

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля**  
**ПМ.01 Управление ассортиментом товаров**

**Уровень: базовый**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 Управление ассортиментом товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Организация-разработчик: ГБОУ ПОО Златоустовский техникум технологий и экономики

Разработчики:

Прокопенко И.А., преподаватель высшей категории

Сомова С.С., преподаватель высшей категории

Сатосова Г.В., преподаватель высшей категории

Программа обсуждена профильной цикловой комиссией социально-экономического и естественно-научного профиля

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): управления ассортиментом товаров.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: оценки качества и основы экспертизы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
<b>Личностные результаты</b>	
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Выявлять потребности в товарах
ПК 1.2	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции
ПК1. 3	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК1. 4	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

### 1.1.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализа ассортиментной политики торговой организации;</li> <li>2. Выявления потребности в товаре (спроса);</li> <li>3. Участия в работе с поставщиками и потребителями;</li> <li>4. Приемки товаров по количеству и качеству;</li> <li>5. Размещения товаров;</li> <li>6. Контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;</li> <li>7. Обеспечения товародвижения в складах и магазинах;</li> <li>8. Эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;</li> <li>9. Участия в проведении инвентаризации товаров.</li> </ol>
Уметь:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Распознавать товары по ассортиментной принадлежности;</li> <li>2. Формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;</li> <li>3. Применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирование сбыта;</li> <li>4. Рассчитывать показатели ассортимента;</li> <li>5. Оформлять договоры с контрагентами;</li> <li>6. Контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;</li> <li>7. Предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;</li> <li>8. Готовить ответы на претензии покупателей;</li> <li>9. Производить закупку и реализацию товаров;</li> <li>10. Учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качества при организации товародвижения;</li> <li>11. Соблюдать условия и сроки хранения товаров;</li> <li>12. Рассчитывать товарные потери;</li> <li>13. Планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;</li> <li>14. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;</li> <li>15. Соблюдать требования техники безопасности и охране труда.</li> </ol>
Знать:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;</li> <li>2. Товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и</li> </ol>

	<p>показатели;</p> <p>3. Виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;</p> <p>4. Технологические процессы товародвижения;</p> <p>5. Формы документального сопровождения товародвижения;</p> <p>6. Правила приемки товаров;</p> <p>7. Способы размещения товаров на складах и в магазинах;</p> <p>8. Условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;</p> <p>9. Основные мероприятия по предупреждению повреждений и порчи товаров;</p> <p>10. Классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;</p> <p>11. Требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;</p> <p>12. Нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);</p> <p>13. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>14. Обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>15. Причины возникновения и профилактики производственного травматизма;</p> <p>16. Фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>17. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).</p>
--	--

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в основном и дополнительном профессиональном образовании работников торговли; так же освоения в рамках основной образовательной программы рабочих профессий: кассир торгового зала, контролер-кассир, продавец продовольственных товаров, мерчендайзер.

Программа профессионального модуля «ПМ.01 Управление ассортиментом товаров » может быть использована при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Программа профессионального модуля «ПМ.01 Управление ассортиментом товаров» может быть реализована с применением дистанционных образовательных технологий.

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

**Максимальная нагрузка по модулю: 891 час,**

самостоятельной работы обучающегося – 263 часа;

**из них МДК 01.01 – 783 часа**

В том числе: обязательная аудиторная (всего занятий) – 520 часов;

практических и лабораторных занятий – 220, в том числе практическая подготовка-220 часов, в т.ч. курсовая работа – 20 часов;

учебной практики/практическая подготовка - 36

производственной практики – 72 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Практическая подготовка	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика/практ	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
				Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10
	МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров	783	220	520		20	263			
ПК 1.1- 1.4 ОК 1 - 9	Раздел 1 Товароведная характеристика и ассортимент продовольственных товаров			192	84	10	95			
	Раздел 2 Товароведная характеристика и ассортимент непродовольственных товаров			190	76	10	94			
	Раздел 3 Техническое оснащение торговых предприятий и охрана труда			42	20		19			
	Раздел 4. Организация и технология товароснабжения торговых предприятий			96	20		55			
	Учебная практика	36	36							
	Производственная практика (по профилю специальности)	72	72							
	Всего:	891	328	520	200	20	263		36	72

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю: Управление ассортиментом товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов(МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел I.Товароведная характеристика и ассортимент продовольственных товаров		192	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров.		6	
Тема 1.1. Химический состав продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 <i><b>Классификация химических веществ продовольственных товаров и их характеристика.</b></i>  Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), происхождению (натуральные, искусственные и синтетические).  Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных, красящих веществ. Схемы характеристики: представление о химической природе этих веществ, их классификация; свойства веществ, их влияние на качество, в том числе безопасность и сохраняемость; содержание в продовольственных товарах (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ)</p>	6 2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4



	2	<b>Оценка и подтверждение соответствия качества продовольственных товаров, группы показателей, градации качества.</b> Влияние пищевой ценности на конкурентоспособность продовольственных товаров Основные понятия, характеристик а свойств, обуславливающих пищевую ценность продовольствия	2	
		<b>Практические занятия ( практическая подготовка):</b> Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Сравнение товаров разных видов или торговых марок по энергетической ценности.	2	
<b>Тема 1.2</b> Оценка качества продовольственных товаров		<b>Содержание Самостоятельная работа</b>		
		<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Определение товарного сорта пищевых продуктов и установление принципа деления на товарные сорта	2	
<b>Тема 1.3.</b> Консервирование продовольственных сырья и товаров		<b>Содержание</b>		
	1	Понятие, назначение, методы консервирования, их характеристика. Консервирование: понятие, назначение. Методы консервирования, деление на группы: физические, физико-химические, химические, биохимические, комбинированные.  Характеристика отдельных методов консервирования: сущность, влияние на изменения потребительских свойств исходного сырья и формирование качества готового продукта. Применимость отдельных методов консервирования для разных групп продовольственного сырья.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 2.</b> Вспомогательные товары			6	
<b>Тема 2.1.</b> Классификация вспомогательных товаров Пищевые добавки Натуральные улучшители консистенции		<b>Содержание</b>		
	1	Вспомогательные продовольственные товары и пищевые продукты: понятие, назначение, классификация. Обоснование признаки выделения их в однородную группу, их место в классе продовольственных товаров, сфера применения. Пищевые добавки: понятие, назначение, классификация по использованию (сырьевые и технологические), происхождению (природные, искусственные и синтетические) и назначению (улучшители органолептических свойств и сохраняемости, усилители пищевой ценности), их краткая характеристика.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

		<p>Классификация улучшителей консистенции, ассортимент и их товароведная характеристика</p> <p>Крахмал и крахмалопродукты: понятие, виды, назначение. Пищевая ценность и состав.</p> <p>Сравнительная характеристика разных видов крахмала и крахмало-продуктов по сырью, составу, особенностям свойств веществ, входящих в них, строению крахмальных зерен (для крахмала).</p> <p>Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.</p> <p>Желирующие продукты: понятие, назначение, товароведная характеристика агара, агароида, пищевого пектина, желатина.</p> <p>Разрыхлители: понятие, назначение, товароведная характеристика соды и дрожжей.</p>		
<p><b>Тема 2.2.</b></p> <p>Пряности и приправы</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1</p>	<p>Назначение, классификацию, товароведную характеристику пряностей и приправ</p> <p>Характерные признаки пряностей и приправ. Пряности: понятие, назначение.</p> <p>Районы произрастания. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество пряностей: сырье, процессы производства. Отличительные признаки пряностей разных наименований. Оценка качества: показатели, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменения качества пряностей при хранении.</p> <p>Приправы: понятие, виды, их назначение. Поваренная соль: виды, номера, сорта.</p> <p>Районы добычи соли. Отличительные признаки соли разных видов, номеров по составу и органолептическим свойствам. Оценка качества: показатели, дефекты.</p> <p>Условия хранения и транспортирования. Изменения качества соли при хранении.</p> <p>Потери.</p> <p>Пищевой уксус и уксусная эссенция: виды, назначение, состав, влияние на организм, сырье, способы производства, оценка качества. Новое в ассортименте: ароматизированные уксусы.</p> <p>Прочие приправы: плодоовощные соусы, хрен, горчица, майонез. Общее представление.</p>	2	<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.4</p>

	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества пряностей и приправ.		2	
<b>Тема 3.</b> Зерномучные товары			20	
<b>Тема 3.1</b> Состояние и перспективы развития рынка зерномучных товаров. Классификация Пищевая ценность и состав зерномучных товаров Строение зерна	<b>Содержание</b>			
	1	Состояние и перспективы развития рынка зерна и продуктов их переработки. Назначение и классификация зерномучных товаров. Особенность пищевой ценности зерномучных товаров, химический состав и свойства веществ зерна разных подгрупп и видов. Пищевая ценность зерномучных товаров: энергетическая, биологическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность. Основные вещества зерна, обуславливающие эти свойства. Строение зерна малораспространенных видов зерновых и бобовых культур Строение зерна пшеницы: характерные морфологические (внешние) признаки, элементы внутреннего строения, соотношение отдельных элементов, специфика их состава. Влияние соотношения разных элементов на состав и свойства продуктов переработки зерна пшеницы.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 3.2.</b> Крупа	<b>Содержание</b>			
	1	Классификация, ассортимент и товароведная характеристика круп Крупа: понятие, назначение. Классификация круп по видам сырья, технологии обработки, степени измельчения. Состав и пищевая ценность крупы. Общность и отличия крупы от зерна и муки. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Сравнительная характеристика важнейших видов круп: сырье, особенности состава, пищевой ценности, строения, соотношения разных элементов зерна. Оценка качества крупы: показатели, товарные сорта, номера, марки, признаки и принципы деления.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> 1Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей (на примере гречневой крупы, риса или пшена). Установление признаков и принципов деления круп на товарные сорта, номера и марки.		2	

	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> 1 Изучение ассортимента крупы в розничной торговой сети, расчет показателей ассортимента.		2	
<b>Тема 3.3.</b> Мука	<b>Содержание</b>			
	1	Классификация, ассортимент и товароведная характеристика муки Мука: понятие и назначение. Классификация муки по видам сырья, назначению и составу. Ассортимент муки. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Понятие о помолах и выходах муки. Влияние процента выхода на состав муки. Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки: особенности состава и свойств веществ, пищевой ценности, соотношения разных элементов зерна; помолы, товарные сорта, назначение. Оценка качества: показатели, товарные сорта, принципы деления на сорта, дефекты.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Лабораторно-практическое занятие( практическая подготовка):</b> Определение товарного сорта пшеничной муки по цвету, количеству и качеству сырой клейковины. Оценка качества муки по органолептическим показателям. Решение ситуационных задач		2	
<b>Тема 3.4.</b> Хлебобулочные изделия	<b>Содержание</b>			
	1	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика хлебобулочных изделий. Хлебобулочные изделия: понятие и назначение, классификация. Общность и отличия от муки. Классификация хлеба по видам муки, рецептуре, способам выпечки. Ассортимент хлеба. Товарные сорта муки и наименования хлеба, идентифицирующие их признаки. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий разных видов и наименований по сырью, особенностям производства, составу, пищевой ценности. Оценка качества: показатели, дефекты хлеба.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка хлеба по органолептическим показателям. Решение ситуационных задач. Оценка хлеба по физико-химическим показателям (влажности, кислотности и пористости).		2	
<b>Тема 3.5</b> Макаронные изделия	<b>Содержание</b>			
	1	Макаронные изделия: понятие, назначение. Отличие от муки, общность признаков. Классификация и ассортимент. Новые виды макаронных изделий. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика макаронных изделий разных видов и сортов по сырью, внешним признакам, пищевой ценности, составу, назначению. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Определение вида и товарного сорта макаронных изделий по внешним признакам.		2	
<b>Тема 3.6.</b> Оценка качества зерномучных товаров. Упаковка, маркировка и хранение зерномучных товаров	<b>Содержание самостоятельная работа</b>			
	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества: общие и специфичные показатели разных подгрупп зерномучных товаров. Принципы деления на товарные сорта. Государственный контроль за качеством зерна и продуктов его переработки. Общность и различия дефектов: причины их возникновения и меры по предупреждению. Использование или уничтожение дефектной продукции. Виды упаковки: транспортная и потребительская, требования к ним. Маркировка: виды, носители; информация на маркировке: общая и дополнительная, обязательная и необязательная. Хранение: процессы, их. Влияние на качество и потери. Деление зерномучных товаров на группы по срокам хранения. Условия хранения: режим, размещение товаров разных подгрупп, их общность и различия.			
<b>Тема 4.</b> Плодоовощные товары			20	
<b>Тема 4.1.</b> Состояние и перспективы развития рынка плодоовощных товаров.	<b>Содержание</b>			
	1	Состояние и перспективы развития рынка плодоовощных товаров. Плодоовощные товары: понятие, назначение. Классификация плодоовощных товаров.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

