>
5. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 частях. Часть 2. Модуль II. Товарная экспертиза / М. А. Николаева. - Москва : Норма :

ИНФРА-М, 2021. - 192 с. - ISBN 978-5-91768-477-2. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141782>

**Дополнительные источники:**

1. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 3-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 666 с. - ISBN 978-5-394-03488-6. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093472>

2. Вилкова, С. А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : словарь-справочник / под общ. ред. д. т. н., проф. С. А. Вилковой. — 5-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 264 с. - ISBN 978-5-394-03475-6. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1092995>

**Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

MSWindows 7 (подпискаImaginePremium)

MS Office 2007

7 Zip

**3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта творческой деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	<p><b>Раздел 1.</b>  <b>Методологические основы</b>                      Тема 1.3                      Классификация и кодирование товаров</p>	<p>Подготовить доклад по одной из тем:                      Психология и этика в товароведной деятельности.                      Личностные и профессиональные требования к товароведу — эксперту в профессии.                      Цели и задачи учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения».                      История и направления развития товароведения как науки и учебной дисциплины.                      Подготовка специалистов-товароведов в России.                      Состояние потребительского рынка России.  <b>Цель:</b> Углубление знаний по теме занятия.  <b>Рекомендации по выполнению задания:</b>                      В докладе выделяются три основные части:                      1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание, показывается, как она отражена в трудах ученых.                      2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане).                      3) Обобщающая – заключение, выводы.  <b>Формы контроля:</b>                      Выступление на занятии  <b>Критерии оценки:</b>                      1. Актуальность, глубина, научность теоретического материала.</p>

		<p>2. Четкость выступления, уровень самостоятельности</p> <p>3. Использование мультимедийной презентации, ее качество</p> <p>4. Время выступления</p>
2	<p><b>Раздел 2.</b> <b>Товароведные характеристики товаров</b></p> <p><b>Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров</b></p>	<p>Задание: Подготовить реферат по следующим темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Функциональные свойства товаров.</li> <li>2. Свойства надежности товаров.</li> <li>3. Эргономические свойства товаров.</li> <li>4. Эстетические свойства товаров.</li> <li>5. Свойства безопасности товаров.</li> <li>6. Экологические свойства товаров.</li> <li>7. Народно - хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.</li> <li>8. Обеспечение качества товаров в предприятиях торговли.</li> <li>9. Предпродажная подготовка товаров к реализации в предприятиях торговли.</li> <li>10. Организация приемки товаров по количеству и качеству в торговых предприятиях.</li> <li>11. Процессы и операции, вызывающие качественные потери и меры по их уменьшению.</li> <li>12. Виды и разновидности товарных потерь, причины их возникновения.</li> </ol> <p><b>Цель:</b> Углубление знаний по теме занятия.</p> <p><b>Рекомендации по выполнению задания:</b></p> <p>Реферат (от латинского <i>refere</i> – докладывать, сообщать) – краткое изложение содержания одного или нескольких источников, раскрывающее определенную тему. Хотя смысловое значение слова «реферат» переплетается со словом «доклад», реферат является более высокой формой творческой работы. Подготовка к реферату требует глубокого знания аспектов изучаемой проблемы и вопроса, умение обстоятельно их анализировать.</p> <p>Подготовка реферата способствует всестороннему знакомству с литературой по избранной теме, создает возможность комплексного использования приобретенных навыков работы с книгой, развивает самостоятельность мышления, умение на научной основе анализировать и делать выводы. Материал в реферате излагается с позиции автора исходного текста.</p> <p>Прежде всего надо знать из <i>чего состоит реферат</i>.</p> <p>Компоненты содержания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- титульный лист,</li> <li>- план;</li> <li>- введение (постановка проблемы, объяснение выбора темы, ее значения, актуальности, определение цели и задач реферата, краткая характеристика используемой литературы);</li> <li>- основная часть (каждая проблема или части одной проблемы рассматриваются в отдельных разделах реферата и являются логическим продолжением друг друга);</li> <li>- заключение;</li> <li>- список литературы.</li> </ul> <p>Титульный лист – лицо реферата (смотрите приложение 1). На титульном листе должно присутствовать: Сверху полное название учреждения, для которого пишется реферат. Далее примерно в центре листа название темы реферата. Чуть ниже справа от темы, группа и Ф.И.О.(Фамилия имя отчество) того, кто пишет реферат, с указанием его статуса в учебном учреждении. На следующий строчке кто принимает его, тоже с указанием статуса. Внизу год создания реферата (можно еще и место, например, Магнитогорск, 20__)</p> <p>План – второй лист реферата. Хорошо сделанный реферат имеет не</p>

только главы, но и подразделы, что указывается в содержании, требует наличие номеров страниц на каждую главу и подраздел реферата.

Введение – краткое описание темы и постановка вопросов. Во введении объясняется:

- почему выбрана такая тема, чем она важна (личное отношение к теме (проблеме), чем она актуальна (отношение современного общества к этой теме (проблеме), какую культурную или научную ценность представляет (с точки зрения исследователей, ученых);

- какая литература использована: исследования, научно-популярная литература, учебная, кто авторы... (Клише: «Материалом для написания реферата послужили ...»)

- из чего состоит реферат (введение, количество глав, заключение, приложения. Клише: «Во введении показана идея (цель) реферата. Глава 1 посвящена..., во 2 главе ... В заключении сформулированы основные выводы...»)

Основная часть реферата состоит из нескольких глав / разделов, постепенно раскрывающих тему. Каждый из разделов рассматривает какую-либо из сторон основной темы. Утверждения позиций подкрепляются доказательствами, взятыми из литературы (цитирование, указание цифр, фактов, определения)

Если доказательства заимствованы у автора используемой литературы – это оформляется как ссылка на источник и имеет порядковый номер.

Ссылки оформляются внизу текста под чертой, где указываются порядковый номер ссылки и данные книги или статьи. В конце каждого раздела основной части обязательно формулируется вывод. (Клише: «Таким образом,.. Можно сделать заключение, что... В итоге можно прийти к выводу...»)

В заключении (очень кратко) формулируются общие выводы по основной теме, перспективы развития исследования, собственный взгляд на решение проблемы и на позиции авторов используемой литературы, о воем согласии или несогласии с ними. Вывод реферата – показывает степень проработки темы.

Список литературы – список источников материалов, использованных при создании реферата. Должен содержать не меньше трех источников, составленных в алфавитном порядке.

#### *Этапы (план) работы над рефератом*

1. Выбрать тему. Желательно, чтобы тема содержала какую-нибудь проблему или противоречие и имела отношение к современной жизни:

Варианты:

– тему реферата определяет преподаватель;

– тему реферата обучающийся выбирает самостоятельно из предложенного преподавателем списка;

2. Определить, какая именно задача, проблема существует по этой теме и пути её решения.

3. Найти книги и статьи по выбранной теме (не менее 3-5).

4. Сделать выписки из книг и статей. (Обратить внимание на непонятные слова и выражения, уточнить их значение в справочной литературе).

5. Составить план основной части реферата.

6. Написать черновой вариант каждой главы.

7. Показать черновик педагогу.

8. Написать реферат.

9. Составить сообщение на 5-7 минут.

Прежде всего, не стоит начинать писать реферат с введения. Это главное правило, потому что после того, как реферат будет готов, введение все равно придется переделать. По ходу работы главы и задачи реферата

