

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 "УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ"

специальности 38.02.05 " Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров"

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

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

- ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.
- ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
- ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.
- ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- У1 распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- У2 формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- У3 применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
- У4 рассчитывать показатели ассортимента;
- У5 оформлять договоры с контрагентами;
- У6 контролировать их выполнение, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- У7 предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- У8 готовить ответы на претензии покупателей;
- У9 производить закупку и реализацию товаров;
- У10 учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
- У11 соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- У12 рассчитывать товарные потери;
- У13 планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- У14 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
- У15 соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;

знать:

- 31 ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
- 32 товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
- 33 виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
- 34 технологические процессы товародвижения;
- 35 формы документального сопровождения товародвижения;
- 36 правила приемки товаров;
- 37 способы размещения товаров на складах и в магазинах;
- 38 условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
- 39 основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
- 310 классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- 311 требования к условиям и правилам эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- 312 нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
- 313 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- 314 обязанности работников в области охраны труда;
- 315 причины возникновения и профилактики производственного травматизма;

- 316 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- 317 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 750 часов, из них:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 428 час, в том числе:

- практических занятий -88 час.

самостоятельной работы обучающихся –214 час.

учебной практики -36 час;

производственной практики – 72 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	ПМ 01. Управление ассортиментом товаров	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров		111	74	16	-	37	-	-	-
ПК 1.1	Выявление потребности в товарах	50	30	10		20		-	-
ПК 1.2	Осуществление связей с поставщиками и потребителями	13	9	-		4			
ПК 1.3	Управление товарными запасами и потоками	38	25	2		13			
ПК 1.4	Оформление документации на поставку и реализацию товаров	10	10	4		-			
ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ									
МДК 01.02 Маркетинг		81	54	26	-	27			
ПК 1.3	Теоретические основы маркетинга	31	16	6		13			
	Маркетинговая деятельность фирмы	50	38	20		14			
МДК 01.03 Техническое оснащение торговых предприятий и охрана труда		120	80	28	-	40			
МДК 01.04 Товароведение продовольственных товаров*		165	110	19		55			
МДК 01.05 Товароведение непродовольственных товаров*		165	110	27		55			
ПК 1.1 – 1.4	Учебная практика	36						36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
Всего:		750	428	88		214		36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 01.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ			111	
Раздел 1 Выявление потребности в товарах			50	
Тема 1.1	Содержание		1	
Цель, задачи, предмет и структура учебного курса	1	Основные понятия в области управления ассортиментом товаров. Цель, задачи, предмет управления ассортиментом товаров Межпредметные связи курса	1	1
Тема 1.2	Содержание		11	
Понятие «категорийный менеджмент»	2	Введение в категорийный менеджмент	3	1
	3	Особенности внедрения категорийного менеджмента. Специфика процесса управления в категорийном менеджменте		
	4	Необходимые изменения в организационной структуре торгового предприятия при внедрении категорийного менеджмента		
	Практическое занятие			
	5-8	Проведение анализа особенностей внедрения категорийного менеджмента в торговых предприятиях города Анализ формирования торгового ассортимента по результатам исследования потребности в товарах при внедрении категорийного менеджмента	4	2
Самостоятельная работа				
Доклад (презентация) «Специфика процесса управления в категорийном менеджменте»; «Особенности внедрения категорийного менеджмента»		4	3	
Тема 1.3	Содержание		5	
Понятие об ассортименте товаров	9	Ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства	3	1
	10	Показатели ассортимента товаров		
	11	Товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели		
Практическое задание				
12,13	Проведение идентификации товаров по ассортиментной принадлежности. Расчет показателей ассортимента	2	2	
Тема 1.4	Содержание		6	
Принцип формирования ассортимента	14	Принципы формирования ассортимента торгового предприятия/организации.	2	1
	15	Направления изменения ассортимента		
Самостоятельная работа				
Доклад (презентация) «Формирование категорий в ассортименте»		4	3	