		<p>Пищевая ценность свежих плодов и овощей: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность. Показатели, их характеризующие.</p> <p>Товароведная, торговая и ботаническая классификация: классификационные признаки.</p> <p>Товароведная классификация свежих плодов и овощей: подгруппы, виды, разновидности. Особенности строения отдельных подгрупп. Понятие о помологических, ампелографических и хозяйственно-ботанических сортах, признаки для идентификации природных сортов.</p>		
<p><b>Тема 4.2.</b></p> <p>Пищевая ценность и состав свежих плодов и овощей</p> <p>Классификация свежих плодов и овощей</p> <p>Товароведная характеристика плодов</p>	<b>Содержание</b>			
		<p>Общие критерии товароведной характеристики плодов: виды и разновидности, назначение, строение, состав, показатели качества, дефекты (болезни), условия и сроки хранения.</p> <p>Товароведная характеристика подгрупп плодов: семечковых, косточковых, ягод, цитрусовых, субтропических разноплодных, тропических и орехоплодных по общим и специфическим критериям. Новые виды экзотических плодов (киви, авокадо, папайя и др.).</p> <p>Упаковка, маркировка и хранение свежих плодов.</p>	4	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<p><b>Практические занятия( практическая подготовка):</b></p> <p>Распознавание помологических сортов плодов по морфологическим и анатомическим признакам.</p>		2	
<p><b>Тема 4.3.</b></p> <p>Товароведная характеристика овощей</p>	<b>Содержание</b>			
	1	<p>Общие критерии товароведной характеристики овощей. Товароведная характеристика подгрупп овощей вегетативных: клубнеплодов (картофель), корнеплодов, капустных, луковых, пряно-вкусовых, салатно-шпинатных и плодовых: томатных, тыквенных по общим и специфическим критериям. Представление о десертных и зернобобовых овощах. Упаковка, маркировка и хранение свежих овощей.</p>	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<p><b>Практические занятия( практическая подготовка):</b></p> <p>Распознавание хозяйственно-ботанических сортов овощей по морфологическим и анатомическим признакам.</p>		2	

<b>Тема 4.4.</b> Товарное качество плодов и овощей	<b>Содержание</b>			
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка товарного качества свежих плодов и определений градаций качества по стандартам.		2	
	Оценка товарного качества свежих овощей и определение градаций качества по стандартам.		1	
	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Изучение болезней плодов и овощей (на натуральных образцах или по рисункам).		1	
<b>Тема 4.5.</b> Товарная обработка плодов и овощей Хранение плодов и овощей.	<b>Содержание      самостоятельная работа</b>			
	1	Товарная обработка: понятие, назначение, виды. Основные, вспомогательные и дополнительные операции послеуборочной и предреализационной товарной обработки: их назначение. Влияние на формирование товарного качества. Механизация операций товарной обработки Упаковка: виды, назначения, требования к упаковке и укладке продукции в тару. Маркировка: назначение, носители, требования к ней. Общая и дополнительная информация на маркировке. Хранение как этап жизни свежих плодов и овощей. Назначение. Процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество, потери и обеспечение жизнедеятельности плодов и овощей. Преемственность процессов при выращивании и хранении. Условия хранения. Показатели оптимального климатического режима хранения. Влияние показателей режима на качество и сохраняемость плодов и овощей. Методы хранения: классификация по регулированию режима, размещению и способам обработки. Товарные потери: виды, процессы, их вызывающие. Меры по предупреждению и сокращению.		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

<b>Тема 4.6.</b> Продукты переработки плодов и овощей Плодоовощные консервы	<b>Содержание</b>			
	1	Назначение, классификация продуктов переработки плодов и овощей, их пищевая ценность. Плодоовощные консервы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Характеристика плодоовощных консервов по назначению, составу и пищевой ценности, особенностям сырья и производства. Оценка качества: показатели, деление на товарные сорта, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение плодоовощных консервов.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества плодоовощных консервов. Расшифровка маркировки Изучение ассортимента плодоовощных консервов в магазинах города.		2	
<b>Тема 4.7.</b> Сушеные плоды и овощи. Квашеные овощи и моченые плоды. Быстрозамороженные плоды и овощи.	<b>Содержание</b>			
	1	Товароведная характеристика сушеных плодов и овощей Квашение и мочение: понятие, назначение, общность и различия. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность и химический состав. Отличия состава квашеных и моченых плодов и овощей от свежего плодоовощного сырья. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние тары, температуры ферментации и хранения на формирование качества. Квашеная капуста: виды, сырье, особенности приготовления разных видов, состав. Процессы, происходящие при квашении. Соленые (квашеные) огурцы и помидоры: виды, сырье, производство, состав. Моченые яблоки: состав, сырье, особенности приготовления. Процессы, происходящие при мочении плодов. Представление о соленых арбузах и грибах. Оценка качества: общие и специфичные показатели, товарные сорта, дефекты. Товароведная характеристика быстрозамороженных плодов и овощей.		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4



<b>Тема 5.</b> Вкусовые товары		16	
<b>Тема 5.1.</b> Состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров. Классификация товаров. Пищевая ценность и состав вкусовых товаров.	<b>Содержание</b> 1 Состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров. Назначение, классификация, характерные признаки вкусовых товаров, правовое регулирование рынка алкогольных напитков и пива. Пищевая ценность: ранжирование свойств по степени их значимости. Физиологическая ценность вкусовых товаров, вещества и показатели, ее обуславливающие. Органолептическая ценность: показатели, значение в питании. Безопасность вкусовых товаров: показатели, причины потенциальной опасности отдельных групп вкусовых товаров. Энергетическая и биологическая ценность: показатели.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 5.2.</b> Алкогольные напитки	<b>Содержание</b> 1 Алкогольные напитки: понятие, назначение. Отличительные признаки от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы. Водки и ликеро-наливочные изделия: понятие, назначение. Общность и отличия водок и ликеро-наливочных изделий. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент: сырье, процессы производства, рецептура. Оценка качества: показатели, дефекты, причины их возникновения. Виноградные и плодово-ягодные вина: понятие, назначение. Общность и различия вин и ликеро-наливочных изделий. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество, тип и наименование вин: сырье, в том числе место его происхождения, процессы производства. Понятие о первичном и вторичном виноделии. Стадии жизни вин, их влияние на качество, группу и тип вина. Краткая характеристика отдельных групп, типов и наименований вин. Оценка качества вин: показатели, дефекты. Коньяк: понятие, назначение. Краткая история создания напитка. Общность и отличия от водки и коньяков. Классификация и ассортимент коньяков, их состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент коньяка: сырье, процессы производства. Влияние сроков выдержки на качество коньяков. Краткая характеристика наиболее распространенных наименований коньяка. Оценка качества: показатели, дефекты.	2	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

		Ром и виски: понятие, назначение. Общность и отличия от коньяка и водки. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества. Розлив, упаковка, маркировка алкогольных напитков. Фальсификация алкогольных напитков: виды, средства. Средства обнаружения фальсификации. Культура потребления алкогольных напитков.		
		<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента виноградных вин в магазинах города, расчет показателей ассортимента.	2	
<b>Тема 5.3.</b> Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки.	<b>Содержание</b>			
	1	Слабоалкогольные напитки: понятие, назначение. Общность и отличия от алкогольных напитков. Пиво: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Характеристика светлых, полутемных и темных сортов пива по составу, пищевой ценности, особенностям приготовления. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, тара. Условия и сроки хранения. Тонизирующие слабоалкогольные напитки-коктейли: понятие, назначение, виды, пищевая ценность. Формирующие факторы: сырье, рецептура, процессы производства. Оценка качества. Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Характеристика отдельных подгрупп безалкогольных напитков по сырью, составу, пищевой ценности. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, упаковка.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
		<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента слабоалкогольных и безалкогольных напитков в магазинах города, расчет показателей ассортимента	2	

<b>Тема 5.4.</b> Чай и кофе	<b>Содержание</b>			
	1	<p>Чай и чайные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Отличия и общность чая и чайных напитков. Факторы, формирующие качество чая: сырье, районы его произрастания, процессы производства. Отличительные признаки чая разных групп. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.</p> <p>Кофе и кофейные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Общность и отличия кофе и кофейных напитков. Факторы, формирующие качество кофе: сырье, районы его произрастания, процессы производства. Особенности кофе разных районов произрастания и видов. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.</p>	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям.		2	
<b>Тема 5.5.</b> Оценка качества вкусовых товаров. Упаковка, маркировка и хранение вкусовых товаров	<b>Содержание самостоятельная работа</b>			
		<p>Оценка качества. Номенклатура общих и специфичных показателей, определяющих качество отдельных групп и подгрупп вкусовых товаров.</p> <p>Градации качества. Товарные сорта: принципы деления на них.</p> <p>Упаковка: виды, составные элементы, требования к упаковке. Маркировка: виды, носители. Общие и специфичные требования.</p> <p>Хранение: условия и сроки.</p> <p>Классификация вкусовых товаров по требованиям к оптимальному режиму хранения и срокам годности. Деление вкусовых товаров на группы по срокам хранения.</p>	2	
<b>Тема 6.</b> Кондитерские товары			16	
<b>Тема 6.1.</b> Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. Общая классификация Пищевая ценность кондитерских товаров. Сахар и его заменители	<b>Содержание</b>			
	1	<p>Состояние и перспективы рынка кондитерских товаров.</p> <p>Назначение, общая классификация кондитерских товаров.</p> <p>Пищевая ценность: энергетическая, биологическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность, показатели, их обуславливающие.</p> <p>Пути повышения биологической ценности кондитерских товаров. Кондитерские изделия, содержащие физиологически активные вещества.</p>	1	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

	Сахар: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей по составу, органолептическим показателям, особенностям производства. Оценки качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, дефекты: виды, причины возникновения. Сахарозаменители: понятие, виды, назначение. Представление о химической природе. Состав и пищевая ценность. Влияние на организм человека.			
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества сахара разных видов по органолептическим показателям.		1	
Тема 6.2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия	<b>Содержание</b>			
	1	Фруктово-ягодные кондитерские изделия: понятие, назначение. Классификация. Отличия и общность разных видов. Варенье, джем, повидло, желе и цукаты: понятие, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Особенности указанных видов по составу, специфике сырья, производства, органолептическим показателям. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Мармелад: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Отличия мармелада от джема, повидла и желе по составу, пищевой ценности, сырью и процессам производства. Сравнительная характеристика мармелада разных видов и наименований. Пастильные изделия: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Отличие пастилы от мармелада по составу, пищевой ценности, сырью и производству. Сравнительная характеристика пастилы разных видов и наименований. Оценка качества: признаки идентификации, показатели качества, товарные сорта, дефекты.	1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества варенья; фруктово-ягодных изделий по органолептическим показателям.		1	
Тема 6.3. Карамель и ирис	<b>Содержание</b>			
	1	Карамельные изделия: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства, рецептура. Сравнительная характеристика карамельных изделий разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

		Ирис: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, рецептура, процессы производства. Сравнительная характеристика ириса разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям. Оценка качества карамели и ириса. Признаки идентификации, показатели, дефекты.		
		<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества карамели по органолептическим показателям.	1	
<b>Тема 6.4.</b> Конфеты и драже	<b>Содержание</b>			
	1	Конфеты: понятие, назначение. Общность и отличия конфет от карамели, ириса и драже. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, рецептура, процессы производства. Сравнительная характеристика конфет разных видов и наименований по составу, структуре, сырью, производству, органолептическим показателям. Драже: понятие, назначение. Отличия драже от карамели и конфет по составу, структуре, производству, органолептическим показателям. Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты.	1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества конфет по органолептическим показателям Изучение ассортимента карамельных конфетных изделий в магазинах города. Расчет показателей ассортимента.		1 2	
<b>Тема 6.5.</b> Шоколад и какао	<b>Содержание</b>			
	1	Шоколад и какао: понятие, назначение, использование. Общность и различие между ними по составу, сырью, процессам производства. Состав пищевая ценность. Отличия от других кондитерских товаров. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, рецептура, процессы производства. Шоколад: классификация и ассортимент Сравнительная характеристика шоколада разных видов и наименований по составу, сырью, рецептуре, процессам производства и органолептическим показателям. Способы фальсификации шоколада и методы их обнаружения. Какао: виды и их краткая характеристика. Оценка качества шоколада и какао: признаки идентификации, показатели, дефекты: виды, причины их возникновения.	1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