		зачастую меняются.
3	<p>Тема 4.16 Ювелирные товары</p> <p>Тема 4.17 Галантерейные товары</p> <p>Тема 4.18 Канцелярские и школьно-письменные товары</p>	<p><b>Подготовка презентаций</b></p> <p><i>1. Подготовить презентации по следующим темам:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Какой чай по внешним признакам считается лучшим?</li> <li>2.К какой группе продовольственных товаров относятся пряности и приправы?</li> <li>3.В каких минеральных водах допускается осадок и как это узнать?</li> <li>4.Какие соки называются чистыми, натуральными?</li> <li>5.Классификация молочных товаров в зависимости от рецептуры и способа производства.</li> <li>6.От чего зависят сроки хранения молока?</li> <li>7.Классификация кондитерских товаров в зависимости от рецептуры и способа производства.</li> <li>8.От чего зависят сроки хранения шоколада?</li> <li>9.Дефекты недопустимые в соках, молочных товарах, в кондитерских товарах.</li> <li>10.Назовите основное и вспомогательное сырье в колбасном производстве.       <ol style="list-style-type: none"> <li>11.В чем особенности получения копченых колбас?</li> <li>12.Ассортимент сырокопченых колбас, содержащих шпик.</li> </ol> </li> <li>13.Какие консервы относят к консервам из субпродуктов</li> <li>14.Назовите основное и вспомогательное сырье в производстве рыбных консервов.       <ol style="list-style-type: none"> <li>15.В чем особенности получения живой рыбы?</li> <li>16.Ассортимент соленых рыб.</li> <li>17.Требования, предъявляемые к качеству мороженой, охлажденной, вяленой, копченой рыбе.</li> </ol> </li> <li>18. Классификация рыбы и продуктов ее переработки, характеристика потребительских свойств</li> <li>19.Искусственные и синтетические волокна.       <ol style="list-style-type: none"> <li>20.Нетканые материалы, формирование свойств в процессе отделки.</li> </ol> </li> <li>21.Пороки тканей и определение сорта.       <ol style="list-style-type: none"> <li>22.Влияние пороков в тканях на сорт ткани.</li> </ol> </li> <li>23.Ассортимент тканей и потребительские свойства       <ol style="list-style-type: none"> <li>24.Оценка качества швейных изделий.</li> </ol> </li> <li>25.Оценка качества трикотажных товаров.</li> <li>26.Влияние моды на эстетические показатели одежды.</li> <li>27.Маркировка швейных и трикотажных товаров (однородных групп).</li> <li>28.Сортировка одежды.</li> <li>29.Методы проверки качества швейных и трикотажных изделий.</li> <li>30.Определение уровня снижения качества швейных и трикотажных изделий.</li> <li>31.Методы определения показателей свойств одежды.</li> <li>32.Термины и определения основных понятий в области готовых швейных изделий бытового назначения</li> <li>33.Ассортимент изделий из стекла и керамики.</li> <li>34.Декорирование изделий из стекла и керамики.</li> <li>35.Недопустимые дефекты в стеклянных и керамических изделиях.</li> <li>36.Разработать несколько вопросов по теме: «Свойства стеклянных изделий».</li> <li>37.Разработать несколько вопросов по теме: «Свойства керамических изделий»</li> <li>38.Маркировка, упаковка, хранение стеклянных и керамических товаров</li> </ol>

	<p>39.Ассортимент товаров бытовой химии.  40Сегменты Российского рынка товаров бытовой химии.  41Недопустимые дефекты в товарах бытовой химии.  42Основные оптические характеристики объектива.  43Характеристика струнных музыкальных инструментов.  44Принадлежности радиоэлектронной аппаратуры.  45Электроакустическая аппаратура. Усилители звуковой частоты.  46Основные характеристики формирующие качество микрофонов.  47Структурная схема телевизора цветного изображения.  потребительские свойства телевизионных приемников.  48Реквизиты ярлыков ювелирных изделий.  49Уход за ювелирными изделиями в процессе носки.  50Основные параметры характеризующие бриллиант.  51Сертификация драгоценных металлов и камней.  52Требования к качеству застежек.</p> <p><b>Цель:</b> Повысить качество обучения, способствовать развитию определенных коммуникативных способностей.</p> <p><b>Рекомендации по выполнению задания:</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Создание титульного слайда презентации.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загрузите Microsoft Power Point. <i>Пуск/Программы/ Microsoft Power Point.</i> В открывшемся окне PowerPoint, создать слайд в меню <i>Вставка /Слайд</i>, в окне <i>Создание слайда</i>, представлены различные варианты разметки слайдов.</li> <li>2. Выберите первый тип — титульный слайд (первый образец слева в верхнем ряду). Появится первый слайд с разметкой для ввода текста (метками-заполнителями). Установите обычный вид экрана (<i>Вид/ Обычный</i>).</li> </ol> <p><i>Справка.</i> Метки-заполнители — это рамки с пунктирным контуром. Служат для ввода текста, таблиц, диаграмм и графиков. Для добавления текста в метку-заполнитель, необходимо щелкнуть мышью и ввести текст, а для ввода объекта надо выполнить двойной щелчок мышью.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Выберите цветное оформление слайдов, воспользовавшись шаблонами дизайна оформления в меню <i>Дизайн</i>).</li> <li>4. Введите с клавиатуры текст заголовка - MicrosoftOffice и подзаголовок</li> <li>5. Сохраните созданный файл с именем «Моя презентация» в своей папке командой <i>Файл/Сохранить как</i>.</li> </ol> <p><i>Создание второго слайда презентации - текста со списком.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Выполните команду <i>Вставка/Слайд</i>. Выберите авторазметку - второй слева образец в верхней строке (маркированный список) и нажмите кнопку ОК.</li> <li>7. Введите название программы «Текстовый редактор MS Word».</li> <li>8. В нижнюю рамку введите текст – список. Щелчок мыши по метке-заполнителю позволяет ввести маркированный список. Переход к новому абзацу: нажатие клавиши [Enter].</li> </ol> <p style="text-align: center;"><i>Ручная демонстрация презентации.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Выполните команду <i>Показ/С начала</i>.</li> <li>10.Во время демонстрации для перехода к следующему слайду используйте левую кнопку мыши или клавишу [Enter].</li> <li>11.После окончания демонстрации слайдов нажмите клавишу [Esc] для перехода в обычный режим экрана программы.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><i>Применение эффектов анимации.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>12. Установите курсор на первый слайд. Для настройки анимации выделите заголовок и выполните команду <i>Анимация/ Настройкаанимации</i>. Установите параметры настройки анимации: выберите эффект - вылет слева.</li> </ol>
--	---

13. На заголовок второго слайда наложите эффект анимации появление сверху по словам. Наложите на заголовки остальных слайдов разные эффекты анимации.

14. Для просмотра эффекта анимации выполните демонстрацию слайдов, выполните команду Показ слайдов или нажмите клавишу [F5].

*Установка способа перехода слайдов.*

Способ перехода слайдов определяет, каким образом будет происходить появление нового слайда при демонстрации презентации.

15. В меню Анимация выберите Смену слайдов.

16. В раскрывающемся списке эффектов перехода просмотрите возможные варианты. Выберите: эффект - жалюзи вертикальные (средне); звук - колокольчики; продвижение - автоматически после 5 с.

После выбора всех параметров смены слайдов нажмите на кнопку *Применить ко всем.*

17. Для просмотра способа перехода слайдов выполните демонстрацию слайдов, для чего выполните команду Показ/С начала или нажмите клавишу [F5]. Сохраните вашу презентацию.

18. Вставьте после титульного слайда лист с перечнем программ входящих MSOffice. Создайте гиперссылки на листы с соответствующим программным обеспечением.

Организируйте кнопки возврата с листов ссылок на слайд с перечнем программного обеспечения. Сохраните вашу презентацию.

**Форма контроля:**

Текущий контроль представление и защита презентации

**Критерии оценки:**

**Оценка «5» (отлично).**

В работе соблюдены все критерии оценки

**Оценка «4» (хорошо).**

В работе выявлены несущественные ошибки, не повлиявшие на общий результат работы.

**Оценка «3» (удовлетворительно).**

В презентации выявлены 1-2 существенные ошибки.

Возможные ошибки:

- содержание недостаточно доработано, чтобы смысл стал понятен;
- неточное использование научной терминологии, некоторые подробности упущены или неправильно истолкованы;
- незначительные орфографические и грамматические ошибки или опечатки, которые не отвлекают от содержания;
- нарушения в организационной структуре презентации, слайдов;
- присутствуют изображения, не имеющие отношения к содержанию;
- дизайн презентации, слайдов недостаточно уместен (ярок или бледен, отвлекает восприятие и т.д.).

**Оценка «2» (неудовлетворительно).**

- в работе выявлены 3 и более существенных ошибок.
- работа содержит множество орфографических и грамматических ошибок;
- работа демонстрирует пробелы в понимании основного содержания.

*Критерии оценивания студенческих презентаций:*

Оформление слайдов	Параметры
Стиль	Соблюдать единого стиля оформления.
Фон	Фон должен соответствовать теме презентации
Использование цвета	– Слайд не должен содержать более трех цветов
	– Фон и текст должны быть оформлены



		контрастными цветами
Анимационные эффекты	– При оформлении слайда использовать возможности анимации – Анимационные эффекты не должны отвлекать внимание от содержания слайдов	
Представление информации	Параметры	
Содержание информации	– Слайд должен содержать минимум информации – Информация должна быть изложена профессиональным языком – Содержание текста должно точно отражать этапы <u>выполненной работы</u> – Текст должен быть расположен на слайде так, чтобы его удобно было читать – В содержании текста должны быть ответы на проблемные вопросы – Текст должен соответствовать теме презентации	
Расположение информации на странице	– Предпочтительно горизонтальное расположение информации – Наиболее важная информация должна располагаться в центре – Надпись должна располагаться под картинкой	
Шрифты	– Для заголовка – не менее 24 – Для информации не менее – 18 – Лучше использовать один тип шрифта – Важную информацию лучше выделять жирным шрифтом, курсивом. Подчеркиванием – На слайде не должно быть много текста, оформленного прописными буквами	
Выделения информации	На слайде не должно быть много выделенного текста (заголовки, важная информация)	
Объем информации	– Слайд не должен содержать большого количества информации – Лучше ключевые пункты располагать по одному на слайде	
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: – с таблицами – с текстом – с диаграммами	

#### Вопросы самоконтроля

1. Соответствует ли подготовленная презентация критериям оценивания? Проведите самоанализ.
2. Какими должны быть тексты презентации?