Тема 1.5 Метод анализа ассортимента	Содержание		5	
	16-18	Метод анализа рентабельности ассортиментной группы. АВС-анализ. Этапы анализа	3	1
	Практическое задание			
	19,20	Анализ ассортимента торгового предприятия. АВС-анализ. Заполнение таблицы.	2	2
Тема 1.6 Порядок формирования ассортимента товаров на предприятиях оптовой торговли	Содержание		7	2
	21-23	Рациональное формирование ассортимента. Ассортиментный перечень	3	1
	Самостоятельная работа			
	Доклад (презентация) «Совмещение АВС- и XYZ- анализа»		4	3
Тема 1.7 Порядок формирования ассортимента товаров в магазинах	Содержание		11	
	24-27	Факторы, оказывающие влияние на построение ассортимента товаров в розничных торговых предприятиях. Особенности формирования ассортимента товаров в магазинах	4	1
	Практическое занятие			
	28,29	Анализ построения структуры ассортимента торгового предприятия	2	2
	Самостоятельная работа			
	Доклад (презентация) «Структура ассортимента розничной торговой организации»		4	3
	30	Контрольная работа по разделу 1	1	3
	Раздел 2 Осуществление связей с поставщиками и потребителями продукции		13	
Тема 2.1 Эффективное управление ассортиментом	Содержание		2	
	31,32	Принципы эффективного управления ассортиментом	2	1
Тема 2.2 Процессы товародвижения	Содержание		11	
	33-36	Технологические процессы товародвижения		
	37-39	Основные факторы, влияющие на содержание и состав технологических процессов и операций товародвижения	7	1
	Самостоятельная работа			
Составление схемы товародвижения на конкретном примере		4	3	
Раздел 3 Управление товарными запасами и потоками		38		
Тема 3.1 Методы анализа и учета товарных запасов на торговом предприятии	Содержание		9	
	40,41	Условия и сроки хранения однородных групп. Товарные запасы текущего, сезонного хранения и досрочного завоза	4	1
	42,43	Нормирование товарных запасов. Управление товарными запасами. Основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров		
	Самостоятельная работа			
Доклад (презентация) «Направления по совершенствованию управления ассортиментом»		5	3	

Тема 3.2 Формирование товарных запасов розничной торговой организации	Содержание		12	
	44,45	Оборачиваемость товарных запасов. Прогнозирование спроса на основе статистики	6	1
	46,47	Определение уровня страхового запаса. Модель оптимального размера заказа		
	48,49	Оценка товарных запасов по методу ФИФО и ЛИФО. Анализ товаров по параметрам влияния. Излишки и дефицит		
	Практическое занятие		2	2
	50,51	Проведение оценки товарных запасов по методам ФИФО и ЛИФО		
	Самостоятельная работа		4	3
План-конспект «Анализ эффективности товарного ассортимента на конкретном примере»				
Тема 3.2 Учет поступления и реализации товаров и тары	Содержание		4	
	52-55	Основные задачи учета поступления товаров Формы документального сопровождения товародвижения	4	1
Тема 3.3 Планирование и анализ ассортимента продукции на промышленном предприятии	Содержание		13	
	56	Процесс контроля за реализацией планов. Организация контроля реализации целевых программ и текущих планов	7	1
	57,58	Планирование ассортимента продукции. Анализ конъюнктуры рынка		
	59,60	Исследование деятельности конкурентов. Характеристика товарного ассортимента		
	61,62	Промышленный ассортимент: каталоги и каталогизация продукции.		
	Самостоятельная работа		4	3
	Доклад (презентация) «Каталогизация для государственных служб»			
63,64 Контрольная работа по разделам 2, 3		2	3	
Раздел 4 Оформление документации на поставку и реализацию товаров			10	
Тема 4.1 Договорные отношения организаций розничной торговли с иными организациями	Содержание			
	65,66	Понятие договора. Необходимые атрибуты договора. Формы образцов договоров и сопроводительных документов.	4	1
	67,68	Виды, назначение, структура договоров с поставщиками и потребителями		
	Практическое занятие		4	2
	69-72	Анализ заключения и исполнения договоров купли-продажи. Разбор ситуации. Оформление договоров		
73,74 Дифференцированный зачет по МДК 01.01		2	3	
			ИТОГО:	111
			в том числе:	
			аудиторных занятий	53
			практических занятий	16
			контрольных работ	5
			самостоятельной работы	37

ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ					
МДК 01.02 МАРКЕТИНГ			81		
Тема 2.1. Теоретические основы маркетинга	Содержание		10		
	1	Предметы, цели, задачи МДК. Предмет маркетинга и связь его с другими дисциплинами. Цели и задачи маркетинга. Маркетинг отношений.	1	2	
	2	Маркетинг – концепция современной рыночной экономики. История и основные этапы развития маркетинга. Необходимость возникновения и совершенствования маркетинга в современных условиях. Основные концепции развития рыночных отношений, их отличительные потребности. Маркетинг как одна из концепций, его сущность. Понятие социально-этического маркетинга.	1		
	3,4	Объекты и субъекты маркетинговой деятельности. Объекты маркетинга: нужда, потребность, спрос. Классификация потребностей. Субъекты маркетинга: юридические и физические лица, осуществляющие маркетинговую деятельность. Службы и отделы маркетинга в организациях, специализированные маркетинговые организации. Нормативные документы, регламентирующие деятельность этих служб. Международные и национальные организации по маркетингу.	2		
	5,6	Окружающая среда маркетинга: понятие, виды. Факторы, формирующие окружающую среду. Микросреда и контролируемые факторы. Разновидности макросреды. Конъюктура рынка.	2		
	7-10	Контроль и регулирование спроса. Виды спроса, их краткая характеристика. Маркетинговые мероприятия при разных видах спроса. Типы маркетинга в зависимости от вида спроса: конверсионный, стимулирующий, развивающий, ремаркетинг, анхромаркетинг, поддерживающий, противодействующий.	4		
	Практические работы				2,3
	11,12.	Установление основных видов потребностей, товаров и услуг их удовлетворяющих. Решение проблемных ситуаций.	6		
	13,14.	Анализ окружающей среды предприятия сферы услуг на конкретном примере			
		15,16	Методы воздействия на уровень спроса на конкретном примере		
Тема 2. 2. Маркетинговая деятельность фирмы	Содержание		16		
	17,18	Маркетинговая информация и маркетинговые исследования. Маркетинговая информация: назначение, источники (внутренние и внешние), принципы их отбора. Классификация маркетинговой информации. Маркетинговые исследования: понятие, цели и задачи, объекты. Особенности маркетинговых исследований. Виды исследований, особенности. Схема исследований. Коррекция и оптимизация результатов.	2	2	
	19,20	Основные приемы маркетинга. Сегментирование рынка. Оценка и выбор целевых рынков. Маркетинговые стратегии для сегментов рынков. Позиционирование – выбор и реализация стратегии.	2		
	21-23	Анализ конкурентной среды и создание конкурентных принципов. Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров. Анализ слабых и сильных сторон конкурентов. Создание собственных конкурентных преимуществ. Выбор политики конкурентных ходов	3		
	24-26	Маркетинговые коммуникации. Основные решения при создании рекламы. Рекламная стратегия. Выбор средств распространения рекламы. Оценка рекламы. Бюджет рекламы. Организация рекламной компании. Связи с общественностью.	3		

	27-29	Ценовая политика. Основные понятия: цена, ценовая политика и стратегия ценообразования. Назначение цен в маркетинге. Классификация цен по месту их установления, степени развития конкурентной среды. Факторы, влияющие на формирование цен.	3	
	30-32	Сбытовая политика. Основные понятия: сбыт, распределение, реализация товаров, сбытовая политика – ее цели и задачи. Средства сбыта: каналы распространения, распределения, их виды, уровни. Критерии выбора каналов сбыта. Торговые посредники. Факторы, влияющие на выбор посредников. ФОССТИС. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики.	3	
	Практические работы			
	33-36	Сбор и анализ маркетинговой информации. Решение ситуационных задач.		
	37-40	Сегментирование рынка		
	41-44	Оценка поведения различных групп покупателей	20	2,3
	45-48	Оценка сильных и слабых сторон конкурентов – на примере конкретной ситуации		
	49-52	Ценообразование		
	Самостоятельная работа			
	Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций, оформление практических работ, отчетов. Рефераты: Проблемы текущего столетия. Необходимость повышения уровня моральной и социальной ответственности. Маркетинговые стратегии рынков. Выбор конкурентов, которых следует атаковать и которых следует избегать. Международное рекламное законодательство. Установление цен по географическому признаку на примере России. Составление анкеты для проведения маркетингового исследования на любой товар.		27	3
	53,54	Дифференцированный зачет по МДК 01.02	2	3
		ИТОГО:	81	
		в том числе:		
		аудиторных занятий	26	
		практических занятий	26	
		контрольных работ	2	
		самостоятельной работы	27	
МДК 01.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ И ОХРАНА ТРУДА			120	
Введение	Содержание		2	
	1-2	Основные цели и задачи изучения МДК 01. 03. Содержание дисциплины, структура курса.	2	1
Тема 3. 1. Управление охраной труда	Содержание		11	
	3	Социально-экономическое и техническое значение охраны труда (ОТ). Производственный травматизм и профзаболевания, причины возникновения, способы предупреждения. Экономические последствия от производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Эффективность мероприятий по охране труда	2	2
	4	Правовые и нормативные акты по ОТ. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс, гигиенические нормативы, санитарные правила и нормы (СанПиН), система стандартов безопасности труда (СБТ) и система строительных норм и правил (СНиП). Организационные основы		