<p><b>Тема 6.6.</b> Печенье, пряники, вафли</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 Мучные кондитерские изделия: понятие, назначение, использование, виды. Отличие от сахаристых кондитерских изделий по составу и пищевой ценности. Печенье: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, рецептура, процессы производства. Сравнительная характеристика разных видов и сортов. Отличия сахарного, затяжного и сдобного печенья, крекеров и галет. Пряники: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, рецептура, процессы производства. Сравнительная характеристика пряников разных видов и наименований. Отличия сырцовых пряников от заварных. Вафли: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, рецептура, процессы производства. Сравнительная характеристика вафель разных наименований. Общность и различия печенья, пряников и вафель по пищевой ценности, составу и показателям качества. Оценка качества: показатели, дефекты, виды, причины возникновения.</p> <p><b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества печенья и пряников по органолептическим показателям.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4</p>
<p><b>Тема 6.7.</b> Оценка качества кондитерских товаров. Упаковка, маркировка и хранение кондитерских товаров</p>	<p><b>Содержание Самостоятельная работа</b></p> <p><b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Оценка качества: общие и специфичные показатели для подгрупп кондитерских товаров. Градации качества. Общие и специфичные дефекты разных групп кондитерских товаров. Упаковка: назначение, виды, потребительская и транспортная упаковка для разных подгрупп и видов кондитерских товаров, требования к упаковке. Маркировка: виды, носители, общие и специфичные требования. Хранение: деление товаров по срокам годности (хранения), режимы и способы размещения, критерии окончания сроков годности; процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери.</p>		

<b>Тема 7.</b> Табак и табачные изделия		4	
<b>Тема 7.1.</b> Общая классификация. Состояние и перспективы развития рынка табачных изделий. Товароведная характеристика табака и табачных изделий	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 Табак и табачные изделия: понятие, назначение, отличия от пищевых продуктов. Общая классификация. Состояние рынка: источники насыщения, состояние спроса и предложения, направление формирования ассортимента. Государственное регулирование рынка. ФЗ «Об ограничении вреда курения». Перспективы развития рынка Товароведная характеристика табака и табачных изделий Химический состав табака и табачных изделий. Физиологическое воздействие веществ табачных изделий на организм человека. Сравнительная характеристика табачных изделий разных видов по внешнему виду, размеру, составу, способу изготовления. Оценка качества табачных изделий: показатели качества, градации: товарные сорта, классы, марки. Упаковка, маркировка: виды, требования к ним. Хранение: условия и сроки.</p> <p><b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента табачных изделий в магазинах города, расчет показателей ассортимента</p>	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 8.</b> Пищевые жиры		6	
<b>Тема 8.1.</b> Состояние и перспективы развития рынка пищевых жиров. Общая классификация Растительные масла	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 Пищевые жиры: понятие, назначение. Общая классификация. Отличия пищевых жиров от других продовольственных товаров. Состояние рынка пищевых жиров: источники насыщения, потребность. Спрос и предложение. Состояние сельскохозяйственного производства масличного сырья, скота, промышленного производства растительных масел, животных жиров, маргариновой продукции. Импорт и экспорт масличного сырья, готовой продукции пищевых жиров. Перспективы развития: поддержка отечественного производителя, стабилизация экономики, переориентация импорта, сокращение экспорта масличного сырья.</p>	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

		<p>Растительные масла: понятие, назначение. Классификация растительных масел по виду сырья и способам обработки. Состав и пищевая ценность разных видов и подвидов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, производство. Сравнительная характеристика разных видов масел. Фальсификация растительных масел.</p> <p>Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты.</p>		
<p><b>Тема 8.2.</b> Животные жиры Маргариновая продукция</p>	<b>Содержание</b>			
	1	<p>Животные жиры; понятие, назначение. Классификация по видам сырья и способам обработки. Состав и пищевая ценность. Отличие животных жиров от растительных масел по составу, органолептическим свойствам и сохраняемости. Факторы качества: сырье, процессы производства. Особенности разных видов животных жиров.</p> <p>Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты.</p> <p>Маргариновая продукция: понятие, виды, назначение, Состав и пищевая ценность. Общность и отличия от растительных масел, животных жиров и сливочного масла.</p>	2	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4</p>
	2	<p>Маргарин: понятие, виды по назначению, марки. Классификация столового маргарина. Факторы, формирующие качество и ассортимент; сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика маргаринов столовых, бутербродных и халварина.</p> <p>Кулинарные жиры: понятие, виды, назначение. Состав и пищевая ценность. Отличия от маргарина. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Особенности кулинарных жиров разных наименований.</p> <p>Спреды: понятие, назначение, виды, отличия от маргарина. Характерные органолептические показатели. Особенности рецептурного состава сырья.</p> <p>Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты.</p>		
	<p><b>Лабораторные занятия(практическая подготовка):</b> Оценка качества растительных масел, маргарина по органолептическим и физико-химическим показателям</p>		2	



<p><b>Тема 8.3.</b></p> <p>Оценка качества пищевых жиров</p> <p>Упаковка, маркировка и хранение пищевых жиров</p>	<p><b>Содержание Самостоятельная работа</b></p> <p><b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b></p> <p>Оценка качества: номенклатура общих и специфичных показателей, ИХ взаимосвязь с потребительскими свойствами, в том числе функционального назначений, сохраняемости и безопасности. Градации качества: стандартная и нестандартная продукция. Товарные сорта: признаки и принципы деления для разных групп пищевых жиров.</p> <p>Упаковка: виды, требования к качеству, Маркировка: виды, носители, требования к информации.</p> <p>Хранение: условия в сроки, процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери.</p> <p>Классификация пищевых жиров по требованиям к оптимальному режиму и срокам хранения.</p>		
<p><b>Тема 9.</b></p> <p>Молочные товары</p>		26	
<p><b>Тема 9.1.</b></p> <p>Состояние и перспективы развития рынка молочных товаров, Общая классификация</p> <p>Молоко и сливки</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 Молочные товары: понятие, назначение. Отличия от других групп продовольственных товаров. Общая классификация молочных товаров: деление на группы и подгруппы.</p> <p>Состояние рынка: приоритетные подгруппы и виды молочных товаров, источники насыщения, потребность, состояние спроса и предложения, направления формирования ассортимента и повышения качества, соотношение отечественной и импортной продукции.</p> <p>Перспективы развития молочной промышленности и молочного хозяйства, а также торговли молочными товарами.</p> <p>Молоко и сливки: отличие от других подгрупп молочных товаров.</p> <p>Молоко: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Частная классификация по температурному режиму обработки, жирности, вводимым добавкам. Ассортимент. Краткая характеристика различных видов молока.</p> <p>Сливки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сливок от молока. Классификация. Особенности разных видов.</p> <p>Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.</p> <p><b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b></p> <p>Оценка качества молока по органолептическим и физико-химическим показателям.</p>	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

<b>Тема 9.2.</b> Кисломолочные продукты	<b>Содержание</b>			
	1	Кисломолочные продукты: понятие, назначение. Классификация. Отличия разных видов от других молочных товаров и между собой. Кисломолочные напитки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация в зависимости от сырья и массовой доли жира и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Особенности разных видов по сырью, производству, органолептическим показателям. Сметана: понятие, назначение. Классификация в зависимости от молочного сырья и массовой доли жира. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства, для отдельных видов рецептура. Ассортимент. Краткая характеристика ассортимента. Оценка качества. Творог и творожные изделия: понятие, назначение. Классификация в зависимости от вида сырья и массовой доли жира. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Краткая характеристика ассортимента по сырью, производству, органолептическим показателям Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества кисломолочных продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям на соответствие стандартам.		2	
<b>Тема 9.3.</b> Консервы молочные	<b>Содержание Самостоятельная работа</b>			
	1	Консервы молочные: понятие, назначение. Частная классификация. Отличия разных видов консервов. Сухие молочные консервы: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество; сырье, процессы производства. Влияние различных способов сушки на потребительские свойства сухих молочных консервов. Ассортимент. Сгущенные молочные консервы; понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства, рецептура. Ассортимент. Краткая характеристика разных видов сгущенных молочных консервов по сырью, производству, органолептическим показателям	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

	Оценка качества: показатели, дефекты, причины их возникновения.			
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества молочных консервов по органолептическим и физико-химическим показателям на соответствие стандартам. Изучение и расшифровка маркировки молочных консервов по натуральным образцам.		2	
<b>Тема 9.4.</b> Масло коровье	<b>Содержание</b>			
	1	Масло коровье: понятие, назначение. Отличие масла коровьего от других молочных и товаров, а также спредов и маргарина. Классификация в зависимости от технологии изготовления, массовой доли жира, добавок. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов сливочного масла и топленного масел по составу, сырью, органолептическим показателям. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, дефекты: виды и причины возникновения. Масляная паста: понятие, назначение, общность и отличие от сливочного масла. Классификация в зависимости от технологии изготовления и наличия добавок. Оценка качества: показатели, дефекты.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества масла сливочного по органолептическим показателям		2	
<b>Тема 9.5.</b> Сыры	<b>Содержание</b>			
	1	Сыры: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сыров от других молочных товаров. Общие признаки сыров и творога. Классификация и ассортимент, особенности ассортимента импортных сыров.	8	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2	Сравнительная характеристика разных групп, видов и наименований по сырью, процессам производства, составу и органолептическим показателям.		
	3	Оценка качества: признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта (для твердых сычужных сыров), дефекты: виды, причины, их возникновения.		
	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Изучение принципа деления на товарные сорта и маркировки твердых сычужных сыров (решение ситуационных задач). Изучение ассортимента сыров путем сбора информации о полноте ассортимента сыров в магазине с последующим анализом на занятии и сопоставления с действующим стандартом.		2	

<b>Тема 9.6.</b> Оценка качества молочных товаров. Упаковка, маркировка и хранение молочных товаров	<b>Содержание</b> <b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Оценка качества: общие и специфичные показатели качества для всех и отдельных групп молочных товаров. Градации качества. Общие и специфические дефекты для разных групп молочных товаров. Упаковка: назначение, виды, требования к ней. Маркировка: виды, носители, требования к информации. Хранение: показатели режима хранения для разных групп молочных товаров. Способы размещения. Уход за товарами при хранении. Деление молочных товаров на группы, в зависимости от сроков хранения на скоропортящиеся, кратковременно и длительно хранящиеся.			
<b>Тема 10.</b> Яйцо и продукты его переработки			4	
<b>Тема 10.1.</b> Состояние и перспективы развития рынка яичных товаров. Классификация Строение и пищевая ценность яйца Продукты переработки яйца	<b>Содержание</b>			
	1	Яйцо и продукты его переработки: понятие, назначение. Отличия от других групп продовольственных товаров. Общая и частная классификация яиц: деление на виды, категории. Состояние и перспективы развития рынка: яичных продуктов, источники насыщения, потребность, состояние спроса и предложения, направления повышения качества и безопасности. Строение: структурные части яйца, их процентное соотношение, изменение процентного соотношения при хранении. Пищевая ценность яйца. Химический состав яйца, распределение химических веществ в разных структурных частях яйца. Назначение, классификация, товароведная характеристика продуктов переработки яиц. Оценка качества: показатели, дефекты, виды и причины их возникновения. Упаковка, маркировка, транспортировка. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Определение вида и категории яиц. Изучение строения яйца с помощью овоскопа.		2	