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

##### 4.1 Текущий контроль:

Контролируемые результаты (практический опыт, умения, знания)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
<b>ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров</b>	практические задания, тесты, контрольная работа	Смотри критерии оценки для тестовых и практических заданий
ПО 1, ПО 2		
З1, Зо01.01, Зо01.02, Зо01.03, Зо02.01, Зо02.03, Зо02.04, Зо03.01, Зо03.02, Зо03.06, Зо05.02, Зо05.03, Зо05.04 У1, У2, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03		
<b>ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию</b>	практические задания, тесты, контрольная работа	Смотри критерии оценки для тестовых и практических заданий
ПО 3		
З2, Зо01.01, Зо01.02, Зо01.03, Зо02.01, Зо02.03, Зо02.04, Зо03.01, Зо03.02, Зо03.06, Зо05.02, Зо05.03, Зо05.04 У3, У4, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03		
<b>ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями</b>	практические задания, тесты, контрольная работа	Смотри критерии оценки для тестовых и практических заданий
ПО 3		
З3, Зо01.01, Зо01.02, Зо01.03, Зо02.01, Зо02.03, Зо02.04, Зо03.01, Зо03.02, Зо03.06, Зо05.02, Зо05.03, Зо05.04 У5, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03		
<b>ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества</b>	практические задания, тесты, контрольная работа	Смотри критерии оценки для тестовых и практических заданий
ПО 4		
З3, Зо01.01, Зо01.02, Зо01.03, Зо02.01, Зо02.03, Зо02.04, Зо03.01, Зо03.02, Зо03.06, Зо05.02, Зо05.03, Зо05.04 У5, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03		
<b>ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</b>	практические задания, тесты, контрольная работа	Смотри критерии оценки для тестовых и практических заданий
<b>ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</b>		
ПО 6 З4, Зо01.01, Зо01.02, Зо01.03, Зо02.01, Зо02.03, Зо02.04, Зо03.01,		

Зo03.02, Зo03.06, Зo05.02, Зo05.03, Зo05.04 У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03		
<b>ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.</b> <b>ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю</b>	практические задания, тесты, контрольная работа	Смотри критерии оценки для тестовых и практических заданий
ПО 4		
35, Зo01.01, Зo01.02, Зo01.03, Зo02.01, Зo02.03, Зo02.04, Зo03.01, Зo03.02, Зo03.06, Зo05.02, Зo05.03, Зo05.04 Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03		

#### Критерии оценки для практических и контрольных заданий:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

#### Критерии оценки для тестовых заданий:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

#### 4.2 Промежуточная аттестация

Код	Структурный элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Семестр
МДК.03.01	Теоретические основы товароведения	Дифференцированный зачет	4
МДК.03.02	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	Экзамен	6
УП.03.01	Учебная практика	Комплексный зачет	6
ПП.03.01	Производственная (по профилю специальности) практика, час.	Комплексный зачет	6
ПМ.03	Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров	Квалификационный экзамен	6

#### 4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
<p>31, 32, 33, 34, 3о01.01, 3о01.02, 3о01.03, 3о02.01, 3о02.03, 3о02.04, 3о03.01, 3о03.02, 3о03.06, 3о05.02, 3о05.03, 3о05.04</p>	<p><b>Перечень вопросов к дифференцированному зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте определение основных терминов товароведения: продукция, товар, потребительская стоимость и потребительские свойства товаров.</li> <li>2. Охарактеризуйте основные элементы товароведения: объект и субъекты товароведения.</li> <li>3. Объясните основополагающие характеристики товаров: ассортиментная, количественная, качественная.</li> <li>4. Дайте понятие классификации и перечислите ее объекты в товароведении.</li> <li>5. Перечислите и охарактеризуйте основные термины классификации. Перечислите ступени классификации товаров.</li> <li>6. Перечислите системы классификации товаров. Перечислите основные классификационные группы учебной классификации.</li> <li>7. Дайте понятие метода классификации. Разъясните сущность фасетного и иерархического методов классификации товаров.</li> <li>8. Перечислите и охарактеризуйте основные термины классификации. Перечислите ступени классификации товаров.</li> <li>9. Перечислите специфические классификационные признаки товаров.</li> <li>10. Дайте определение классификатора и перечислите категории классификаторов в РФ.</li> <li>11. Укажите, чем регулируется порядок проведения работ по классификации и кодированию в РФ.</li> <li>12. Расшифруйте аббревиатуры ОКП и ТН ВЭД и укажите сферу применения этих нормативных актов.</li> <li>13. Дайте определения кода и штрихового товара.</li> <li>14. Дайте понятие ассортимента товаров и перечислите его виды.</li> <li>15. Опишите виды ассортимента товаров.</li> <li>16. Перечислите основные показатели ассортимента товаров и охарактеризуйте показатель «Структура ассортимента».</li> <li>17. Охарактеризуйте показатели ассортимента товаров: широта и полнота.</li> <li>18. Охарактеризуйте показатели ассортимента товаров: глубина, устойчивость и новизна.</li> <li>19. Разъясните основные принципы формирования ассортимента товаров.</li> <li>20. Охарактеризуйте ассортимент товаров в зависимости от частоты спроса на него.</li> <li>21. Охарактеризуйте профессиональный термин «управление ассортиментом»: дайте определение, укажите способы управления, перечислите виды работ при управлении ассортиментом.</li> <li>22. Дайте понятие контроля качества и охарактеризуйте классификацию методов определения значений показателей качества товаров.</li> <li>23. Опишите органолептический метод определения значений показателей качества товаров.</li> <li>24. Разъясните понятие количественная характеристика продукции.</li> <li>25. Охарактеризуйте правила отбора проб (выборок) товаров при проведении контроля качества.</li> <li>26. Опишите виды контроля качества товаров в зависимости от места его проведения.</li> <li>27. Опишите виды контроля качества товаров в зависимости от полноты охвата контролируемых изделий.</li> <li>28. Опишите виды контроля качества товаров в зависимости от сроков его проведения и влияния на объект контроля.</li> <li>29. Опишите содержание общей информации о товарах отражено в соответствии с ФЗ «О защите прав потребителей».</li> <li>30. Разъясните особенности обязательной информации о продуктах питания.</li> <li>31. Разъясните отличительные особенности срок годности, гарантийного срока, срока эксплуатации товара.</li> <li>32. Разъясните особенности обязательной информации для непродовольственных товаров.</li> <li>33. Дайте понятие маркировки товаров и перечислите элементы обычной информации</li> </ol>

при ее нанесении.

34. Разъясните сущность и значение таких элементов маркировки товаров как пиктограммы, товарные знаки.

35. Разъясните сущность и значение таких элементов маркировки товаров как знаки соответствия.

36. Разъясните сущность и значение таких элементов маркировки товаров как экологические знаки.

37. Разъясните сущность и значение таких элементов маркировки товаров как манипуляционные знаки.

38. Разъясните сущность и значение таких элементов маркировки товаров как символы по уходу за изделиями.

39. Разъясните сущность и значение таких элементов маркировки товаров как предупредительные знаки.

40. Опишите особенности транспортной маркировки и маркировки товаров.

41. Объясните, что такое контрольное число кода стандарта EAN-13 и опишите алгоритм его расчета.

42. Опишите технологию штрихового кодирования товаров.

43. Опишите структуру символов штрихового кода товаров.

44. Дайте определение штрихового кода товара и укажите виды штрих кодов.

45. Разъясните структуру штрихового кода товаров стандарта EAN-13.