		ОТ. Органы управления, аттестация рабочих мест, обучение персонала, сертификация производств. Ответственность за нарушение требований по охране труда. Расследование и учет несчастных случаев на производстве		
	Практическое занятие			
	5-10	Составление акта по форме Н-1. Расследование и регистрация несчастных случаев на производстве	6	2,3
	Самостоятельная работа			
	Работа с едиными нормативными актами по охране труда.		2	3
Тема3.2. Негативные производственные факторы.	Содержание		4	
	11	Характеристика опасных и вредных факторов производственной среды. Влияние на человека и принципы их нормирования. Потенциальная опасность производственных процессов и технических средств.		
	12	Бактериологические и химические факторы. Физические факторы: виброакустические колебания, электромагнитные поля и излучения, электрический ток, действие инструмента, технологического и транспортного оборудования и др. Действие комплексных опасных факторов при возникновении взрывов и пожаров, нарушение герметичности систем, находящихся под давлением, при авариях и катастрофах транспортных систем и др.	2	1
	Самостоятельная работа			
	Составление таблицы «Классификация вредных производственных факторов». Опасные факторы на производствах с применением ядовитых веществ, при изготовлении продовольственных товаров, при транспортировании, хранении и эксплуатации различных видов продукции (в том числе средств измерений).		2	3
Тема3.3. Создание комфортных условий труда на предприятиях торговой отрасли.	Содержание		8	
	13	Общие требования к безопасности технических систем и рабочих мест на торговом предприятии. Нормирование показателей безопасности. Экспертиза безопасности. Установление предельно допустимых или временно согласованных выбросов (ПДВ или ВСВ), предельно допустимых уровней энергетического воздействия (ПДУ). Микроклимат рабочей зоны. Обеспечение комфортных климатических условий в рабочей зоне. Характеристика освещения и световой среды. Виды освещения и его нормирование.	2	1,2
	14	Искусственные источники света и светильники. Расчет освещения. Создание комфортных зрительных условий.		
	Практическое занятие			
	15-18	Определение параметров микроклимата и освещенность на рабочем месте. Расчет освещения рабочей зоны и рабочего места.	4	2,3
	Самостоятельная работа			
	Изучение вопроса «Обеспечение комфортных климатических условий в рабочей зоне» (в торговом зале, в складских помещениях, в лаборатории-три варианта).		2	3
Тема3.4. Электробезопасность.	Содержание		8	
	19	Электробезопасность: понятие, последствия поражения электрическим током Обеспечение электробезопасности. Оградительные и предупредительные средства, сигнализирующие и блокировочные устройства, системы дистанционного управления электроустановок.	2	1
	20	Технические средства защиты от поражения электрическим током: защитное заземление и зануление,		

		защитное отключение электроустановок. Защита от статического и атмосферного электричества. Средства защиты от воздействия электротока. Правила охраны труда при эксплуатации электрооборудования. Оказание первой помощи при поражении человека электрическим током.		
	Практическое занятие			
	21-24	Организация рабочего места с соблюдением правил электробезопасности и оказание первой помощи при поражении человека электрическим током.	4	2,3
	Самостоятельная работа			
	Составление рекомендаций «Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования».		2	3
Тема3.5. Пожарная безопасность	Содержание		10	
	25	Пожарная опасность веществ и производств. Основные причины пожаров и взрывов. Огнегасительные вещества и средства пожаротушения.	2	1
	26	Обеспечение пожарной безопасности технологических процессов и оборудования. Средства индивидуальной защиты. Основные причины возникновения пожаров на предприятиях торговли. Противопожарный инструктаж		
	Практическое занятие			
	27-30	Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров пожарной сигнализации и связи, использование противопожарной техники. Способы оказания первой помощи пострадавшим	4	2,3
	Самостоятельная работа			
	Изучение вопроса «Виды ручных огнетушителей». Изучение правил эвакуации в случае пожара.		4	3
Тема3.6 Значение технического оснащения торговой отрасли	Содержание		2	
	31	Роль технического оснащения в улучшении культуры обслуживания, в повышении производительности труда работников торговых организаций и в увеличении прибыли при экономии трудовых и материальных затрат. Значение научно-технического прогресса в современной торговле.	2	1
	32	Классификация торгового оборудования по обобщающим признакам и функциональному назначению. Обеспечение безопасности оборудования. Автоматизация торгово-технологического процесса.		
Тема3.7 Немеханическое оборудование торговых организаций	Содержание		14	
	33-34	Мебель для торговых организаций: назначение и классификация. Типизация и унификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций. Мебель торговых залов магазинов, административно-бытовых и подсобных помещений, складов торговых организаций: типы, назначение, особенности устройства и применения. Перспективы совершенствования торговой мебели по конструкции, дизайну, функциональному назначению.	4	1
	35-36	Торговый инвентарь; назначение и классификация. Требования, предъявленные к торговому инвентарю. Виды, назначение и особенности отдельных видов инвентаря для торговых организаций.		
	Практическое занятие			
	37-40	Составление схем размещения мебели в торговых залах и складах магазина	4	2,3
	Самостоятельная работа			
	Подготовка презентаций: «Инвентарь для приемки товара», «Инвентарь для вскрытия деревянной тары», «Инвентарь для вскрытия бочек (деревянных и металлических)», «Инвентарь для вскрытия мягкой тары».		6	3