<b>Тема 11.</b> Мясные товары		28	
<b>Тема 11.1.</b> Состояние и перспективы развития рынка мясных товаров. Классификация мясных товаров. Классификация убойных животных.	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 Мясные товары: понятия, назначение. Общая классификация. Отличия мясных товаров от других групп продовольственных товаров. Состояния рынка мясных товаров: источники насыщения, потребность, нормы потребления. Спрос и предложение. Состояние мясного животноводства и птицеводства, соответствующих отраслей перерабатывающей промышленности. Причины спада производства. Структура производства разных видов мяса. Целесообразность импорта мяса и мясопродуктов. Состояние животноводства за рубежом, безопасность поставляемого мяса.</p> <p>Торговля мясом и мясопродуктами. Перспективы развития: преодоление спада и стабилизация отечественного производства, ориентация на достижение независимости страны от импорта мяса и мясопродуктов, обоснование целесообразности.</p> <p>Убойные животные: понятие, назначение. Виды убойных животных: основные (крупный рогатый скот, свиньи, овцы) и второстепенные (буйволы, олени, яки, кролики, дикие животные: кабак, лось, косуля, медведь и др.). Общая характеристика отдельных видов. Идентификационные признаки мяса разных видов животных.</p> <p>Классификация отдельных видов убойных животных в зависимости от породы, пола, возраста, упитанности и других признаков. Признаки идентификации животных по возрасту и упитанности. Мясная продуктивность животных. Живая, приемная и убойная масса, убойный выход мяса. Влияние условий содержания, откорма в транспортировании на состояние животных, выход, потери и качество мяса.</p>	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 11.2.</b> Тканевый и химический состав. Пищевая ценность мяса	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 Тканевый состав мяса: основные виды тканей, их значение в формировании качества мяса и мясопродуктов, выход товарной продукции. Соотношение тканей в мясе.</p> <p>Химический состав мяса: основные вещества, его характеризующие: свойства веществ и их влияние на качество и изменения, происходящие в тканях. Содержание важнейших веществ в отдельных тканях мясных туш. Факторы, влияющие на состав и свойства веществ мяса (вид, порода, пол, упитанность, стрессовое состояние животных, анатомическая часть туш и др.).</p>	1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

		Пищевая ценность мяса и мясопродуктов: биологическая, физиологическая, энергетическая ценность, усвояемость и безопасность. Отличия разных тканей мяса по свойствам, пищевой ценности.		
<b>Тема 11.3.</b> Переработка скота. Послеубойные изменения в мясе	<b>Содержание</b>			
	1	Переработка скота: понятие, назначение. Приемка скота: проверка ветеринарной маркировки и ветеринарных свидетельств или сертификатов. Основные технологические операции по переработке убойных животных, и влияние на качество мяса. Особенности технологии переработки скота разных, видов. Основные и второстепенные продукты убоя. Использование несъедобных продуктов убоя и уничтожение мяса опасно больных животных Послеубойные изменения в мясе. Этапы послеубойных изменений: созревание (окочение и размягчение) и порча. Процессы, характерные для этих этапов, их влияние на качество мяса. Факторы, влияющие на интенсивность этих процессов. Способы искусственного размягчения мяса: физические, химические и биохимические.	1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 11.4.</b> Классификация, маркировка и сортовая разделка мяса.	<b>Содержание</b>			
	1	Частная классификация мяса по сырью (виду, полу, возрасту скота и птицы), термическому состоянию. Категории и товарные сорта мяса: признаки и принципы деления. Товароведная маркировка мяса разных видов и категорий. Сортовой разруб мясных туш в розничной торговле: назначение, схемы разделки. Особенности разделки говядины, свинины и баранины. Деление отрубов по сортам и выход товарных сортов. Пищевая ценность различных отрубов, их кулинарное назначение.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Ознакомление с ветеринарными и товароведными клеймами согласно Инструкции по ветеринарному и товароведному клеймению мяса. Сортовой разруб мясных туш животных		2	

<b>Тема 11.5.</b> Мясо и субпродукты	<b>Содержание</b>			
	1	Мясо: понятие, назначение. Классификация способов холодильной обработки мяса: остывание, охлаждение, переохлаждение, замораживание, повторное замораживание, их влияние на качество мяса. Способы охлаждения и замораживания мяса Сравнительная характеристика остывшего, охлажденного, замороженного мяса, повторно замороженного мяса по качеству, сохраняемости и использованию Субпродукты: понятие, назначение. Классификация субпродуктов по пищевой ценности, способам обработки и термическому состоянию. Общность и отличия субпродуктов от мяса по тканевому и химическому составу, пищевой ценности, использованию. Сравнительная характеристика разных видов субпродуктов (по вышеуказанным признакам). Оценка качества мяса и субпродуктов по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Свежесть мяса и субпродуктов: понятие. Категории свежести, их идентифицирующие признаки. Дефекты допустимые и недопустимые: виды, причины возникновения, использование или уничтожение дефектной продукции.	1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 11.6.</b> Птица	<b>Содержание</b>		3	
	1	Классификация птицы по группам (домашняя и дичь), видам, возрасту, способам обработки и назначению. Отличия мяса птицы от мяса убойных животных по тканевому и химическому составу, пищевой ценности, способам обработки и назначению. Сравнительная характеристика птицы разных видов и способов обработки. Особенности дичи по составу, пищевой ценности, способам обработки. Оценка качества птицы: показатели, т/с, дефекты.	1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества птицы по органолептическим показателям.		2	
<b>Тема 11.7.</b> Колбасные изделия	<b>Содержание</b>			
	1	Колбасные изделия: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам технологической обработки, внешним признакам. Тканевый и химический состав, пищевая ценность колбасных изделий. Отличия колбасных изделий от мяса. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства, рецептура.	4	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

	2	Влияние основного вспомогательного сырья, пищевых добавок на качество готового продукта. Ассортимент колбасных изделий. Сравнительная характеристика вареных, варено-копченых, копченых и сырокопченых колбас разных сортов по тканевому и химическому составу, сырью, специфике производства, использованию.		
	3	Оценка качества: показатели, признаки идентификации, товарные сорта (признаки и принципы деления), дефекты допустимые и недопустимые.		
	<b>Лабораторно-практические занятия( практическая подготовка):</b> Изучение дефектов колбасных изделий Изучение ассортимента колбасных изделий в РТС		2	
<b>Тема 11.8.</b> Мясокопчености	<b>Содержание</b>		4	
	1	Мясокопчености: понятие, назначение. Классификация по способам тепловой обработки, видам сырья, анатомической части туши. Тканевый и химический состав, пищевая ценность, использование мясокопченостей разных видов. Отличия от мяса и колбасных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Способы посола и тепловой обработки сырья, влияние их на формирование новых потребительских свойств готовой продукции. Ассортимент мясокопченостей. Сравнительная характеристика основных, видов и наименований. Оценка качества: признака идентификации, показатели, дефекты.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Лабораторно-практические занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества мясокопченостей разных видов по органолептическим показателям. Изучение ассортимента мясокопченостей разных видов по плакатам, альбомам, рисункам и/или описаниям		2	
<b>Тема 11.9.</b> Консервы мясные	<b>Содержание</b>			
	1	Консервы мясные: понятие, назначение. Классификация мясных консервов по сырью: основному и вспомогательному, способам предварительной и тепловой обработки, виду тары и назначению. Тканевый и химический состав, пищевая ценность консервов. Общность и различия мясных консервов, мяса и мясных кулинарных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства для мясорастительных консервов – рецептура. Ассортимент мясных консервов.	2	



	1	Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты допустимые и недопустимые (продукции и тары).		
	<b>Лабораторно-практические занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества и расшифровка маркировки на металлических банках мясных консервов. Изучение ассортимента мясных консервов в магазинах города. Расчет показателей ассортимента.		4	
<b>Тема 11.10.</b> Оценка качества мясных товаров. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров	<b>Содержание</b>  <b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Оценка качества; общие и специфичные показатели для всех отдельных подгрупп, видов мясных, товаров, взаимосвязь с потребительскими свойствами (функционального назначения, сохраняемости, безопасности). Градации качества: категории и товарные сорта (признаки и принципы деления) разных подгрупп и видов мясных товаров. Упаковка: назначение, виды, требования к ним укладка товаров в тару. Маркировка: виды, носители, требования к информации на ней. Хранение мяса и мясных продуктов охлажденных и замороженных: условия и сроки. Способы удлинения сроков хранения охлажденных мясных товаров. Меры по обеспечению качества и количества. Классификаций мясных товаров по срокам годности (хранения). Особенности хранения мясных товаров в розничной сети, в том числе в торговом зале магазина.			ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 12.</b> Рыбные товары			24	
<b>Тема 12.1.</b> Состояние и перспективы развития рынка рыбных товаров. Общая классификация Тканевый и химический состав рыбы. Пищевая ценность	<b>Содержание</b>  Рыбные товары: понятие, назначение. Общая классификация. Отличия рыбных товаров от других групп пищевых продуктов. Состояние рынка рыбных товаров: источники насыщения, потребность в них (нормы потребления). Состояние рыбного хозяйства и перерабатывающей промышленности: улов рыбы во внутренних водоемах и водах Мирового океана, важнейшие районы рыболовства, проблемы, затрудняющие поступление рыбной продукции и сырья на внутренний рынок, импорт и экспорт рыбы и рыбопродуктов.		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

		<p>Перспективы развития рынка: государственное регулирование рыбного хозяйства, в том числе оказание помощи и усиление контроля, ограничение вылова рыбы путем установления квот, увеличение доли отечественной рыбной продукции, расширение и совершенствование ассортимента, повышение качества и конкурентоспособности отечественных рыбных товаров, ужесточение контроля за качеством, в том числе импортном продукции.</p> <p>Тканевый состав: основные ткани рыбы. Строение тела рыбы: форма и основные части (съедобные и несъедобные). Строение скелета, плавников, внутренних органов, мышечной ткани. Соотношение съедобных и несъедобных частей и тканей. Массовый состав рыбы. Выход съедобной части в зависимости от вида, пола и возраста рыбы.</p> <p>Химический состав рыбы: основные питательные вещества и их свойства, влияние на пищевую ценность и сохраняемость. Классификация рыб по содержанию жира и белков.</p> <p>Пищевая ценность рыбы: биологическая, энергетическая усвояемость и безопасность.</p> <p>Сравнение мяса и рыбы по тканевому и химическому составу, пищевой ценности.</p>		
Тема 12.2. Семейства промысловых рыб	<b>Содержание</b>			
	1	Семейства промысловых рыб; понятие, общие и отличительные признаки, Классификация промысловых рыб по морфологическим и анатомическим признакам, образу жизни, длине, массе, полу, времени улова, другим признакам. Важнейшие семейства промысловых рыб: деление на типы, отличительные признаки рыб отдельных семейств и их типов. Виды рыб, относящиеся к определенным семействам и типам, их товароведная характеристика.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Изучение промысловых рыб важнейших семейств по рисункам. Установление отличительных признаков.		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
Тема 12.3.	<b>Содержание</b>			

Рыба живая, охлажденная и мороженая	1	Классификация свежей рыбы по физиологическому и термическому состоянию. Особенности пищевой ценности. Видовой ассортимент рыбы живой, охлажденной и мороженой. Живая рыба: назначение. Вылов, перевозка разными видами транспорта, хранение в торговле. Уход за рыбой при хранении. Оценка качества. Основные болезни и дефекты рыбы, их диагностика по отличительным признакам. Снулая рыба: признаки, использование. Условия и сроки хранения и реализация живой рыбы.	4	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2			

		Охлажденная и мороженая рыба. Факторы качества: сырье, способы охлаждения и замораживания. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.		
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества мороженой рыбы по органолептическим показателям.		1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 12.4.</b> Рыба соленая и маринованная	<b>Содержание</b>			
	1	Рыба соленая и маринованная: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация соленой и маринованной рыбы по виду сырья, способам посола. Особенности химического состава и пищевой ценности соленой и маринованной рыбы. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Способы посола, их влияние на качество соленой рыбы. Сущность созревания рыбы. Классификация рыб по способности к созреванию, Ассортимент солевой и маринованной рыбы. Сравнительная характеристика отдельных видов соленой и маринованной рыбы. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества солёной рыбы по органолептическим показателям.		1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 12.5.</b> Вяленые и сушеные рыбные товары	<b>Содержание</b>		3	
	1	Вяленые и сушеные рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам сырья и способам переработки. Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность разных видов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние способов разделки, вяления и сушки на качество готовой продукции. Сущность процессов, происходящих при вялении и сушке. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества вяленой (сушеной) рыбы по органолептическим показателям.			