46. Укажите группу, название и содержание следующих знаков маркировки товаров:



<p>35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04</p>	<p><b>Перечень вопросов к экзамену:</b> <b>Раздел 1 «Товароведение продовольственных товаров»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет, задачи товароведения продтоваров в условиях рыночных отношений.</li> <li>2. Классификация, кодирование, штриховое кодирование.</li> <li>3. Хранение продтоваров, виды хранения, сроки хранения.</li> <li>4. Факторы, влияющие на сохраняемость потребительских свойств продтоваров.</li> <li>5. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров.</li> <li>6. Виды потерь продовольственных товаров и меры по их предупреждению.</li> <li>7. Основы консервирования продовольственных товаров.</li> <li>8. Потребительские свойства продовольственных товаров.</li> <li>9. Химический состав продовольственных товаров.</li> <li>10. Понятие об экспертизе, виды экспертизы.</li> <li>11. Понятия «идентификация» и «фальсификация», виды и способы.</li> <li>12. Порядок приемки продовольственных товаров.</li> <li>13. Пищевые добавки, классификация, нормирование.</li> <li>14. Показатели качества, методы исследования, понятие конкурентоспособности продтоваров.</li> <li>15. Техническое регулирование продовольственных товаров.</li> <li>16. Сахар. Пищевая ценность сахара. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.</li> <li>17. Мед. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент меда. Качество. Упаковка. Хранение. Виды и способы фальсификации.</li> <li>18. Мучные кондитерские изделия. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Требование к качеству. Хранение мучных кондитерских изделий.</li> <li>19. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка. Хранение.</li> <li>20. Карамель, конфеты, шоколад. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент. Отличие конфет от карамели. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка. Хранение.</li> <li>21. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Ассортимент. Требования к качеству. Транспортирование. Хранение.</li> <li>22. Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Ассорти-мент. Качество. Упаковка. Условия хранения.</li> <li>23. Рыбные консервы и пресервы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.</li> <li>24. Икорные товары. Формирование потребительских свойств. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.</li> <li>25. Яйца куриные. Строение яиц. Потребительские свойства. Классификация. Упаковка. Маркировка. Хранение. Дефекты яиц.</li> <li>26. Колбасные изделия. Потребительские свойства колбасных изделий. Сравнительная характери-стика видов колбасных изделий. Качество. Дефекты. Упаковка. Хранение. Потери и пути снижения при хранении.</li> <li>27. Мясные консервы. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.</li> <li>28. Мясо птицы. Особенности морфологического и химического состава. Пищевая ценность. Клас-сификация. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.</li> <li>29. Мясо. Потребительские свойства мяса. Классификация. Маркировка мяса. Стандартная разрубка туш. Показатели качества. Де-фекты. Хранение.</li> <li>30. Крупы, классификация, потребительские свойства. Ассортимент. Показатели качества, дефекты, потери в процессе товародвижения.</li> <li>31. Мука. Классификация. Ассортимент муки. Влияние сырья на потребительские свойства муки. Качество. Хранение.</li> <li>32. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация. Ассортимент. Потребительские свойства. Дефекты и болезни хлеба. Транспортирование и хранение. Сроки реализации.</li> <li>33. Макароны изделия. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.</li> <li>34. Молоко. Сливки. Потребительские свойства и формирование ассортимента молока.</li> </ol>
---	--

Упаковка. Маркировка. Хранение, потери при хранении.

35. Кисломолочные продукты: сметана, творог, кисломолочные напитки. Потребительские свойства. Качество. Упаковка. Хранение.

36. Сыры. Пищевая ценность сырья. Классификация. Сравнительная характеристика видов. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Хранение.

37. Свежие овощи и плоды. Классификация. Характеристика и использование овощей, Дефекты. Хранение.

38. Продукты переработки плодов и овощей. Цели и способы переработки. Классификация. Ассортимент. Пищевая ценность.

39. Плодоовощные консервы. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Качество. Дефекты. Условия хранения.

40. Растительные масла. Животные жиры. Классификация в зависимости от способа получения. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.

41. Пищевые жиры. Маргарин. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Хранение.

42. Масло коровье. Сырье. Способы получения. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Упаковка. Транспортирование. Хранение.

43. Алкогольные напитки. Физиологическое воздействие на организм человека. Сырье. Классификация. Характеристика отдельных групп по ассортименту. Виды фальсификации.

44. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Классификация. Потребительские свойства. Ассортимент. Упаковка. Хранение.

45. Чай. Кофе. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Сорта. Ассортимент. Упаковка. Хранение.

## **Раздел 2. «Товароведение непродовольственных товаров»**

1. Предмет, цели и задачи товароведения непродовольственных товаров.
2. Классификация непродовольственных товаров.
3. Классификация текстильных волокон.
4. Состав, строение, свойства и область применения натуральных (при - родных) волокон.
5. Состав, строение, свойства и область применения химических волокон.
6. Методы распознавания текстильных волокон (органолептический, световой микроскопии, проба на горение, химический метод).
7. Основы прядильного производства. Особенности прядения разных видов волокон.
8. Классификационная характеристика текстильных нитей.
9. Дефекты текстильных нитей.
10. Ткачество. Основные этапы ткацкого производства.
11. Классификация ткацких переплетений.. Дефекты ткачества.
12. Специальная отделка тканей.
13. Классификация тканей по волокнистому составу. Однородные и неоднородные ткани.
14. Потребительские свойства тканей.
15. Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей.
16. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.
17. Классификация пушно-меховых товаров.
18. Пушно-меховое сырье: показатели качества и процесс производства.
19. Ассортимент пушно-меховых товаров.
20. Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Маркировка, упаковка и хранение пушно-меховых товаров.
21. Упаковка, маркировка и хранение текстильных товаров.
22. Классификация и ассортимент швейных изделий.
23. Потребительские свойства одежды.
24. Классификация материалов, применяемых для изготовления одежды.
25. Основы производства швейных изделий.
26. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение швейных товаров.
27. Определение качества швейных изделий.
28. Методы определения показателей свойств одежды.
29. Сырье для производства стекла.

30. Основы производства стеклоизделий.
31. Классификация и характеристика ассортимента стеклянных товаров. Факторы, влияющие на расширение ассортимента стеклоизделий.
32. Потребительские свойства стеклянных товаров.
33. Требования к качеству стеклоизделий. Факторы, влияющие на качество стеклянных товаров. Дефекты стекломассы, выработки и обработки.
34. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклоизделий.
35. Понятие керамики. Классификация керамических изделий.
36. Сырье керамического производства.
37. Основы производства керамических изделий.
38. Классификация и характеристика ассортимента керамических изделий. Факторы, влияющие на расширение ассортимента керамических изделий.
39. Потребительские свойства керамических товаров (функциональные, эргономические, эстетические, информативность, долговечность и сохраняемость).
40. Оценка качества керамических товаров. Факторы, влияющие на качество керамических изделий.
41. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение керамических изделий.
42. Металлохозяйственные товары и основные материалы для их изготовления.
43. Основы производства металлохозяйственных изделий.
44. Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров.
45. Потребительские свойства металлохозяйственных товаров (функциональные, эргономические, эстетические).
46. Требования к качеству металлохозяйственных изделий. Факторы, влияющие на качество металлохозяйственных товаров.
47. Маркировка, упаковка и хранение металлохозяйственных товаров.
48. Факторы, формирующие потребительские свойства парфюмерных товаров (функциональные, эстетические, безопасность потребления, надежность, эргономические свойства).
49. Сырье для производства парфюмерии.
50. Основы производства парфюмерных товаров.
51. Классификация, ассортимент и методы оценки показателей качества парфюмерных жидкостей.
52. Расфасовка, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение парфюмерных товаров.
53. Сырье для косметических товаров.
54. Технология производства косметических товаров.
55. Ассортимент косметических товаров.
56. Потребительские свойства и показатели качества косметических средств.
57. Приемка и контроль качества косметических средств.
58. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение косметических средств.
59. Классификация и современный ассортимент текстильной галантереи.
60. Процессы производства текстильно-галантерейных товаров.
61. Требования к качеству текстильной галантереи
62. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильно - галантерейных товаров.
63. Классификация и ассортимент кожгалантерейных товаров.
64. Материалы, применяемые для изготовления кожгалантерейных изделий.
65. Основы производства кожгалантерейных товаров.
66. Маркировка, упаковка и хранение кожгалантерейных изделий.
67. Классификация и ассортимент металлической галантереи.
68. Основы производства металлической галантереи.
69. Требования к качеству изделий металлической галантереи.
70. Маркировка и упаковка изделий металлической галантереи.
71. Классификация и общая характеристика школьно-письменных и канцелярских товаров.
72. Требования к качеству школьно-письменных и канцелярских товаров.
73. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно - письменных и