Тема3.8. Измерительное оборудование.	Содержание		12	
	41	Измерительное оборудование: понятие, назначение. Классификация измерительного оборудования, требования, предъявляемые к нему. Меры массы, меры объёма, меры длины.	2	1
	42	Весоизмерительное оборудование: типы, назначение, сравнительная характеристика по устройству и правилам эксплуатации. Оснащение торговых организаций весоизмерительным оборудованием.		
	Лабораторно-практическое занятие			
	43-48	Отработка умений эксплуатации весов: электронных настольных, платформенных (товарных).	6	2,3
	Самостоятельная работа			
	Составление схемы подготовки весов к взвешиванию: по уровню, по выставлению стрелки весов на«0»,по колебательным движениям стрелки весов		4	3
Тема3.9 Техническое обслуживание и государственный метрологический контроль за средствами измерений.	Содержание		12	
	49-52	Правовая база метрологического обеспечения измерительного оборудования. Государственный метрологический контроль за средствами измерений: сфера применения, правовая база, порядок проведения.	6	1
	53-54	Техническое обслуживание весоизмерительного оборудования.		
	Самостоятельная работа			
	Изучение нормативных документов по государственному метрологическому контролю за средствами измерений.		6	3
Тема3.10. Механическое оборудование	Содержание		12	
	55-56	Фасовочно-упаковочное оборудование: назначение, классификация, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Оборудование для маркировки упакованных товаров и печати этикеток со штриховым кодом.		
	57-58	Измельчительно-режущее оборудование: назначение, классификация. Режущие и измельчительные машины: типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.	6	1
	59-60	Подъёмно-транспортное оборудование: назначение, классификация. Грузоподъёмные машины и механизмы, транспортирующие машины и механизмы, погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, автоматические подъёмно-транспортные комплексы, типы, техническая характеристика, правила эксплуатации.		
	Самостоятельная работа			
	Составление схем последовательности сборки различного оборудования.		6	3
Тема3.11 Технологическое оборудование	Содержание		24	
	61-65	Торговое холодильное оборудование: назначение и классификация. Виды охлаждения: безмашинное и машинное. Машинное охлаждение, его сущность, преимущество и недостатки по сравнению с безмашинным охлаждением. Холодильные агрегаты: виды, свойства, применение. Озонобезопасные хладагенты и их виды. Холодильные машины и агрегаты: типы, устройства, техническая характеристика, правила эксплуатации.	10	
	66-70	Торговые автоматы: назначение, классификация и правила их эксплуатации. Автоматы непродовольственной и продовольственной группы товаров. Оборудование для продажи напитков. Прибор просмотрный настольный (ППН):назначение, порядок работы. Машина для счета денежныхбилетовтипаСМ-1.		1
	71-78	Система защиты товаров от несанкционированного выноса товаров в торговых организациях:	8	

		назначение и классификация, их виды, устройство, технические характеристики, эксплуатация. Деактиваторы и магнитные съёмники: виды и назначение. Теленаблюдение, мониторы, системы видеонаблюдения. Оборудование для штрих-кодовых технологий (сканеры, принтеры). Охранное оборудование: камера, выпуклые зеркала, ALARM		
		Самостоятельная работа		
		Подготовка сообщений а) озоноразрушающий потенциал хладогентов R-134А и R-403В; б) потенциал глобального потепления; в) сроки жизни хладогентов в атмосфере	6	3
	79-80	Дифференцированный зачет	2	3
		ИТОГО:	120	
		в том числе:		
		аудиторных занятий	50	
		практических занятий	28	
		контрольных работ	2	
		самостоятельной работы	40	
		МДК 01.04 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	165	
		Содержание	7	
Тема 4.1. Химический состав и свойства веществ, входящих в состав продовольственных товаров	1	Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), происхождению (натуральные, искусственные и синтетические).	4	1
	2	Характеристика важнейших неорганических веществ химического состава: воды, минеральных веществ: представление о химической природе этих веществ, их классификация, свойства веществ.		
	3	Характеристика важнейших органических веществ химического состава: углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, красящих веществ: представление о химической природе этих веществ, их классификация, свойства веществ.		
	4	Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров.		
		Самостоятельная работа	2	3
		Доклад (презентация) «Понятие о рациональном и сбалансированном питании»		
	5	Проверочная работа (тест)	1	3
Тема 4.2 Зерномучные товары.		Содержание	29	
	6	Классификация зерномучных товаров на подгруппы однородной продукции. Потребительские свойства зерномучных товаров; назначение, пищевая ценность зерномучных товаров (энергетическая, биологическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность).	3	1,2
7	Химический состав зерна важнейших видов зерновых, бобовых культур. Особенности состава, отличающие зерно и продукты его переработки от других пищевых продуктов. Особенности состава отдельных групп зерновых и бобовых культур. Свойства отдельных веществ (крахмала, жиров, белков, ферментов и др.). Их влияние на потребительские и технологические свойства зерна.			