<b>Тема 12.6.</b> Копченые рыбные товары	<b>Содержание</b>			
	1	Копченые рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация копченых рыбных товаров по виду сырья, способам термической обработки и копчения. Отличия копченых товаров от свежей и соленой рыбы. Химический состав и пищевая ценность разных видов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние способов копчения на качество копченой рыбы. Ассортимент.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 12.7.</b> Рыбные консервы и пресервы	Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.			
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества копченых рыбных товаров по органолептическим показателям.		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	1	Рыбные консервы и пресервы: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам основного и вспомогательного сырья. Отличия рыбных консервов от свежей и копченой рыбы. Тканевый, химический состав и пищевая ценность консервов и пресервов разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства для отдельных видов – рецептура. Ассортимент. Сравнительная характеристика консервов и пресервов разных видов. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты допустимые и недопустимые.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки на донышке банки. Изучение ассортимента рыбных консервов магазинов города, расчет показателей ассортимента.		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 12.8.</b> Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия	<b>Содержание самостоятельная работа</b>			
	1	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия; понятие, назначение. Отличия полуфабрикатов от кулинарных изделий. Отличия от свежей рыбы. Классификация. Химический состав и пищевая ценность разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Ассортимент. Сравнительная характеристика отдельных видов. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 12.9.</b>	<b>Содержание</b>			

Икра	1	Икра: понятие, назначение. Особенности состава икры от состава других частей рыбы. Классификация по видам, качеству, сырью и способам производства. Строение ястыков и икринок. Химический состав и пищевая ценность разных видов икры. Факторы, формирующие качество и ассортимент: вид рыбы, качество ястыков, процессы производства. Сравнительная характеристика икры разных видов и разновидностей (зернистой, паюсной и ястычной). Оценка качества, показатели, признаки идентификация, дефекты. Средства фальсификации икры и методы их обнаружения.		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
------	---	--	--	--------------------------

<b>Тема 12.10.</b> Оценка качества рыбных товаров. Упаковка, маркировка и хранение рыбных товаров	<b>Содержание</b> <b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Оценка качества: общие и специфичные показатели для всех отдельных групп рыбных товаров. Паразитологические показатели качества рыбы. Градации качества. Общие и специфичные дефекты Использование рыбных товаров с допустимыми дефектами, уничтожение опасной продукции. Упаковка: виды, требования к ней, укладка рыбных товаров в тару. Маркировка: виды, носители, требования к информации, особенности маркировки отдельных подгрупп рыбных товаров. Транспортирование рыбы: виды транспортных средств, условия и сроки. Хранение рыбных товаров: общность и различия показателей климатического режима и способов размещения разных подгрупп и видов. Процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери. Особенности хранения в торговом зале магазина. Классификация рыбных товаров по срокам годности. Меры по обеспечению сохранности и сокращению потерь рыбных товаров.		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 13</b> Пищевые концентраты			
<b>Тема 13.1.</b>	<b>Содержание</b>		

Классификация пищевая ценность концентратов Ассортимент и оценка качества , упаковка, маркировка, хранение пищевых концентратов	1	<p>Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличия от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, муки, плодов, овощей, молока, мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Отличия концентратов для детского и диетического питания</p> <p>Факторы, формирующие качество: сырье основное и вспомогательное, процессы производства. Ассортимент.</p> <p>Упаковка: виды, назначение, требования к ней. Маркировка: виды, носители, требования к информации.</p> <p>Хранение: условия и сроки. Критерии окончания сроков хранения. Процессы при хранении и их влияние на потери.</p>	4	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<p><b>Практические занятия( практическая подготовка):</b></p> <p>Оценка качества пищевых концентратов по органолептическим показателям.</p> <p>Изучение ассортимента концентратов в магазинах города</p>			
<b>Обязательная аудиторная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)</b>			<b>10</b>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	1. Установка по выполнению курсового проекта. Цели, задачи, методические рекомендации по организации работы над курсовым проектом. Определение тем и плана курсовых проектов.		2	
	2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров		2	
	3. Оценка и контроль качества товаров, дефекты		2	
	4. Характеристика свойств и показателей ассортимента		2	
	5. Защита курсовой работы		2	

<b>Раздел 2 Товароведная характеристика и ассортимент непродовольственных товаров</b>		<b>190</b>	
<b>Тема 1.</b> Пластические массы		8	
<b>Тема 1.1.</b> Пластмассы: состав, свойства, применение.	<b>Содержание</b>	6	
	1. Пластмассы: понятие, применение, общие свойства, состав и классификация. Современный рынок товаров из пластмасс: состояние и перспективы развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров из пластмасс: конструкция, сырье, производство. Полимеризационные и поликонденсационные смолы и пластмассы на их основе: виды, свойства, применение, отличительные признаки. Пластмассы на основе эфиров целлюлозы: виды, свойства, применение, отличительные признаки. Методы переработки пластмасс в изделия: виды, их особенности, влияние на форму и внешний вид изделия.	4	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2. Классификация и ассортимент товаров из пластмасс. Оценка качества товаров из пластмасс. Показатели безопасности. Дефекты: виды, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения товаров из пластмасс.	2	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Распознавание видов пластмасс органолептическим методом: внешний вид, жесткость, гибкость, прозрачность, отношение к нагреванию и т. д.	2	
<b>Тема 2.</b> Товары бытовой химии		10	

<b>Тема 2.1.</b> Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Современный рынок товаров бытовой химии: состояние, перспективы развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров бытовой химии: сырье, процессы производства. Клеи: понятие, назначение, состав, свойства, классификация. Характеристика ассортимента.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2	Лакокрасочные товары: понятие, назначение, классификация. Характеристика ассортимента пигментов, растворителей /разбавителей/, олиф, лаков, красок, шпатлевок. Требования к качеству.	2	
	3	Моющие средства: синтетические моющие средства, хозяйственное мыло, вспомогательные средства (отбеливатели, умягчители воды, подсинивающие, антистатические, дезинфицирующие и др.): понятие, состав, классификация и характеристика ассортимента. Общая характеристика ассортимента пятновыводящих, чистящих и полирующих средств, удобрений и средств для профилактики болезней растений, ядохимикатов и др.	2	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента товаров бытовой химии. Изучение особенностей информации. Изучение ассортимента лакокрасочных товаров. Изучение ассортимента моющих средств.		4	
<b>Тема 3.</b> Силикатные товары.			14	
<b>Тема 3.1.</b> Силикатные товары.	<b>Содержание</b>		10	
	1	Современный рынок стеклянных товаров: состояние и перспективы развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество стеклянных изделий: конструкция, сырье, производство. Стекло: понятие, состав, строение и свойства.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4 3
	2	Сравнительная характеристика разных видов стекол. Методы выработки и способы декорирования стеклоизделий. Классификация и ассортимент стеклянной посуды и художественных изделий.	2	
	2	Керамические товары. Свойства керамики. Основные виды керамики: фарфор, фаянс, майолика и гончарные изделия, их сравнительная характеристика. Украшения керамических изделий.	2	
	4	Факторы, формирующие качество керамических изделий.	2	



	5	Классификация и ассортимент керамической посуды и художественных изделий. Оценка качества керамических товаров. Дефекты керамических изделий: классификация, виды, причины возникновения, влияние на качество.	2	
	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента силикатных товаров. Оценка качества силикатных товаров по стандарту. Определение градации качества.		4	
<b>Тема 4.</b> Металлохозяйственные товары.			8	
<b>Тема 4.1.</b> Металлохозяйственные товары	<b>Содержание</b>		6	
	1	Металлохозяйственные товары: понятие, классификация. Современный рынок металлохозяйственных товаров: состояние и перспективы развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье (черные и цветные металлы и сплавы), конструкция, производство. Влияние конструкции, способов изготовления, термической и химико-термической обработки, вида покрытий и отделки на качество металлоизделий. Коррозия изделий из металлов и сплавов. Способы защиты от коррозии.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2	Металлическая посуда: классификация и видовой ассортимент. Условное обозначение посуды. Ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности для сервировки стола. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлической посуды и ножевых изделий.	2	
		Металлоинструменты: классификация и видовой ассортимент. Ножевые изделия: классификация и ассортимент. Приборы и приспособления для кухни, товары ремонтно-строительного назначения, садово-огородный инвентарь и оборудование: общая характеристика ассортимента. Оценка качества металлохозяйственных товаров. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.	2	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента металлохозяйственных товаров. Оценка качества металлохозяйственных товаров по стандарту. Определение градации качества.		2	

<b>Тема 5.</b> Электротовары		<b>16</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Электробытовые товары	<b>Содержание</b>		14
	1	<p>Электробытовые товары: понятие. Современный рынок электробытовых товаров: состояние и перспективы развития.</p> <p>Классификация электробытовых товаров по различным признакам: назначение, место установки, условия эксплуатации, тип защиты от поражения электрическим током, степень защиты от влаги, климатическое исполнение и др. Факторы, формирующие ассортимент и качество электробытовых товаров: применяемые материалы, производство, конструкция. Общие требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров.</p> <p>Проводниковые изделия (провода, шнуры, кабели): понятие, классификация, ассортимент, показатели качества, маркировка.</p> <p>Электрические установочные изделия (ЭУИ): понятие, назначение, классификация, виды, особенности конструкции. Современные виды ЭУИ.</p>	4
	2.	<p>Световые приборы: и источники света, осветительная арматура, бытовые светильники. Лампы осветительные накаливания и люминесцентные: применяемые материалы, особенности конструкции, принцип действия, показатели качества, маркировка, ассортимент. Новые виды ламп. Особенности конструкции и показатели качества осветительной арматуры. Классификация и характеристика ассортимента бытовых светильников.</p>	2
	3.	<p>Электронагревательные приборы (ЭНП): способы нагрева, виды нагревателей, классификация и характеристика ассортимента ЭНП, особенности конструкции, показатели качества.</p>	2
<b>Тема 5.2.</b> Электробытовые машины.	<b>Содержание</b>		6
	1.	<p>Бельеобрабатывающие приборы и машины. Стиральные машины: назначение, классификация, особенности конструкции, технико-экономические параметры, характеристика ассортимента. Бытовые сушильные машины, приборы и машины для глажения (электрические утюги, гладильные машины, прессы): особенности конструкции, классификация и характеристика ассортимента, параметры.</p> <p>Бытовые уборочные машины: пылесосы, полотеры (поломоечные, оконноемочные и др.). Особенности конструкции, принцип действия, классификация, характеристика ассортимента.</p>	2
	2	<p>Бытовые электроприборы для поддержания микроклимата в помещении (ионизаторы, увлажнители, воздухоочистители, кондиционеры, вентиляторы, отопительные приборы, и др.): общие требования, особенности конструкции, параметры, классификация и характеристика ассортимента. Машины для механизации кухонных работ: назначение, виды, параметры,</p>	1

		классификация и характеристика ассортимента.		
	2	Машины холодильные бытовые: холодильники, морозильники, холодильники-морозильники. Особенности конструкции компрессионных, абсорбционных и термоэлектрических холодильников: применяемые хладагенты, классификация и характеристика ассортимента. Обозначение холодильных приборов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение электробытовых товаров. Меры безопасности при эксплуатации и хранении электробытовых приборов. Гарантийные сроки эксплуатации и сроки службы электробытовых товаров.	1	
	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента электробытовых товаров. Анализ особенностей информации, содержащейся в маркировке, эксплуатационных документах и др. сопроводительной документации на электробытовые товары. Расшифровка маркировки.		4	
<b>Тема 6.</b> Мебельные и строительные товары			4	
<b>Тема 6.1.</b> Мебельные товары.	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Современный рынок мебельных товаров: состояние и перспективы развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество мебели: исходные материалы и полуфабрикаты, конструкция, технология производства. Классификация и видовой ассортимент мебели: столярной, гнутой, пропильно-гнутоклееной и плетеной мебели; мебели на металлическом каркасе и пластмассовой. Оценка качества мебели.	1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2.	Современный рынок строительных товаров: состояние и перспективы развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество строительных товаров; сырье, конструкция, производство. Классификация строительных товаров. Назначение, классификация и характеристика ассортимента минеральных вяжущих веществ, изделий для стен и перегородок, кровельных и теплоизоляционных, облицовочных и отделочных материалов, санитарно-технического оборудования и др. Оценка качества строительных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение строительных товаров.	1	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента мебели (по каталогам, иллюстрациям, прайс-листам). Оценка качества мебели по стандарту. Определение градации качества.		2	

<b>Тема 7.</b> Текстильные товары		18	
<b>Тема 7.1.</b> Текстильные волокна, пряжа и нити.	<b>Содержание</b>		4
	1.	Текстильные товары: понятие, назначение. Современный рынок текстильных товаров: состояние и перспективы развития.	2
	2.	Текстильные волокна, пряжа и нити: понятие, классификация, химический состав, основные свойства, показатели качества. Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон. Влияние вида волокна, пряжи и нитей на качество тканей.	1
	3.	Факторы, формирующие ассортимент и качество тканей: вид и структура пряжи и нитей, переплетение (конструкция), технологические процессы производства (в т.ч. отделки). Ткацкие переплетения и отделка тканей: понятие, классификация, виды, влияние на свойства тканей. Новые виды отделки.	1
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Изучить структуру ткацких переплетений и их влияние на свойства тканей		2
			ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 7.2.</b> Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей.	<b>Содержание</b>		6
	1.	Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных тканей.	2
	2.	Классификация и ассортимент шерстяных и шелковых тканей.	2
	3.	Оценка качества тканей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения тканей.	2
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента тканей (хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых). Оценка качества тканей по стандарту. Определение сорта.		6
<b>Тема 8.</b> Швейные и трикотажные изделия.		16	
<b>Тема 8.1.</b> Швейные товары.	<b>Содержание</b>		4
	1.	Швейные товары: понятие, назначение, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество швейных товаров.	2
	2.	Классификация и ассортимент швейных товаров. Оценка качества швейных товаров.	2
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента швейных товаров. Оценка качества швейных товаров на соответствие		4