	<p>канцелярских товаров.  74. Кожаная обувь: производство, качество, ассортимент и классификация. Факторы, формирующие потребительские свойства обуви.  75. Резиновая обувь: производство, качество, ассортимент и классификация.  76. Валяная обувь: производство, качество, ассортимент и классификация.  77. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение обувных товаров.</p>
<p>У1, У2, У5,  Уо01.01,  Уо01.02,  Уо01.03,  Уо01.04,  Уо02.02,  Уо02.03,  Уо02.05,  Уо02.06,  Уо02.07,  Уо03.01,  Уо03.02,  Уо05.01,  Уо05.02,  Уо05.03</p>	<p><b>Практические задания:</b>  <b>Задание 1</b>  Расставить в соответствии с понятиями их определения.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продукция</li> <li>2. Товар</li> <li>3. Товароведение</li> <li>4. Предмет товароведения</li> <li>5. Цель товароведения</li> <li>6. Товаровед</li> <li>7. Классификация</li> <li>8. Иерархический метод классификации</li> <li>9. Фасетный метод</li> <li>10. Стандарт</li> </ol> <p>А. Материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных и потенциальных потребностей.  В. Материальная продукция, предназначенная для купли-продажи. С. Основной объект коммерческой деятельности и особой науки – товароведения.  D. Наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик.  Е. Потребительные стоимости товаров, делающие продукцию товаром, удовлетворяя конкретные потребности человека.  F. Изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения.  G. Обеспечивает продвижение товаров от изготовителя к потребителю с учетом всех характеристик товара и запросов потребителей.  H. Разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами.  I. Последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки.  J. Нормативно-технический документ, устанавливающий комплекс норм, правил, требований к объекту стандартизации, утвержденных специальным органом.  K. Параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки.</p> <p><b>Задание 2</b>  Определить классификационные признаки, по которым выделены группировки товаров.</p> <p>Хлебобулочные изделия:  – из пшеничной хлебопекарной муки;  – из пшеничной муки общего назначения;  – из смеси пшеничной хлебопекарной муки и пшеничной муки общего назначения;  – из смеси пшеничной хлебопекарной муки и зерновых продуктов;  – из смеси пшеничной муки общего назначения и зерновых продуктов;  – из смеси пшеничной хлебопекарной муки, пшеничной муки общего назначения и зерновых продуктов.</p> <p>Консервы молочные:  – на обезжиренные;  – цельные.</p> <p>Молоко:  – из цельного молока;  – из нормализованного молока;  – из обезжиренного молока.</p> <p><b>Задание 3</b></p>

Проанализировать разделы стандартов на продукцию «Классификация».

Указать объекты классификации и классификационные признаки, положенные в основу деления множества (товара определенного вида или однородной группы товаров) на подмножества (разновидности, наименования и т.п.).

1. ГОСТ 32125-2013 Консервы мясные. Мясо тушеное. Консервы выпускают в зависимости от вида сырья следующих наименований:

- Из говядины: говядина тушеная высший сорт, говядина тушеная первый сорт.
- Из свинины: свинина тушеная высший сорт, свинина тушеная первый сорт.
- Из баранины: баранина тушеная высший сорт, баранина тушеная первый сорт.
- Из конины: конина тушеная высший сорт, конина тушеная первый сорт.
- Из оленины: оленина тушеная высший сорт, оленина тушеная первый сорт.

2. ГОСТ 31805-2012 Хлебобулочные изделия из пшеничной муки. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки в зависимости от используемой муки подразделяют на хлебобулочные изделия:

Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки в зависимости от сорта муки подразделяют на хлебобулочные изделия:

- из пшеничной хлебопекарной муки обойной;
- из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта;
- из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта;
- из пшеничной хлебопекарной муки крупчатки;
- из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта;
- из пшеничной хлебопекарной муки экстра.

Хлебобулочные изделия из пшеничной муки вырабатывают:

- подовыми или формовыми;
- без начинки или с начинкой;
- упакованными или неупакованными.

**Задание 4**

Определить правильность построения кода EAN-13 и EAN-8 по контрольному числу: 1) 4605973000505.

2) 42300113.

3) 4601313011569.

4) 4030969807651.

5) 4606224098968.

6) 4607131340065.

7) 9859001061050.

8) 5051584103361.

9) 8901205009206.

10) 4030855000166.

11) 4601969007237.

12) 42164548.

**Задание 5**

В отделе колбасы продуктового магазина представлен следующий ассортимент: вареные колбасы, сосиски и сардельки, варёно-копчёные колбасы, полукопченые колбасы, сырокопчёная колбаса, сыровяленые колбасы, мясные деликатесы. В каталоге колбасы стоят следующие позиции: вареные колбасы, сосиски и сардельки, варёно-копчёные колбасы, полукопченые колбасы, сырокопчёная колбаса, сыровяленые колбасы, мясные деликатесы, холодец. Определить действительную широту, базовую широту. Рассчитать коэффициент широты.

**Задача 6**

В магазине «Детская одежда» ассортимент «Платья» в 1-м квартале был представлен 20 артикулами, во 2-м квартале появилось 6 новых артикулов и 2 артикула были сняты с реализации (устаревшие модели), в 3-м квартале в продажу поступило еще 4 артикула данного наименования. Определить показатели новизны и степени (коэффициенты) обновления ассортимента «Платья» во 2-м и 3-м кварталах

**Задание 7**

Изучить основные виды безопасности товаров. Привести примеры товаров, к которым предъявляются требования по различным видам безопасности.

У3, У4, У6,  
Уо01.01,  
Уо01.02,  
Уо01.03,  
Уо01.04,  
Уо02.02,  
Уо02.03,  
Уо02.05,  
Уо02.06,  
Уо02.07,  
Уо03.01,  
Уо03.02,  
Уо05.01,  
Уо05.02,  
Уо05.03

## Практические задания:

### Задание 1

Описать по основополагающим характеристикам предложенные продовольственные товары и заполнить таблицу.

Товар	Вес	Количество	Стоимость	Срок годности	Состав
Багет пшеничный с кунжутом	0,55 кг	1 шт.	28 руб.	72 часа	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, смесь хлебопекарная (соль, сухая пшеничная клейковина, манная крупа). Пшеничная мука, сухая пшеничная закваска, цельномолотая пшеничная мука
Хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке	0,55 кг	1 шт.	25 руб.	72 часа	Мука ржаная хлебопекарная, обдирная, мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные прессованные Белки – 12,7 г, жиры 10,7 г, углеводы усвояемые 53,6 г
Сардельки свиные. Мясной продукт категории "Б"	0,85 кг	6 шт. в упаковке	150 руб.	30 сут. при температуре от – 1,5 до 6 С и относительной влажности воздуха не выше 75%	Свинина, шпик, вода, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности, сыр твердый, чеснок

Товар	Ассортиментная характеристика	Качественная характеристика	Стоимостная характеристика	Количественная характеристика
Багет пшеничный с кунжутом				
Хлеб «Дарницкий формовой» в упаковке				
Сардельки свиные Мясной продукт категории "Б"				

### Задание 2

Описать по основополагающим характеристикам непродовольственные товары и заполнить таблицу.

1. Фен PARLUX Alyon Ionic, зеленый, 2250Вт., 2 насадки. Вес 440 гр. Легкий, мощный, тихий. Идеально сбалансированный фен ALYON практически не ощущается в руке. Увеличивает срок службы мотора на 30%, дополнительно защищает мотор от попадания волос. Новый мотор K-ADVANCE PLUS, срок службы 3000 час., мощный и надежный.
2. Кольцо Camélia. Мотив Camélia Précieux. Материалы: белое золото, бриллианты 18 карат.
3. Часы Première Velours. Коллекция: Première. Материалы: желтое золото титан, каучук, корпус из желтого золота 18 карат. Черный лакированный циферблат. Заводная коронка из желтого золота 18 карат, кабошон из оникса. Задняя крышка из титана. Браслет из черного каучука с матовым покрытием, стандартная застежка из желтого золота 18 карат. Высокоточный кварцевый механизм. Размер: 19,7 x 15,2 x 7,5 мм.

Товар	Ассортиментная	Качественная	Стоимостная	Количественная
1.				
2.				
3.				

**Задание 2**

Рассчитать структуру ассортимента детских платьев. Сделать выводы по данной структуре.

Наименование товара	Кол-во платьев	Цена платья, руб.	Относительные показатели структуры ассортимента (%) в выражении	
			натуральном	денежном
Платье нарядное с пайетками «Элегант»	2	3570		
Платье нарядное для девочек со шлейфом «Весна»	2	2770		
Платье нарядное в пол	1	3980		
Платье с длинными рукавами «Романс»	10	1190		
Платье с короткими рукавами «Ванильное мороженное»	12	870		
Платье для малышей с короткими рукавами «Мяу»	15	720		
Сарафан для девочки с расцветкой	14	890		
Итого:				

**Критерии оценки экзамена**

- «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

- «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

- «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

**Критерии оценки курсовой работы**

Код и наименование компетенций	Код и наименование ОПОР (основных показателей оценки результата)	Оценка (положительная – 1/ отрицательная – 0)		
		Выполнение КП (КР)	Защита КП (КР)	Интегральная оценка ОПОР как результатов выполнения и защиты КП (КР)
ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой	ОПОР 3.1.1 формирование торгового ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации	1	0	1
	ОПОР 3.1.2 проведение анализа	...	...	...

организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	торгового ассортимента			
	ОПОР 3.1.3 правильность определения номенклатуры показателей качества товаров	0	1	1
ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	ОПОР 3.2.1 правильность расчета товарных потерь	1	1	1
	ОПОР 3.2.2 правильность списания товарных потерь	0	0	0
	ОПОР 3.2.3 осуществление мероприятий по предупреждению или списанию товарных потерь			
ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	ОПОР 3.2.1 правильность расчета товарных потерь			
	ОПОР 3.2.2 правильность списания товарных потерь			
	ОПОР 3.2.3 осуществление мероприятий по предупреждению или списанию товарных потерь			
ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	ОПОР 3.4.1 правильность классификации и идентификации товаров в соответствии с ассортиментной принадлежностью			
	ОПОР 3.4.2 определение градаций качества			
	ОПОР 3.4.3 оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями			
ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	ОПОР 3.5.1 внутренний контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров			
	ОПОР 3.5.2 обеспечение сохранности товаров			
	ОПОР 3.5.3 соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов			
ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	ОПОР 3.6.1 обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам			
	ОПОР 3.6.2 обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к упаковке			
	ОПОР 3.6.3 оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями			
ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	ОПОР 3.7.1 осуществление измерения товаров и других объектов			
	ОПОР 3.7.2 осуществление перевода внесистемных единиц измерений в системные			

	ОПОР 3.7.3 проведение контроля измерения товаров и других объектов			
ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	ОПОР 3.8.1 осуществление работы с документами по подтверждению соответствия			
	ОПОР 3.8.2 проведение анализа документов по подтверждению соответствия			
	ОПОР 3.8.3 проведение мероприятий по контролю соответствия			
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	ОПОР 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста			
	ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.			
	ОПОР 01.3 Составляет план действий для решения задач, реализует его, в том числе с учётом изменяющихся условий, и оценивает результаты решения профессиональной задачи			
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ОПОР 02.1 Определяет задачи и источники поиска в заявленных условиях			
	ОПОР 02.2 Анализирует и структурирует получаемую информацию			
	ОПОР 02.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с установленными требованиями			
	ОПОР 02.4 Использует информационные технологии при решении профессиональных задач.			
	ОПОР 02.5 Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности.			
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности			
	ОПОР 03.2 Владеет современной научной профессиональной терминологией			
	ОПОР 03.3 Определяет и выстраивает траектории собственного профессионального развития и самообразования			
ОК 05 Осуществлять	ОПОР 05.1 Осуществляет устное			

устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка			
	ОПОР 05.2 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке			
	ОПОР 05.3 Использует стандартный набор коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности			
% положительных оценок				
Оценка в универсальной шкале оценок				

#### 4.2.2 Экзамен квалификационный

##### Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамену квалификационному

<b>Код ПК/ ОК</b>	<b>Иметь практический опыт (ПО)</b>	<b>Уметь (У)</b>	<b>Знать (З)</b>	<b>Оценочные средства</b>
ПК 3.1-3.8 ОК 01-ОК 05 КК 1-КК 4	ПО1-ПО7	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03	31- 35, Зо01.01, Зо01.02, Зо01.03, Зо02.01, Зо02.03, Зо02.04, Зо03.01, Зо03.02, Зо03.06, Зо05.02, Зо05.03, Зо05.04	<p><b>Задание 1</b> Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1-1.2, ОК1-5 Инструкция</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Внимательно прочитайте задание.</li> <li>Вы можете воспользоваться нормативными документами : стандартами, ФЗ</li> <li>Время выполнения задания – 20 мин</li> </ol> <p>Текст задания: 1. При планировке зала супермаркета возникла 2 альтернативных варианта размещения товарных групп.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>первый вариант - разместить товары повседневного спроса и товары с высокой частотой покупки в начале торговом зале.</li> <li>второй вариант – разместить эти товары в конце торгового зала.</li> </ul> <p>Вопросы к ситуации:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Какое решение необходимо принять в данной ситуации?</li> <li>Какие способы размещения и выкладки разных групп товаров Вы бы использовали для стимулирования сбыта.</li> <li>Раскройте товароведную классификацию продовольственных товаров.</li> <li>Пищевая ценность продовольственных товаров</li> <li>Какими коэффициентами определяется эффективность использования площади торгового зала.</li> </ol> <p><b>Задание 2</b> Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.3-1.4, ОК1-5 Инструкция</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Внимательно прочитайте задание.</li> <li>Вы можете воспользоваться нормативными документами : стандартами, ФЗ</li> <li>Время выполнения задания – 20 мин</li> </ol> <p>Текст задания: При заключении договора – поставки между Кондитерской фабрикой « Конфи», г Челябинск и торговой фирмой « Роскон» г. Магнитогорска на поставку кондитерских изделий в проекте договора оказалось не предусмотренная имущественная ответственность сторон за</p>



			<p>невыполнение договорных обязательств.</p> <p>Вопросы к ситуации:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие последствия возможны при данном варианте заключения договора?</li> <li>2. Какие способы можно исправить сложившуюся ситуацию?</li> <li>3. Порядок урегулирования сторон вопросов при заключении договоров.</li> <li>4. Раскройте классификацию и товароведную характеристику кондитерских изделий.</li> <li>5. Перечислите подъёмно-транспортное оборудование, используемое при приёмке кондитерских товаров и правила безопасной эксплуатации.</li> </ol> <p><b>Практические ситуации для квалификационного экзамена:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гипермаркет "Ашан" заключил договор с оптовой базой "Ритм" на поставку партии сахара-песка для розничной торговли в количестве 1,5 т в мешках по 50 кг. При приёмке по качеству было принято решение о проведении экспертизы для принятия решения об установлении долгосрочного сотрудничества. Результаты экспертизы показали следующее: сахар сладкий, без постороннего вкуса и запаха, сыпучий, белый, раствор сахара прозрачный, массовая доля влаги 0,14%, массовая доля сахарозы 99,65%, цветность 0,6 у.е. Дайте заключение о качестве сахара-песка. Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 21–94 "Сахар-песок. Технические условия"</li> <li>2. В магазин поступила партия стаканов для коктейля из хрусталя (ёмкость стаканов 400 см<sup>3</sup> в кубе), размер партии 340 штук. При приёмке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено два инородных включения 2 мм, не имеющих вокруг себя трещины и подсечки в основных изделиях. Сделайте заключение о качестве поступившей партии. Можно ли данную партию реализовать? Примечания. Для решения задачи используйте ГОСТ 30407-96 «Посуда и декоративные изделия из стекла».</li> <li>3. В холодильнике в течение 14 месяцев хранится партия топленого свиного жира при температуре 6°С. Дайте обоснованное заключение о качестве свиного жира и дальнейшем его хранении, если кислотное число его составляет -2,1 мг. КОН, перекисное число -0,06% йода.</li> <li>4. Как различать наиболее распространенные в мире меховых изделий подделки? На что необходимо обратить внимание при выборе и покупке шубы? Что обозначают надписи на этикетки шубы: SAGA ROYAL, BLACKGLAMA, BLACK NAFA или KOPENHAGEN FUR? Назовите правила ухода за меховыми изделиями.</li> <li>5. Дайте ответ на вопрос потребителя: «Моему младшему брату 20 лет. Он студент и, понятно, иногда посещает со своими друзьями и однокурсниками бары и кафе. Иногда им отказывают в барах в продаже алкогольных напитков крепче вина (наверное, это и неплохо). Объясняют это тем, что они еще не достигли 21 года. Но ведь в других заведениях продают крепкие напитки посетителям старше 18 лет. И магазины продают тоже. Так кто же в данном случае прав и кто не прав?»</li> <li>6. «Купила хлеб «Столичный» в вашем магазине 15 марта. Когда на второй день хлеб стал немного липким, я не придавала значения и не выбросила его. На третий день запах у него стал ужасный и внутри он стал не только липким, но появился налет как бы из не пропеченного мякиша. Хлеб</li> </ol>
--	--	--	--

выбросила, но видимо наесться за предыдущий день уже успела. Острого отравления не было, но побочный эффект типа аллергической сыпи на коже уже две недели не проходит. Что за хлеб вы продаете?»  
 Назовите болезнь, которая была обнаружена покупательницей в ситуации. Какие имеет права покупатель, если он приобрел некачественный продукт на основании Закона РФ «О защите прав потребителей»?