8	Крупа: понятие, назначение. Классификация круп по видам сырья, технология обработки, степени измельчения. Состав и пищевая ценность крупы. Факторы, формирующие качество: сырье, производство.		
Лабораторно-практическое занятие			
9-10	Сравнительная товароведная характеристика важнейших видов круп: сырье, особенности состава, пищевой ценности, строение, соотношения разных элементов зерна (натуральные образцы)	2	2,3
Самостоятельная работа			
Изучение ГОСТов, ТУ на крупы		2	3
Содержание			
11	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.	1	1
Лабораторно-практическое занятие			
12-13	Сравнительная товароведная характеристика пшеничной и ржаной муки: особенности состава и свойств веществ, пищевой ценности, соотношение разных элементов зерна; помолы, назначение (натуральные образцы)	2	2,3
Самостоятельная работа			
Изучение ГОСТов, ТУ на муку		2	3
Содержание			
14	Хлеб и хлебобулочные изделия: понятие и назначение. Классификация хлеба по видам муки, рецептуре, способам выпечки. Ассортимент хлеба. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.	1	1
Лабораторно-практическое занятие			
15-16	Сравнительная товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий разных видов и наименований по сырью, особенностям производства, составу, пищевой ценности.(натуральные образцы)	2	2,3
Самостоятельная работа			
Изучение ГОСТов, ТУ на хлеб, хлебобулочные изделия		2	3
Содержание			
17	Сухарные и бараночные изделия: понятие, назначение. Общность и различия внешнего вида, состава и структуры. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сравнительная товароведная характеристика сухарных и бараночных изделий по пищевой ценности, составу, структуре, органолептическим показателям.	1	1
Самостоятельная работа			
Изучение ГОСТов, ТУ на сухарные и бараночные изделия		2	3
Содержание			
18	Макаронные изделия: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.	1	1
Лабораторно-практическое занятие			

	19-20	Сравнительная товароведная характеристика макаронных изделий разных видов и сортов по виду сырья, внешним признакам, пищевой ценности, составу, назначению (натуральные образцы)	2	2,3
	Содержание			
	21	Крахмал и крахмалопродукты: понятие, виды, назначение. Пищевая ценность и состав.	1	1
	Лабораторно-практическое занятие			
	22	Оформление таблицы «Сравнительная товароведная характеристика разных видов крахмала и крахмалопродуктов по сырью, составу, особенностям свойств веществ, входящих в них» (натуральные образцы)	1	2,3
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на макаронные изделия		4	3
Тема 4.3 Флодоовощные товары.	Содержание		10	
	23	Пищевая ценность свежих плодов и овощей: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность. Показатели, их характеризующие. Химический состав и свойства веществ, входящих в свежие плоды и овощи. Краткая характеристика важнейших видов веществ; углеводов, органических веществ, пектиновых, фенольных, ароматических, красящих и минеральных веществ, витаминов	7	1,2
	24	Классификация свежих плодов и овощей. Товароведная, торговая и ботаническая классификация: классификационные признаки. Товароведная классификация свежих плодов и овощей: подгруппы, виды, разновидности. Особенности строения отдельных подгрупп. Понятие о помологических, ампелографических и хозяйственно-ботанических сортах, признаки для идентификации природных сортов		
	25	Товароведная характеристика подгрупп плодов: семечковых, косточковых. Общие критерии товароведной характеристики плодов. Виды и разновидности плодов; назначение, строение, состав, показатели качества, дефекты (болезни), условия и сроки хранения.		
	26	Товароведная характеристика цитрусовых, субтропических плодов, тропических и разноплодных по общим и специфическим критериям. Виды экзотических плодов. Строение, состав.		
	27	Товароведная характеристика ягод и орехоплодных по общим и специфическим критериям. Виды и разновидности, назначение, строение, состав.		
	28	Товароведная характеристика подгрупп овощей плодовых и вегетативных. Общие критерии товароведной характеристики овощей: клубнеплодов (картофель), корнеплодов, капустных, луковых, пряно-вкусовых, салатно-шпинатных и плодовых: томатных, тыквенных, по общим и специфическим критериям. Представление о десертных и зернобобовых овощах.		
	29	Продукты переработки плодов и овощей: понятие, назначение. Классификация продуктов переработки по методам консервирования и сырью. Пищевая ценность: свойства, ее характеризующие.		
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на продукты переработки плодов и овощей		3	3
Тема 4.4. Вкусовые товары.	Содержание		18	
	30-32	Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация вкусовых товаров: деление на подгруппы, классификационные признаки. 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. Химический состав основных подгрупп вкусовых товаров, их классификация по содержанию наиболее значимых веществ.	3	1,2
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на вкусовые товары		2	3
	Содержание			
	33-35	Алкогольные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы. Сырье, производство.	3	1,2
	Самостоятельная работа			
	Сообщение «Влияние алкоголя на организм человека»		1	3
	Содержание			
	36	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 особенности чая разных групп.	2	
	37	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 произрастания, процессы производства. Особенности кофе разных районов произрастания и видов		
	Лабораторно-практическое занятие			
	38-39	Группировка чая в зависимости от способа ферментации, производства.	2	2,3
	Содержание			
	40	Пряности и приправы. Пряности: понятие, назначение. Районы произрастания. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество пряностей: сырье, процессы производства. Отличительные особенности пряностей.	1	1
	Лабораторно-практическое занятие			
	41	Группировка пряностей в зависимости от используемой части растения	1	2,3
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на чай, кофе		3	3
	Содержание		28	
Тема 4.5 Кондитерские товары.	42	Кондитерские товары: понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Пищевая ценность: энергетическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность, показатели, их обуславливающие. Химический состав основных подгрупп кондитерских товаров, их классификация по содержанию наиболее значимых веществ. Свойства этих веществ, влияющих на потребительские свойства.	1	1
	Самостоятельная работа			