	требованиям стандартов. Определение сорта.			
<b>Тема 8.2.</b> Трикотажные товары.	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Трикотажные товары: понятие, назначение, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество трикотажных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства (в т.ч. особенности получения трикотажных полотен и изделий). Особенности отделки трикотажных изделий.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2.	Классификация и ассортимент трикотажных товаров. Оценка качества трикотажных товаров: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента трикотажных товаров. Оценка качества трикотажных товаров на соответствие требованиям стандартов. Определение сорта.		4	
<b>Тема 9.</b> Обувные и пушно-меховые товары.			30	
<b>Тема 9.1.</b> Кожаная обувь.	<b>Содержание</b>		6	
	1.	Обувные товары: общие сведения, состояние современного рынка обуви и перспективы его развития. Кожаная обувь. Факторы, формирующие ассортимент и качество: исходные материалы, моделирование и конструирование, технологические процессы производства. Обувные материалы (натуральные, искусственные и синтетические): классификация, виды, показатели качества, свойства, обзор ассортимента.	4	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2.	Характеристика искусственных и синтетических обувных материалов для низа, верха обуви, внутренних и промежуточных деталей.	2	
	3.	Кожаная обувь: классификация и ассортимент. Размерно-полнотный ассортимент кожаной обуви.	2	
	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента кожаной обуви. Оценка качества обувных товаров по стандарту. Определение градации качества.		4	
<b>Тема 9.2.</b> Резиновая и валяная обувь.	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Резиновая и полимерная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, производство Классификация и ассортимент. Размерные характеристики.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

	2.	Валяная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Оценка качества обуви: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация обуви. Гарантийные сроки.	2	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Анализ фактического ассортимента резиновой и полимерной, валяной обуви в розничной торговой сети.		4	
<b>Тема 9.3.</b> Пушно-меховые и овчинно-шубные товары.	<b>Содержание</b>		6	
	1.	Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество меховых готовых изделий.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2.	Пушно-меховое сырье, полуфабрикаты, меховые готовые изделия: понятие, классификация, характеристика ассортимента.	2	
	3.	Оценка качества. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Особенности сортировки. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация меховых товаров.	2	
	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента меховых товаров. Изучение товарных свойств меховых товаров.		4	
<b>Тема 10.</b> Товары культурно-бытового назначения.			34	
<b>Тема 10.1.</b> Бытовые электронные товары.	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Бытовые электронные товары: общие сведения, роль в жизни общества и бизнесе, состояние современного рынка и перспективы развития, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Комплекующие элементы и изделия: понятие, классификация, технические показатели, назначение, характеристика ассортимента. Маркировка и обозначение комплектующих элементов. Электроакустическая аппаратура (микрофоны, громкоговорители, акустические системы, абонентские громкоговорители, усилители звуковой частоты): назначение, параметры, общая характеристика ассортимента. Бытовая аудиотехника: классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента. Цифровая аудиотехника.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

	2.	Бытовая радиоэлектронная аппаратура: классификация, назначение, виды, параметры и обзор ассортимента. Современные тенденции и перспективы рынка.	2	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента и параметров бытовой электронной аппаратуры. Ознакомление с информацией в сопроводительных документах.		4	
Тема 10.2. Музыкальные товары.	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Состояние современного рынка музыкальных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество музыкальных товаров. Классификация и характеристика ассортимента (струнных, язычковых, духовых, ударных и электромузыкальных инструментов). Оценка качества музыкальных инструментов в условиях торговли. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента и конструкции музыкальных инструментов.		4	
Тема 10.3. Фототовары.	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Фототовары: общие сведения, классификация, значение в современных условиях, состояние современного рынка, перспективы развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Светочувствительные и фотохимические материалы: понятие, назначение, строение, свойства, показатели качества, классификация.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2.	Фотоаппараты: понятие, назначение. Основные узлы фотоаппаратов (корпус, объектив, затвор, видоискатель, устройства фокусировки): назначение, конструктивные особенности, технические показатели. Классификация и ассортимент фотоаппаратов. Цифровые фотоаппараты. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение фототоваров. Гарантийные сроки, сроки годности (службы).	2	
Тема 10.4. Школьно-письменные и канцелярские товары.	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента фототоваров (светочувствительных материалов, фотоаппаратов и др.		2	
	<b>Содержание</b>		6	
	1.	Современный рынок школьно-письменных и канцелярских товаров: состояние и перспективы развития. Общие особенности этой группы товаров, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, производство, конструкция. Товары для письма, черчения, рисования. Канцелярские товары. Виды, характеристика ассортимента.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

	2.	Бумага и картон: понятие, классификация, свойства. Изделия из бумаги и картона: классификация, виды, характеристика ассортимента. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, производство, конструкция	2	
	3.	Оценка качества школьно-письменных и канцелярских товаров. Показатели качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.	2	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента школьно-письменные и канцелярских товаров.		2	
<b>Тема 10.5</b> Игрушки.	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей, состояние современного рынка, перспективы развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация игрушек по педагогическому назначению, возрасту детей, применяемым материалам. Характеристика ассортимента игрушек. Показатели безопасности. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения игрушек.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2.	Спортивные товары: классификация и групповой ассортимент. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Современные тенденции развития рынка. Требования к качеству.	2	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента игрушек. Требования к безопасности. Изучение ассортимента спортивных товаров.		2	
<b>Тема 11.</b> Парфюмерно-косметические товары.			12	
<b>Тема 11.1.</b> Парфюмерно-косметические товары.	<b>Содержание</b>		8	
	1.	Парфюмерные товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерных товаров: сырье, технология производства.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2.	Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч. безопасности). Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерных товаров	2	
	3.	Косметические товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество косметических товаров: сырье, технология производства.	2	



	4.	Классификация и ассортимент косметических товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч. безопасности). Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение косметических товаров.	2	
	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента парфюмерных товаров. Изучение ассортимента косметических товаров. Органолептическая оценка качества парфюмерно-косметических товаров.		4	
<b>Тема 12.</b> Ювелирные товары и часы.			10	
<b>Тема 12.1.</b> Ювелирные товары и часы.	<b>Содержание</b>		6	
	1.	Ювелирные товары: понятие, назначение, состояние и перспективы развития современного рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, конструкция, производство.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2.	Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка (клеймение) драгоценных металлов и изделий из них. Оценка качества ювелирных товаров и часов.	2	
	3.	Часы: общие сведения, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Конструкция бытовых часов. Классификация и ассортимент бытовых часов. Единая система наименований и индексации бытовых часов.	2	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Изучение ассортимента ювелирных товаров и часов. Клеймение ювелирных изделий. Изучение ассортимента часов.		4	
<b>Обязательная аудиторная работа обучающихся над курсовой работой</b>			<b>10</b>	
	1.Установка по выполнению курсового проекта. Цели, задачи, методические рекомендации по организации работы над курсовым проектом. Определение тем и плана курсовых проектов.		2	
	2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров		2	
	3. Характеристика свойств и показателей ассортимента		2	
	4. Потребительские свойства и сравнительная характеристика потребительских свойств.		2	
	5. Защита курсовой работы		2	

<p><b>Самостоятельная работа по разделу: Товароведная характеристика и ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров</b></p>	189	
<p>1. Повторить тему: Классификация продовольственных товаров: товароведная и торговая. Признаки классификации. Группы однородных пищевых продуктов.</p> <p>2. Подготовить сообщения: «Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров: определение термина, составные элементы». «Понятие о рациональном и сбалансированном питании».</p> <p>3. Изучить вопросы: Органолептические показатели, их краткая характеристика. Физико-химические показатели. Микробиологические показатели.</p> <p>4. Повторить тему: «Градации качества пищевых продуктов: стандартная, нестандартная, брак, отходы. Критерии деления продуктов на градации качества».</p> <p>5. Повторить и изучить вопросы: Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Деление их на группы в зависимости от происхождения: физические, физико-химические, химические, биохимические, микробиологические и биологические. Влияние отдельных процессов на изменения качества и количества продуктов.</p> <p>Потери как проявление количественных и качественных изменений. Виды потерь, важнейшие процессы, их вызывающие. Порядок списания потерь пищевых продуктов. Факторы, влияющие на потери. Народнохозяйственное значение мероприятий по предупреждению и сокращению потерь.</p> <p>Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Показатели климатического режима. Разделение продуктов на группы в зависимости от оптимального режима хранения. Санитарно-гигиенический режим хранения: показатели меры по поддержанию. Размещение пищевых продуктов на хранение, критерии выбора методов.</p> <p>6. Изучить тему: Сопутствующие непродовольственные товары: понятие, назначение. Спички: понятие, назначение, классификация, состав и строение бытовых спичек. Оценка качества, упаковка и маркировка.</p> <p>7. Подготовить сообщения: «Зерномучные товары: понятие, назначение. Народнохозяйственное значение зерна, структура его распределения в зависимости от назначения».</p> <p>«Состояние рынка: источники насыщения, тенденции их развития, виды сырья и товаров, поставляемых из-за рубежа. Структура производства разных видов зерновых. Потребность в зерновых товарах. Перспективы развития зернового хозяйства и отраслей пищевой промышленности, производящих зерномучные товары: сокращение импорта отдельных видов зерна, продовольственная независимость страны».</p> <p>8. Изучить тему: Химический состав зерна важнейших видов зерновых, бобовых культур и гречихи. Особенности состава, отличающие зерно и продукты его переработки от других пищевых продуктов. Особенности состава отдельных групп зерновых и бобовых культур. Свойства отдельных веществ (крахмала, белков, жиров, ферментов и др.), их влияние на потребительские и технологические свойства зерна.</p> <p>9. Подготовить презентацию по вопросу: Характерные особенности зерна важнейших хлебных злаков, крупяных культур и бобовых (ржи, ячменя, риса, овса, проса, гречихи, гороха и фасоли). Представление о других</p>		

зерновых и бобовых культурах (внешние признаки, специфика состава).

10. Сбор информации и анализ широты и полноты ассортимента хлебобулочных изделий в магазинах по месту жительства с представлением отчета.

11. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Сухарные и бараночные изделия: понятие, назначение. Общность и различия внешнего вида, состава и структуры разных видов изделий. Общность и различия с хлебом. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.

12. **Подготовить сообщения: «Состояние рынка: источники насыщения, направления их развития.**

Потребность в плодоовощных товарах, спрос и предложение. Состояние ассортимента и качества свежих плодов и овощей».

«Перспективы развития рынка: преодоление спада в плодоовощном хозяйстве, совершенствование закупок плодов и овощей от населения, фермерских и других категорий хозяйств, импорт плодов и овощей, сокращение потерь».

13. Сделать сообщение: Общая классификация плодоовощных товаров.

14. Изучить тему: Товарное качество: понятие. Номенклатура показателей, характеризующих товарное качество плодов и овощей. Определяющие и специфичные показатели, их связь с назначением, сохраняемостью, эстетическими свойствами и безопасностью.

Градации качества: стандартная, нестандартная и отход. Деление на помологические группы. Товарные сорта: принципы и признаки деления. Помологические группы сортов. Дефекты: общие и специфичные. Деление овощей на группы по назначению (для заготовки или реализации), плодов по срокам созревания. Значение качества для создания потребительских предпочтений.

15. Сделать презентацию и сообщение по теме: Продукты переработки плодов и овощей: понятие, назначение. Классификация продуктов переработки по методам консервирования и сырью.

16. Сделать мини-конспект по теме: Сушеные плоды и овощи: понятие, назначение. Классификация и ассортимент.

Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Способы сушки, их влияние на качество сушеных плодов и овощей.

Товароведная характеристика распространенных видов: сушеных плодов (яблок, винограда, абрикосов, персиков, слив), овощей и грибов. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты, причины возникновения.

17. Сделать мини-конспект по теме: Быстрозамороженные плоды и овощи: понятие, назначение. Сущность быстрого замораживания, отличия от медленного. Общность и различия свежих к замороженным плодов и овощей по пищевой ценности, составу, строению и сохраняемости. Классификация и ассортимент.

Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Способы замораживания, их влияние на качество.

Оценка качества: показатели, дефекты.

18. Сделать мини-конспект по теме: Картофелепродукты: понятие, назначение. Пищевая ценность и состав.

<p>Общность и отличия от картофеля. Классификация и ассортимент.</p> <p>19. Сделать презентацию и сообщение по теме: Вкусовые товары: понятие, назначение. Отличия от других групп продовольственных товаров.</p> <p>Общая классификация вкусовых товаров: деление на подгруппы, классификационные признаки.</p> <p>Состояние рынка вкусовых товаров: приоритетные подгруппы и виды товаров, источники насыщения, состояние спроса и предложения, направления формирования ассортимента. Государственное регулирование сегментов рынка алкогольных напитков и пива. Федеральные законы, Постановления Правительства, регулирующие производство, оборот и реализацию алкогольных напитков. Соотношение импортной и отечественной продукции.</p> <p>Перспективы развития: лицензирование деятельности, сокращение импорта алкогольных, безалкогольных и слабоалкогольных напитков, увеличение отечественного производства, повышение качества.</p> <p>20. Подготовить доклады по темам: «Влияние алкоголя на организм человека».</p> <p>«Проводимые мероприятия по борьбе с пьянством и алкоголизмом».</p> <p>21. Изучить вопросы: Кондитерские товары: понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация на подгруппы и виды. Отличия от других групп продовольственных товаров растительного происхождения.</p> <p>22. Подготовить сообщения: «Состояние рынка: приоритетные подгруппы и виды кондитерских товаров, источники насыщения рынка, потребность в кондитерских товарах, состояние спроса и предложения, направления формирования ассортимента и повышения качества кондитерских изделий, соотношение отечественной и импортной продукции».</p> <p>«Перспективы развития сахарной и кондитерской промышленности, а также торговли кондитерскими товарами».</p> <p>23. Сделать мини-конспект по теме: Химический состав основных подгрупп кондитерских товаров, их классификация по содержанию наиболее значимых веществ. Свойства этих веществ, влияющих на потребительские свойства.</p> <p>24. Изучить тему: Мед: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Общность и отличия меда от сахара. Классификация и ассортимент. Отличия натурального меда от искусственного. Способы получения меда разных видов.</p> <p>Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели, дефекты. Способы фальсификации натурального меда и методы обнаружения фальсификации.</p> <p>25. Сделать мини-конспект по вопросу: Сравнительная характеристика основных видов тортов и пирожных по составу, сырью, производству, отделке поверхности. Отличия тортов и пирожных от других мучных кондитерских изделий.</p> <p>26. Подготовить сообщение: Виды и ассортимент тортов, вырабатываемых на предприятиях Челябинской области.</p> <p>27. Изучить тему: Кексы, рулеты, ромовые бабы: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Отличия от других мучных кондитерских изделий. Общность и различия кексов, рулетов, ромовых баб. Классификация и</p>		
--	--	--

<p>ассортимент. Факторы качества: сырье, процессы производства. Оценка качества.</p> <p>28. Изучить тему сделать мини-конспект: Восточные сладости: понятие, виды, назначения. Состав и пищевая ценность сахаристых и мучных восточных сладостей. Отличия от других групп кондитерских изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, рецептура, процессы производства. Оценка качества.</p> <p>29. Подготовить сообщение: «Жевательная резинка: понятие, виды, назначение, состав. Влияние жевательной резинки на организм человека».</p> <p>30. Провести анализ ассортимента растительных масел в розничной торговле, сделать расчет ассортимента.</p> <p>31. Провести анализ фактического ассортимента маргарина в розничной торговле.</p> <p>32. Проанализировать фактический ассортимент молока в розничной торговле. Провести анализ поставщиков молочной продукции.</p> <p>33. Изучить фактический ассортимент молочных консервов по натуральным образцам в магазинах города.</p> <p>34. Изучить тему: Мороженое.</p> <p>35. Изучить тему: «Продукты переработки яйца»:</p> <p>36. Подготовить сообщение: «Заболевания убойных животных, опасные для человека».</p> <p>37. Изучить тему: «Мясные кулинарные изделия»:</p> <p>38. Изучить ассортимент мясных консервов в розничной торговой сети. Рассчитать показатели ассортимента.</p> <p>39. Подготовить сообщение: «Болезни живой рыбы»</p> <p>40. Подготовить доклады, сообщения презентации по темам: Гидробионты: понятие, назначение. Классификация по видам объектов промысла: ракообразные, моллюски, иглокожие, морские млекопитающие, морские водоросли.</p> <p>41. Изучить ассортимент продуктов переработки гидробионтов: виды, назначение. Оценка качества: показатели, дефекты.</p> <p>42. Изучить ассортимент рыбных консервов и пресервов в розничной торговой сети. Рассчитать показатели ассортимента.</p> <p>43. Изучить тему: «Продукты детского питания (ПДП)»: понятие, назначение, отличительные признаки от других групп пищевых продуктов. Классификация ПДП по назначению и основному сырью. Пищевая ценность и особенности химического состава ПДП. Факторы, формирующие качество и ассортимент.</p> <p>44. Изучить вопросы: Оценка качества: общие и специфичные показатели. Группы показателей: органолептические, физико-химические и микробиологические. Показатели безопасности. Дефекты ПДП: виды, причины возникновения</p> <p>45. Упаковка ПДП: виды, требования к ней, особенности потребительской тары для ПДП. Маркировка: виды, требования к информации на ней.</p>		
---	--	--

<b>Раздел 3. Техническое оснащение торговых предприятий и охрана труда</b>			<b>42</b>	
<b>Тема 3.1. Введение</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1	Цели, задачи, место изучаемого раздела в системе формирования профессиональных компетенций. Роль технического оснащения торговых организаций и охрана труда в условиях развития новых рыночных экономических отношений в России. ГК РФ об охране труда. Состояние и перспективы развития оборудования торговли в современных условиях хозяйствования. Научно-технический прогресс, как основной двигатель развития торгового оборудования	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 3.2. Мебель и торговый инвентарь</b>	<b>Содержание</b>		6	
	1	Значение и классификация торгового инвентаря. Требования, предъявляемые к торговому инвентарю. Виды, назначение и особенности устройства отдельных типов инвентаря. Значение и классификация тары-оборудования. Типы, назначение, особенности устройства и применения.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Подбор мебели и инвентаря для заданных условий торгово-оперативного процесса. Расчет потребного количества торговой мебели для заданного предприятия.		2	
<b>Тема 3.3</b> Холодильное оборудование.	<b>Содержание</b>		6	
	1.	Значение и классификация торгового холодильного оборудования. Влияние холодильного оборудования на окружающую среду. Виды охлаждения: безмашинное и машинное. Машинное охлаждение, его сущность, преимущества перед безмашинным охлаждением. Понятие об устройстве и принципе действия хладоновой компрессионной машины. Холодильные агенты, их виды, свойства, применение. Озонобезопасные хладагенты.	1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2.	Торговое холодильное оборудование: камеры разборные, шкафы, прилавки, витрины и прилавки витрины: их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Понятие о стационарных холодильных камерах, их планировке, устройстве, эксплуатации. Критерии выбора типов и нормы оснащения предприятий торговли холодильным оборудованием. Правила безопасной работы с холодильным оборудованием, причины обморожения и отравления хладагентами различных марок. Первая помощь при обморожениях и отравлениях	1	
	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Выбор типов и расчет потребного количества торгового холодильного оборудования для торгового предприятия. Решение ситуационных задач по правилам эксплуатации торгового холодильного оборудования.		4	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 3.4</b> Подъемно- транспортное оборудование	<b>Содержание</b>		4	
	1	Значение и классификация подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные машины, транспортирующие машины и механизмы, погрузочно- разгрузочные и штабелирующие машины, комплексы подъемно-транспортного оборудования, их типы, устройство, техническая характеристика и правила эксплуатации.	1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2	Критерии выбора типов и нормы оснащения предприятий торговли подъемно- транспортным оборудованием	1	

	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Выбор и расчет потребного количества подъемно-транспортного оборудования для торговых предприятий различных типов. Основные приёмы безопасной работы с подъемно-транспортным оборудованием. Требования техники безопасности и охраны труда при работе с ПТО. Органы надзора, права и обязанности инспектора в области применения ПТО. Законодательная база в области ПТО.		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 3.5</b> Весоизмерительное оборудование	<b>Содержание</b>		4	
	1	Измерительное оборудование: понятие, группы. Значение весоизмерительного оборудования в торговле Классификация торговых весов, требования, предъявляемые к торговым весам.	1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2	Весы настольные: циферблатные и электронные; их назначение, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Весы товарные: шкальные и циферблатные, электронные, их назначение, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Весы автомобильные и вагонные, их типы, техническая характеристика Критерии выбора типа и нормы оснащения предприятий торговли измерительным оборудованием. Правовая база метрологического обеспечения измерительного оборудования	1	
	<b>Практические занятия( практическая подготовка):</b> Выбор типов и расчет потребного количества торговых весов для торгового предприятия Основные приёмы безопасной работы с весоизмерительным оборудованием. Требования техники безопасности и охраны труда при работе с весоизмерительным оборудованием. Органы надзора, права и обязанности инспектора в области применения весоизмерительного оборудования. Законодательная база в области ВТО. Ответственность.		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 3.6</b> Контрольно-кассовое оборудование	<b>Содержание</b>		6	
	1	Значение и классификация контрольно-кассовых машин. Функции контрольно-кассовых машин.	1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2	Электронные контрольно-кассовые машины различных типов, их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Критерии выбора, типов и нормы оснащения предприятий торговли контрольно-кассовыми машинами.	1	
	3	Государственный реестр контрольно-кассовых машин, используемых на территории РФ, его значение, принципы формирования.		



	4.	Правовая база использования контрольно-кассовых машин. Типовые положения эксплуатации контрольно-кассовых машин. Машины для счета бумажных денег и аппараты для проверки подлинности банкнот, их устройство, принципы действия и техническая характеристика.		
	<b>Лабораторные занятия( практическая подготовка):</b> Изучение устройства и овладение навыками эксплуатации электронных контрольно-кассовых машин.		4	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 3.7</b> Механическое оборудование	<b>Содержание</b>		4	
	1	Значение и классификация механического оборудования в торговле. Режущие машины для гастрономических продуктов, монолитов масла, замороженных продуктов, их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Измельчительные машины для кофе, мяса, рыбы их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации Критерии выбора типа и нормы оснащения предприятий торговли механическим оборудованием.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации измерительных и режущих машин. Выбор типов машин для торгового предприятия.		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 3.8</b> Фасовочно-упаковочное оборудование	<b>Содержание</b>		2	
	1	Значение фасовочно-упаковочного оборудования в торговле; основные характеристики фасовочно-упаковочного оборудования и поточных механизированных линий для фасовки и упаковки товаров.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 3.9</b> Несчастный случай на производстве	<b>Содержание</b>		6	
	1	Понятие несчастного случая порядок расследования несчастного случая, документооборот по вопросу несчастного случая. Причины травматизма на производстве	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Расследование несчастного случая, составление акта формы Н1		4	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

<b>Тема 3.10</b> Травматизм на производстве	<b>Содержание</b>		2	
	1	Классификация травм, причины травматизма, предупреждение травматизма.	1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2.	Принципы первой помощи при травмах различной тяжести.	1	
<b>Тема 3.11</b> Техника безопасности на производстве	1	Правила техники безопасности на производстве при работе с различным оборудованием. Ответственность за соблюдение техники безопасности. Индивидуальные средства защиты, коллективные средства защиты	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Самостоятельная работа по разделу 3</b>			19	
<b>1.</b> Обобщение опыта ведущих торговых предприятий области, региона, РФ в организации выкладки товаров. Сообщения на тему: Современное оборудование для приготовления и продажи напитков( прохладительные и горячие ). Виды классификация, назначение. Способы приготовления напитков. <b>2.</b> Торговые автоматы: преимущества и недостатки их применения, их экономическое обоснование. <b>3.</b> Доклады на тему: Изменение законодательства РФ в области охраны труда, <b>4.</b> Современные тенденции развития техники и технологий в области охраны труда. <b>5.</b> Современные и перспективные виды торгового оборудования, их сравнительная характеристика. <b>6.</b> Аналитическая работа: Проанализировать последствия несчастного случая на определённом примере. <b>7.</b> Современное механическое оборудование: преимущества и недостатки, безопасные приёмы работы на нём <b>8.</b> Сравнить и проанализировать правильность использования холодильного оборудования двух различных предприятий торговли.				
<b>Раздел 4. Организация и технология товароснабжения торговых предприятий</b>			96	
<b>Тема 4.1 Система товароснабжения</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	Сущность и основные требования, предъявляемые к организации товароснабжения. Факторы, влияющие на процесс товародвижения	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2	Формы товароснабжения и схемы завоза в розничную сеть. Формы документального сопровождения товародвижения.	4	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Семинар: Принципы рационального построения процесса товародвижения		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Тема 4.2</b> Оптовая торговля в системе товародвижения	<b>Содержание</b>		<b>30</b>	
	1	Роль и значение оптовой торговли в системе товародвижения. Типы и виды оптовых предприятий.	4	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