**Критерии оценки**

<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Основные показатели оценки результата (ОПОР)</b>	<b>Оценка (да / нет)</b>
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	ОПОР 3.1.1 формирование торгового ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации	
	ОПОР 3.1.2 проведение анализа торгового ассортимента	
	ОПОР 3.1.3 правильность определения номенклатуры показателей качества товаров	
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	ОПОР 3.2.1 правильность расчета товарных потерь	
	ОПОР 3.2.2 правильность списания товарных потерь	
	ОПОР 3.2.3 осуществление мероприятий по предупреждению или списанию товарных потерь	
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	ОПОР 3.3.1 установление требований к маркировке товаров	
	ОПОР 3.3.2 правильность расшифровки маркировки в соответствии с установленными требованиями	
	ОПОР 3.3.3 оценка маркировки в соответствии с установленными требованиями	
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	ОПОР 3.4.1 правильность классификации и идентификации товаров в соответствии с ассортиментной принадлежностью	
	ОПОР 3.4.2 определение градаций качества	
	ОПОР 3.4.3 оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями	

				ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	ОПОР 3.5.1 внутренний контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров	
					ОПОР 3.5.2 обеспечение сохраняемости товаров	
					ОПОР 3.5.3 соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	
				ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	ОПОР 3.6.1 обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам	
					ОПОР 3.6.2 обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к упаковке	
					ОПОР 3.6.3 оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями	
				ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	ОПОР 3.7.1 осуществление измерения товаров и других объектов	
					ОПОР 3.7.2 осуществление перевода внесистемных единиц измерений в системные	
					ОПОР 3.7.3 проведение контроля измерения товаров и других объектов	
				ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	ОПОР 3.8.1 осуществление работы с документами по подтверждению соответствия	
					ОПОР 3.8.2 проведение анализа документов по подтверждению соответствия	
					ОПОР 3.8.3 проведение мероприятий по контролю соответствия	
				ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	ОПОР 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста	
					ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.	
					ОПОР 01.3 Составляет план действий для решения задач, реализует его, в том числе с учётом изменяющихся условий, и оценивает результаты решения профессиональной задачи	

				<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	ОПОР 02.1 Определяет задачи и источники поиска в заявленных условиях				
					ОПОР 02.2 Анализирует и структурирует получаемую информацию				
					ОПОР 02.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с установленными требованиями				
					ОПОР 02.4 Использует информационные технологии при решении профессиональных задач.				
					ОПОР 02.5 Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности.				
				<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности				
					ОПОР 03.2 Владеет современной научной профессиональной терминологией				
					ОПОР 03.3 Определяет и выстраивает траектории собственного профессионального развития и самообразования				
				<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	ОПОР 05.1 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка				
					ОПОР 05.2 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке				
					ОПОР 05.3 Использует стандартный набор коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности				
				тах количество оценок					
				количество положительных оценок					
				% положительных оценок					
				Оценка в универсальной шкале оценок					

				Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений																	
				<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Процент результативности (правильных ответов)</th> <th colspan="2">Качественная оценка уровня подготовки</th> </tr> <tr> <th>балл (отметка)</th> <th>вербальный аналог</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 ÷ 100</td> <td>5</td> <td>отлично</td> </tr> <tr> <td>80 ÷ 89</td> <td>4</td> <td>хорошо</td> </tr> <tr> <td>70 ÷ 79</td> <td>3</td> <td>удовлетворительно</td> </tr> <tr> <td>менее 70</td> <td>2</td> <td>неудовлетворительно</td> </tr> </tbody> </table>	Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки		балл (отметка)	вербальный аналог	90 ÷ 100	5	отлично	80 ÷ 89	4	хорошо	70 ÷ 79	3	удовлетворительно	менее 70	2	неудовлетворительно
Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки																				
	балл (отметка)	вербальный аналог																			
90 ÷ 100	5	отлично																			
80 ÷ 89	4	хорошо																			
70 ÷ 79	3	удовлетворительно																			
менее 70	2	неудовлетворительно																			

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1	Развивающее обучение Л.С. Выготский, Л.В. Занков,	Развитие личности и ее способностей	Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию	Вовлечение студентов в различные виды деятельности
2	Модульного обучения П.А.Юцявичене	Освоение учебного материала в процессе активной деятельности учеников; Развитие у студентов умений планировать свою деятельность	Самостоятельная работа студентов по индивидуальным заданиям Психологическая комфортность на занятиях	Работа с модульными блоками – учебными элементами (УЭ), которые структурируются в определенном порядке, предлагаются студентам в комплектах
3	Деловая игра Л. С. Выготский, А.Н. Леонтьев, Д.Б. Эльконин и др.	Обеспечение личностно-деятельского характера усвоения знаний, умений, навыков	Самостоятельная познавательная деятельность, направленная на поиск, обработку информации	Игровые методы вовлечения студентов в творческую деятельность
4	Проблемного обучения Д. Дьюи	Развитие познавательной способности	Постоянная постановка перед студентом проблемных ситуаций приводит к тому, что он стремится их разрешить, тем самым мы имеем дело с творческой личностью всегда способной к поиску	Преподаватель, зная уровень подготовленности своих студентов и исходя из специфики обучения, может ставить перед ними уже встречавшиеся ранее проблемы. При этом он учитывает следующее: а) решение встречавшихся ранее, но не решенных из-за отсутствия достаточных знаний проблем укрепляет интерес учащихся к предмету, убеждает их в том, что практически преодолимы все учебные проблемы - для этого надо иметь больше знаний
5	Здоровьесберегающие	Обеспечить студенту высокий уровень реального здоровья,	Использование данных технологий позволяют	При организации урока выделить три основных этапа с

		вооружив его необходимым багажом знаний, умений, навыков, необходимых для ведения здорового образа жизни, и воспитав у него культуру здоровья.	равномерно во время урока распределять различные виды заданий, чередовать мыслительную деятельность с физминутками, определять время подачи сложного учебного материала, выделять время на проведение самостоятельных работ, нормативно применять ТСО, что дает положительные результаты в обучении.	точки зрения здоровьесбережения, которые характеризуются своей продолжительностью, объемом нагрузки и характерными видами деятельности
6	Групповые технологии (Г.К. Селевко)	Активизация коллективной познавательной деятельности. Формирование личной ответственности, коммуникативной культуры	Организация совместных действий ведущих к активизации познавательного процесса	На практических занятиях в работе творческих групп использую: познавательные задачи, заполнение таблиц, опорных конспектов
7	Информационные компьютерные технологии (А.И. Яковлев)	Повышение уровня компетентности в области современных информационных технологий	Участие работы на образовательном портале, опыт работы всеи Интерн. Наблюдается повышение активности и мотивации к профессиональной самореализации (создают презентации и проекты по темам )	Размещение материала на образовательном портале

## ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

### МДК.03.01 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

Разделы/темы	Темы практических занятий	Количество часов	в том числе в практической подготовке	Требования ФГОС СПО (уметь)
Тема 1.3 Классификация и кодирование товаров	Практическое занятие № 1 Изучение методов классификации товаров и услуг. Определение товароведной классификации конкретных групп товаров. Анализ классификации товаров для выявления иерархического или фасетного метода. Метод кодирования и его разновидности, укажите их достоинства и недостатки	<b>4</b>		У1, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04, У002.02, У002.03, У002.05, У002.06, У002.07, У003.01, У003.02, У005.01, У005.02, У005.03
Тема 2.1. Ассортимент товаров	Практическое занятие №2 Изучение факторов, влияющих на формирование ассортимента	<b>2</b>		У1,У2, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04, У002.02, У002.03, У002.05, У002.06, У002.07, У003.01, У003.02, У005.01, У005.02, У005.03
	Практическое занятие № 3 Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций	<b>6</b>	<b>6</b>	У1,У2, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04, У002.02, У002.03, У002.05, У002.06, У002.07, У003.01, У003.02, У005.01, У005.02, У005.03
Тема 2.2 Качество товаров	Практическое занятие № 4 Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров	<b>2</b>	<b>2</b>	У1,У3, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04, У002.02, У002.03, У002.05, У002.06, У002.07, У003.01, У003.02, У005.01, У005.02, У005.03
Тема 3.1 Технологический цикл товародвижения	Практическое занятие № 5 Ознакомление с правилами выборочного контроля и отбором проб по стандартам. Решение ситуаций по применению правил контроля качества партии.	<b>4</b>		У1, У3, У4, У6, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04, У002.02, У002.03, У002.05, У002.06, У002.07, У003.01, У003.02, У005.01, У005.02, У005.03
Тема 3.2 Факторы, сохраняющие качество и	Практическое занятие №6 Ознакомление с правилами выборочного контроля и	<b>4</b>	<b>2</b>	У1, У3, У4, У6, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04,



количество товаров	отбором проб по стандартам. Решение ситуаций по применению правил контроля качества партии.			Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 3.3 Товарные потери	Практическое занятие № 7 Решение ситуаций по расчету товарных потерь партии продукции	<b>4</b>	<b>4</b>	У1, У3, У4, У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 3.4 Средства товарной информации	Практическое занятие № 8 Расшифровка информации штрих-кода. Установление подлинности товара	<b>4</b>	<b>4</b>	У3, У5, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
<b>ИТОГО</b>		<b>30</b>	<b>18</b>	*

### МДК.03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	в том числе в практической подготовке	Требования ФГОС СПО (уметь)
<b>Раздел 1 Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства продовольственных товаров</b>				
Тема 3.1 Зерномучные товары	Практическое занятие № 9 Идентификация и оценка качества зерномучных товаров. Идентификация ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, определение его качества органолептическим методом.	<b>2</b>	<b>2</b>	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
	Практическое занятие № 10 Идентификация ассортимента и оценка качества макаронных изделий.	<b>2</b>	<b>2</b>	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 3.2 Плодоовощные товары	Практическое занятие № 11 Изучение видов луковых овощей и оценка их качества. Идентификация видов свежих плодов, органолептическая оценка их качества по стандарту	<b>2</b>	<b>2</b>	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02,

				Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 3.3 Вкусовые товары	Практическое занятие № 12 Идентификация ассортимента пряностей и приправ и оценка их качества органолептическим методом. Ознакомление с ассортиментом алкогольных напитков.	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
	Практическое занятие № 13 Идентификация видов минеральной воды, соков, нектаров, морсов по образцам и стандарту.	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
	Практическое занятие № 14 Идентификация ассортимента и товарных сортов чая, определение его качества органолептическим методом	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
	Практическое занятие № 15 Исследование видов сахара и оценка его качества органолептическим методом. Формирование навыков в идентификации и оценке качества пищевых концентратов, соблюдении условий и сроков хранения	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 3.4 Кондитерские товары	Практическое занятие № 16 Идентификация ассортимента карамели и оценка её качества органолептическим методом.	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
	Практическое занятие № 17 Идентификация ассортимента печенья и оценка его качества.	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02,

				Уо05.03
	Практическое занятие № 18 Идентификация ассортимента витаминизированных, диетических и лечебных кондитерских изделий	<b>2</b>	<b>2</b>	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 3.5 Молоко и молочные товары	Практическое занятие № 19 Идентификация ассортимента молока, поступающего в торговлю и оценка его качества органолептическим методом.	<b>2</b>	<b>2</b>	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
	Практическое занятие № 20 Идентификация ассортимента масла коровьего и оценка его качества по органолептическим показателям	<b>2</b>	<b>2</b>	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
	Практическое занятие № 21 Идентификация ассортимента и правила маркировки твердых сычужных сыров.	<b>2</b>	<b>2</b>	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 3.6 Пищевые жиры	Практическое занятие № 22 Идентификация ассортимента растительных масел и оценка его качества органолептическим методом	<b>2</b>	<b>2</b>	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
	Практическое занятие № 23 Изучение классификации, ассортимента и показателей качества маргарина по стандарту	<b>2</b>	<b>2</b>	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03

Тема 3.7 Яйца и яичные продукты	Практическое занятие № 24 Определение вида и категории яиц.	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 3.8 Мясо и продукты его переработки	Практическое занятие № 25 Идентификация ассортимента мяса сельскохозяйственной птицы.	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
	Практическое занятие № 26 Идентификация ассортимента вареных колбас и оценка их качества.	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
	Практическое занятие № 27 Формирование навыков в идентификации ассортимента, показателей качества мясных консервов, распознавание дефектов	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 3.9 Рыба и рыбные товары	Практическое занятие № 28 Изучение ассортимента рыбных изделий по планшетам и стандартам	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
<b>Раздел 2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства непродовольственных товаров</b>				
Тема 4.1 Текстильные товары	Практическое занятие №29 Формирование навыков в распознавании ассортимента, потребительских свойств, оценке качества текстильных товаров	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03

Тема 4.2 Швейные товары Тема 4.3 Трикотажные товары	Практическое занятие № 30 Формирование навыков в распознавании ассортимента, оценке качества швейных и трикотажных товаров	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 4.4 Обувные товары	Практическое занятие № 31 Формирование навыков в идентификации, оценке качества, распознавании дефектов обуви	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 4.6 Пластические массы и изделия на их основе	Практическое занятие № 32 Формирование навыков в изучении свойств и показателей товаров из пластмасс, бытовой химии, металлохозяйственных товаров	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 4.8 Силикатные товары	Практическое занятие № 33 Формирование навыков в изучении свойств и показателей стеклянных и керамических товаров	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 4.11 Парфюмерно-косметические товары	Практическое занятие № 34 Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров, распознавание дефектов	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 4.13 Электробытовые товары	Практическое занятие № 35 Формирование навыков в изучении потребительских свойств и оценке качества электробытовых товаров. Характеристика потребительских свойств и марок холодильников и стиральных машин	2	2	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
	Практическое занятие № 36 Формирование навыков в	2	2	У1-У6, Уо01.01,

	определении потребительских свойств и идентификации, оценке качества телевизоров. Формирование навыков в определении потребительских свойств и идентификации, оценке качества компьютерной техники			Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 4.16 Ювелирные товары	Практическое занятие № 37 Контроль и экспертиза качества ювелирных изделий, идентификация, расшифровка маркировки	<b>1</b>	<b>1</b>	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 4.17 Галантерейные товары	Практическое занятие № 38 Формирование навыков в идентификации и оценке качества галантерейных товаров, распознавании дефектов	<b>2</b>	<b>2</b>	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 4.18 Канцелярские и школьно-письменные товары	Практическое занятие № 39 Формирование навыков в определении потребительских свойств и идентификации, оценке качества товаров для творчества и делопроизводства	<b>2</b>	<b>2</b>	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
Тема 4.20 Спортивные и охотничьи товары	Практическое занятие № 40 Формирование навыков в определении потребительских свойств, идентификации ассортимента, оценке качества, расшифровке маркировки спортивных товаров	<b>2</b>	<b>2</b>	У1-У6, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.02, Уо02.03, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо05.01, Уо05.02, Уо05.03
<b>ИТОГО</b>		<b>64</b>	<b>64</b>	

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контрольная точка	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты	Оценочные средства	
<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>				
№1	Раздел 1. Методологические основы	ПК 3.1, ОК 01-03, ОК 05, К1-К3 31, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04	Контрольная работа №1	Практическое задание
№2	Раздел 2. Товароведные характеристики товаров	ПК 3.1, 3.3, 3.4 ОК 01-03, ОК 05 К1-К3 31, 33 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04	Контрольная работа №2	Практическое задание
№3	Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров	ПК 3.2., 3.4., 3.8. ОК 01-03, ОК 05 К1-К3 32, 33, 34, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04	Контрольная работа №3	Практическое задание
<b>МДК.03.02Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>				
№4	Раздел 1 Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства продовольственных товаров	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4 31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04 У1-У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03	Контрольная работа №4	Практическое задание
№5	Раздел 2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства непродовольственных товаров	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4 31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02, 3o03.06, 3o05.02, 3o05.03, 3o05.04 У1-У6, Уo01.01, Уo01.02, Уo01.03, Уo01.04, Уo02.02, Уo02.03, Уo02.05, Уo02.06, Уo02.07, Уo03.01, Уo03.02, Уo05.01, Уo05.02, Уo05.03	Контрольная работа №5	Практическое задание
№6	МДК.03.02	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4 31- 35, 3o01.01, 3o01.02, 3o01.03, 3o02.01, 3o02.03, 3o02.04, 3o03.01, 3o03.02,	Курсовая работа	Темы работ

		З003.06, З005.02, З005.03, З005.04 У1-У6, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04, У002.02, У002.03, У002.05, У002.06, У002.07, У003.01, У003.02, У005.01, У005.02, У005.03		
Промежуточ ная аттестация	МДК.03.01 Дифференцированный зачет	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4 31- 35, З001.01, З001.02, З001.03, З002.01, З002.03, З002.04, З003.01, З003.02, З003.06, З005.02, З005.03, З005.04 У1-У6, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04, У002.02, У002.03, У002.05, У002.06, У002.07, У003.01, У003.02, У005.01, У005.02, У005.03	Итоговый тест	Типовые практические задания
Промежуточ ная аттестация	МДК.03.02 Экзамен	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4 31- 35, З001.01, З001.02, З001.03, З002.01, З002.03, З002.04, З003.01, З003.02, З003.06, З005.02, З005.03, З005.04 У1-У6, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04, У002.02, У002.03, У002.05, У002.06, У002.07, У003.01, У003.02, У005.01, У005.02, У005.03	Экзменац ио нные билеты	Типовые практические задания
Промежуточ ная аттестация	Учебная практика Комплексный зачет	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4 У1-У6, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04, У002.02, У002.03, У002.05, У002.06, У002.07, У003.01, У003.02, У005.01, У005.02, У005.03	Задание на практику	Отчет по практике
Промежуточ ная аттестация	Практика по профилю специальности Комплексный зачет	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4 У1-У6, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04, У002.02, У002.03, У002.05, У002.06, У002.07, У003.01, У003.02, У005.01, У005.02, У005.03	Задание на практику	Отчет по практике
Промежуточ ная аттестация	Экзамен квалификационный	ПК 3.1- 3.8, ОК 01-05, К1-К4 31- 35, З001.01, З001.02, З001.03, З002.01, З002.03, З002.04, З003.01, З003.02, З003.06, З005.02, З005.03, З005.04 У1-У6, У001.01, У001.02, У001.03, У001.04, У002.02, У002.03, У002.05, У002.06, У002.07, У003.01, У003.02, У005.01, У005.02, У005.03	Экзменац ио нные билеты	Типовые практико- ориентирова нные задания



**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ**

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел рабочей программы</b>	<b>Краткое содержание изменения/дополнения</b>	<b>Дата, № протокола заседания ПК/ПЦК</b>	<b>Подпись председателя ПК/ПЦК</b>