Изучение ГОСТов, ТУ на кондитерские товары		3	3
Содержание			
43	Сахар: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая товароведная характеристика отдельных видов и разновидностей сахара по составу, органолептическим показателям, особенностям производства.	1	1
Лабораторно-практическое занятие			
44	Группировка сахара в зависимости от способа производства	1	2,3
Содержание			
45	Мед: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Общность и отличия меда от сахара. Классификация и ассортимент. Отличия натурального меда и искусственного. Способы получения меда разных видов	1	1
Самостоятельная работа			
Изучение ГОСТов, ТУ на мед		2	3
Содержание			
46	Фруктово-ягодные кондитерские изделия: понятие, назначение. Классификация. Отличия и общность разных видов.		
47	Карамельные изделия. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика карамельных изделий разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям. Назначение.	2	1
Практическое занятие			
48-49	Группировка ассортимента карамели согласно признакам классификации	2	2,3
Содержание			
50-51	Ирис. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика ириса разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям»	2	1
Содержание			
52-53	Конфетные изделия: понятие, назначение. Общность и отличия от карамели, ириса и драже. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Драже: понятие, назначение. Отличия драже от карамели и конфет по составу, структуре, производству, органолептическим показателям.	2	1
Практическое занятие			
54-55	Сравнительная характеристика конфет разных видов и наименований по составу, структуре, сырью, производству, органолептическим показателям (натуральные образцы)	2	2
Содержание			
56-57	Какао - продукты и какао - порошок: понятие, назначение. Общность и различия между ними по составу, сырью, процессам производства. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства.	4	1
58-59	Шоколад: классификация и ассортимент. Пищевая ценность		
Содержание			

	60-61	Мучные кондитерские изделия: понятие, назначение, виды, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства.	2	1
	Практическое занятие			
	62-63	Сравнительная товароведная характеристика видового ассортимента мучных кондитерских изделий	2	2
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на кондитерские товары		3	3
Тема 4.6 Молоко и молочные товары	Содержание		20	
	64	Молочные товары: понятие, назначение. Общая классификация молочных товаров: деление на группы и подгруппы. Пищевая ценность молочных товаров; показатели, её обуславливающие.	1	1
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на молочные товары		2	3
	Содержание			
	65-66	Молоко и сливки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Частная классификация по температурному режиму обработки, жирности, вводимым добавкам. Ассортимент. Краткая характеристика.	5	1
	67-69	Кисломолочные продукты: понятие, назначение. Классификация. Отличия разных видов от других молочных товаров и между собой. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Особенности разных видов по сырью, производству		
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на кисломолочные продукты		2	3
	Содержание			
	70	Масло коровье: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов сливочного и комбинированного масел по составу, сырью.		
	71	Мороженое: классификация, производство, характеристика видового ассортимента		
	72	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. Ассортимент. Краткая характеристика разных видов сгущенных молочных консервов	7	1
73 - 76	Сыры: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сыров от других молочных товаров. Общие признаки сыров и творога. Классификация и ассортимент, особенности ассортимента импортных сыров. Сравнительная характеристика разных групп, видов и наименований по сырью, процессам производства, составу и органолептическим показателям.			
Самостоятельная работа				
Изучение ГОСТов, ТУ на сыры		3	3	
Тема 4.7	Содержание		8	

Пищевые жиры	77	Пищевые жиры: понятие, назначение. Общая классификация. Состав и свойства пищевых жиров. Классификация жиров. Пищевая ценность жиров.	1	1
	Самостоятельная работа		3	3
	Изучение ГОСТов, ТУ на жиры			
	Содержание			
	78-79	Растительные масла: понятие, назначение. Классификация растительных масел по виду сырья и способам обработки. Состав и пищевая ценность разных видов и подвидов. Сравнительная характеристика разных видов масел	2	1
	Содержание			
80	Животные жиры: понятие, назначение. Классификация по видам сырья и способам обработки. Состав и пищевая ценность.	2	1	
81	Маргариновая продукция: понятие, виды, назначение. Состав и пищевая ценность. Общность и отличия от растительных масел животных жиров и сливочного масла. Кулинарные жиры: понятие, виды, назначение. Состав и пищевая ценность.			
Тема 4.8 Яйца и яичные товары.	Содержание		4	
	82	Яйцо: Строение: структурные части яйца, их процентное соотношение, изменение процентного соотношения при хранении. Пищевая ценность яйца. Химический состав. Классификация.	2	1
	83	Яичные продукты. Товароведная характеристика	2	3
	Самостоятельная работа			
Изучение ГОСТов на яичные товары				
Тема 4.9. Мясо и мясные товары	Содержание		20	
	84	Мясные товары: понятие, назначение, потребность в мясных товарах, нормы потребления. Общая классификация. Спрос и предложение.	1	1
	Самостоятельная работа		3	3
	Изучение ГОСТов, ТУ мясную продукцию			
	Содержание			
	85	Мясо: понятие, назначение. Тканевый и химический состав мяса. Пищевая ценность мяса. Заболевания убойных животных, опасных для человека. Послеубойные изменения в мясе: созревание, ооченение и порча, их влияние на качество мяса.	11	1
	86	Классификация мяса по сырью (виду, полу, возрасту), упитанности. Классификация способов холодильной обработки мяса.		
	87	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.		
	88-89	Мясные изделия и желатиновая продукция. Классификация. Товароведная характеристика.		
	90-91	Мясо птицы. Классификация птицы по группам (домашняя и дичь). Тканевый и химический состав, пищевая ценность.		
92-93	Мясные полуфабрикаты: понятие, назначение. Классификация по виду мяса и способам обработки. Товароведная характеристика видов и ассортимента. Тканевый и химический состав, пищевая			