	2	Товарные склады, их устройство и планировка. Назначение и функции складов, классификация.	4	
	3	Виды складских помещений и их планировка. Технологические и общетехнические требования к устройству складов	4	
	4	Технологическое оборудование складов: оборудование для хранения, подъемно-транспортное, весоизмерительное и фасовочное оборудование	2	
	5	Организация технологического процесса на складе. Организация и технология операций по поступлению и приемке, размещению, укладке, хранению, отпуску товаров со склада.	6	
	6	Управлять товарными запасами и потоками. Товарные запасы: понятие, назначение, виды, необходимость создания, поддержания и пополнения. Роль товарных запасов в обеспечении устойчивости товарного ассортимента. Нормирование запасов, определение их оптимального размера. Критерии установления оптимального размера товарных партий. Учет и контроль за состоянием товарных запасов в коммерческих организациях	4	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Расчет эффективности использования складской площади		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Практическое занятие</b> Деловая игра « Приемка на складе» Решение торговых ситуаций		2	
	<b>Практическое занятие</b> Решение практических ситуаций по определению оптимальных размеров товарных запасов.. Расчет товарных потерь		2	
Тема 4.3 Организация и технология закупа товаров	<b>Содержание</b>		<b>44</b>	
	1	Хозяйственные связи: их роль в обеспечении коммерческой деятельности, сущность, порядок регулирования	4	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2	Содержание и организация закупочной работы	4	
	3	Поставщики: классификация, особенности организации закупа. Этапы выбора оптимального поставщика	4	
	4	Особенности закупа товаров на оптовых ярмарках, аукционах, биржах. Организация и технология закупа.	4	
	5	Коммерческие договоры: назначение, виды, содержание.	8	

	6	Порядок заключения, изменения, расторжения и контроль за выполнением.	6	
	7	Ответственность коммерческих работников за соблюдение выполнения договорных обязательств	4	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Решение коммерческих ситуаций . Выбор оптимального поставщика		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Анализ потенциальных поставщиков. Мониторинг рынка		2	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Решение ситуаций. Оформление оферты и акцепта		2	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Анализ структуры и содержания договора		2	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Решение ситуаций по организации хозяйственных связей с поставщиками		2	
Тема 4.4 Организация перевозки товаров	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1	Роль транспорта в торговле, характеристика основных транспортных средств.	6	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
	2	Организация и технология завоза товаров в торговую сеть. Формы и схемы завоза товаров.	6	
	<b>Практическое занятие( практическая подготовка):</b> Решение ситуация. Разработка транспортной карты		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4
<b>Самостоятельная работа по разделу 4</b>			<b>55</b>	
<b>Сообщения на тему:</b> Проблемы системы товароснабжения в России и пути их преодоления. Проблемы и перспективы развития закупочной и складской логистики в ЗГО. Виды складских помещений и их планировка. Современные виды транспорта, их особенности и перспективы использования коммерческой деятельности. Формы товароснабжения, применяемые в торговле.				

<b>Тематика курсовой работы</b>		
Изучение качества слабоалкогольных напитков, поступающих от разных поставщиков		
Изучение качества карамели, поступающих от разных поставщиков		
Изучение качества (группы товаров), поступающих от разных поставщиков на примере конкретного торгового предприятия		
Изучение качества хлебобулочных изделий, поступающих от разных поставщиков		
Изучение качества макаронных изделий, поступающих от разных поставщиков		
Изучение качества печенья, поступающих от разных поставщиков		
Изучение качества (группы товаров), поступающих от разных поставщиков в розничной торговой сети		
Исследование ассортимента виноградных вин, поступающих от разных поставщиков		
Исследование ассортимента (группы товаров), поступающих от разных поставщиков на примере торгового предприятия		
Анализ ассортимента и качества хлебобулочных изделий Златоустовского хлебокомбината		
Анализ ассортимента и качества чая в розничной торговой сети		
Анализ ассортимента и качества (группы товаров) в розничной торговой сети		
Анализ ассортимента и качества крупы в розничной торговой сети		
Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств карамели		
Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств (группы товаров)		
Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств чая в (наименование предприятия)		
Хранение, как фактор сохраняемости потребительских товаров в условиях розничной торговой сети		
Новые виды упаковки для кондитерских изделий		
Новые виды упаковки для зерномучных товаров		
Методы оценки качества зерномучных товаров		
Методы оценки качества вкусовых товаров		
Методы оценки качества кондитерских изделий		
Упаковка и маркировка кондитерских изделий		

Упаковка и маркировка зерномучных товаров		
Упаковка и маркировка вкусовых товаров		
Формирование ассортимента предприятия розничной торговли		
Качество товара и его влияние на потребительский спрос		
Сравнительная характеристика ассортиментных политик розничных предприятий различных форматов		
Современный подход к формированию ассортимента в торговых сетях		
Ассортиментная политика современной торговой организации		
Анализ ассортиментной политики торговой организации (на примере розничного предприятия)		
Ассортиментная политика оптового торгового предприятия		
Влияние формата магазина на процесс формирования ассортимента		
Управление ассортиментом торговой организации		
Управление ассортиментом конкретной группы товаров		
Технологические процессы торгового предприятия и их значение в сохранении качества продукции		
Современные технологии в оптимизации продажи товаров		
Роль товароведа в формировании товарных запасов в магазине		
Информация о товаре и ее роль в стимулировании сбыта		
Организация хранения товаров в розничном торговом предприятии		
Формирование товарных запасов в розничном торговом предприятии		
Управление товарными запасами в современном торговом предприятии		
Изучение потребительского спроса продовольственных товаров		
Влияние потребительских свойств товара на ассортиментную политику торгового предприятия		
Формирование спроса в розничном торговом предприятии		
Роль категорийного менеджмента в организации коммерческой деятельности		
Влияние ассортиментной политики торгового предприятия на организацию коммерческой деятельности		
Формирование ассортимента как составляющая коммерческой деятельности торгового предприятия		
Ассортиментная политика как стратегическое направление развития торговой фирмы		

Влияние ассортиментной политики на конкурентоспособность торговой организации		
Изучение потребительских свойств парфюмерных товаров		
Изучение потребительских свойств косметических товаров		
Изучение потребительских свойств обувных товаров		
Изучение потребительских свойств телевизоров		
Изучение потребительских свойств пушно-меховых товаров		
Изучение потребительских свойств машин для хранения продуктов		
Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств машин для обработки белья		
Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств фарфоровых изделий		
Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств стеклянных изделий		
Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств телевизоров		
Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств швейных изделий		
Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств тканей		
Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств синтетических моющих средств		
Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств лакокрасочных товаров		
Изучение потребительского спроса непродовольственных товаров		
Анализ ассортимента и качества мебели в розничной торговой сети		
Анализ ассортимента и качества игрушек в розничной торговой сети		
Анализ ассортимента и потребительских свойств пылесосов в розничной торговой сети		
Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств пушно-меховых товаров		
Изучение потребительских свойств пластических масс и их влияние на формирование ассортимента изделий из них		

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

### **4.1. Материально-техническое обеспечение.**

Учебные кабинеты: Товароведения и товарной экспертизы, Технического оснащения и охраны труда.

Лабораторий: Товароведения и товарной экспертизы

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

преподавателя

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- компьютер с процессором не ниже Intel Pentium® Dual и оперативной памятью не ниже 1 Гб, с установленным лицензионным программным обеспечением,
- колонки, гарнитура,
- проектор,
- экран или электронная доска,
- принтер;
- компьютер объединен в локальную сеть техникума, управляемую сервером, и выходом в Интернет

— доска,

студентов

- рабочие места (стол, стул)

#### **Информационно-коммуникативные средства обучения:**

— электронные презентации к урокам, электронные учебники, тесты, обучающие программы

— интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке [znanium.com](http://znanium.com)

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия, штативы, реактивы, прибор Журавлева, микроскопы, весоизмерительное оборудование, кассовое оборудование.

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

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

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

Основные источники

1. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговли: учебник-М.: Академия, 2015.-272с.
2. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник- М.: Форум, 2015.-438с.
3. Девисилов, В.А. Охрана труда : учебник- М.: Академия, 2014.- 473с.
4. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник – 3-е изд.,- М.: Дашков и К, 2016. - 400с.
5. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник -3-е изд., доп. -М.: Дашков и К, 2015.- 328с.
6. Костырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник/В.А. Кузьмина, Ю.С.Пучкова. - М.: Академия 2015.-320с.
7. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник - 5-е изд, доп. и перераб.- Ростов на Дону: Феникс, 2014.- 416с.
8. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т.- учеб. пособие. / Под ред. Т.С. Голубкиной ,Н.С. Никифорова- М.: Академия, 2011.



9. Иванов, Г.Г. Коммерческая деятельность [Текст]: Учебник / Г.Г. Иванов, Е.С. Холин. - Москва: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 384 с.
10. Половцева, Ф.П. Коммерческая деятельность [Текст]: Учебник / Ф.П. Половцева. - Москва: ИНФРА-М, 2016. - 248 с.
11. Памбухчиянц, О.В. Организация коммерческой деятельности [Текст]: Учебник / О.В. Памбухчиянц - Москва: Дашков и К, 2018. - 272 с.

Дополнительные источники:

1. О защите прав потребителей : Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ: принят Гос. Думой (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ)// Консультант

Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации : с изм., внесенными Федеральным законом от 24.07.2008 N 161-ФЗ )// Консультант

Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.

3. Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.

4. О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон № ФЗ-52 от 30.03.1999 )// Консультант

Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.

5. О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979/1-1)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера

6. О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 02.01.2000 №299-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера

7. О техническом регулировании : федеральный закон от 27.12.2002 184-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера

8. Правила продажи отдельных видов товаров : утв. 19.01.1998г. №55 с изменениями и дополнениями)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера

9. Правила продажи алкогольной продукции: утв. 19.08.96 №987 с изменениями и дополнениями от 13.10.99г.,02.11.2000г. )// Консультант Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера

10. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами.- М.: ИНФРА-М,2002

11. Сборник нормативных документов для руководителя предприятия розничной торговли.- М.: Экономические новости, 2002.

12. СП 2.3.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами [Текст] : утв. Минздравом РФ 06.09.01.- М.: Изд-во стандартов, 2001.- 34с.

13. ГОСТ Р 5193-99. Идентификация продукции [Текст].- М.: Изд-во стандартов, 2001.- 25с.

14. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов : СанПиН 4222-123-4117-86.- М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1991.- 64с.

15. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции: утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325

16. Инструкция по ветеринарному клеймению и товароведной маркировке мяса: Приказ № 8. - М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1993.- 14с.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
1. Выявлять потребности в товарах	Умение выявлять и анализировать потребности в товарах. Умение определять и анализировать качество товаров Умение проводить и анализировать маркетинговые исследования	-устный опрос; -представление отчета по учебной практике;
2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	Демонстрация умений осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	-представление отчета по учебной и производственной практике профессионального модуля; -практические занятия; -тестирование
3. Управлять товарными запасами и потоками	Демонстрация умений планировать и контролировать товарные запасы и организовывать товарные потоки.	-представление отчета по учебной и производственной практике профессионального модуля; - практические занятия; - устный опрос.
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	Доказательство умений и навыков оформления документации.	-представление отчета по учебной и производственной практике профессионального модуля; -практические занятия.

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

<b>Результаты</b>	<b>Основные показатели</b>	<b>Формы и методы</b>
-------------------	----------------------------	-----------------------

<b>(освоенные общие компетенции)</b>	<b>оценки результата</b>	<b>контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей специальности.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов решения профессиональных задач в области организации коммерческой деятельности; -оценка эффективности и качества выполнения работ	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области торгово-сбытовой деятельности.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Владение информационной культурой, анализ и оценивание информации с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятий социальных партнеров в ходе обучения.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.
ОК 8 Самостоятельно определять	-умение самостоятельно	Наблюдение и

задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	определять задачи профессионального и личностного развития, уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а так же требований стандартов, технических условий.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.