		ценность, кулинарное использование.		
	94-95	Колбасные изделия: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам обработки, внешним признакам. Тканевый и химический состав, пищевая ценность колбасных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Влияние основного и вспомогательного сырья, пищевых добавок на качество готового продукта. Ассортимент колбасных изделий.		
	Содержание			
	96	Мясокопчености: понятие, назначение. Классификация по способам тепловой обработки, видам сырья, анатомической части туши. Тканевый и химический состав, пищевая ценность, использование мясокопченостей разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Ассортимент мясокопченостей. Сравнительная характеристика основных видов и наименований.	2	1
	97	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. Ассортимент мясных консервов.		
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на консервированную мясную продукцию		3	3
Тема 4.10. Рыбные товары. Нерыбное водное сырье	Содержание		19	
	98	Рыбные товары: понятие, назначение. Общая классификация.	1	1
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на рыбную продукцию		3	3
	Содержание			
	99	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. Химический состав рыбы: основные питательные вещества и их свойства, влияние на пищевую ценность и сохраняемость. Классификация рыб по содержанию жира и белков. Пищевая ценность рыбы.		
100	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.	12	1,2	
101	Классификация свежей рыбы по физиологическому и термическому состоянию. Особенности пищевой ценности. Видовой ассортимент рыбы живой, охлажденной и мороженой рыбы. Живая рыба: назначение. Вылов, перевозка разными видами транспорта, хранение в торговле. Охлажденная и мороженая рыба. Факторы качества: сырье, способы охлаждения и замораживания			

	102	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия: понятие, назначение. Классификация по виду способам обработки. Товароведная характеристика видов и ассортимента. Химический состав, пищевая ценность, кулинарное использование.		
	103	Рыба соленая и маринованная, сушеная и вяленая : понятие, назначение, отличительные признаки. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Способы посола, их влияние на качество соленой рыбы. Сущность созревания рыбы. Ассортимент соленой и маринованной рыбы. Сравнительная характеристика отдельных видов соленой и маринованной рыбы. Влияние способов разделки, вяления и сушки на качество готовой продукции. Сущность процессов, происходящих при вялении и сушке.		
	104	Копченые рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация копченых рыбных товаров по виду сырья, способам термической обработки и копчения. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние способов копчения на качество копченой рыбы. Ассортимент.		
	105-106	Рыбные консервы и пресервы: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам основного и вспомогательного сырья. Тканевый, химический состав и пищевая ценность консервов и пресервов разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Ассортимент. Сравнительная характеристика консервов и пресервов разных видов.		
	107-108	Нерыбные водные продукты: понятие, назначение. Классификация по видам объектов промысла: ракообразные, моллюски, иглокожие, морские млекопитающие, морские водоросли. Отличительные признаки отдельных видов по строению, химическому составу, пищевой ценности и использованию. Продукты переработки нерыбных водных продуктов: виды, назначение.		
	109-110	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, процессы производства. Сравнительная характеристика икры разных видов и разновидностей (зернистой, паюсной и ястычной).		
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на нерыбные водные продукты		3	3
		ИТОГО:	165	
		в том числе:		
		аудиторных занятий	91	
		практических занятий	19	
		самостоятельной работы	55	
		ЭКЗАМЕН	3	
МДК 01.05 ТОВАРОВЕДЕНИЕ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ			165	
Тема 5.1 Текстильные товары (ткани)	Содержание		17	
	1-3	Текстильные товары: понятие, назначение, классификация.	9	

	4-6	Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон, нитей и пряжи.		1	
	7-9	Влияние вида волокон, пряжи, нитей на качество тканей.			
	Лабораторно – практическое занятие				
	10-11	Раскрыть товароведную характеристику образцов тканей	2	2,3	
	Самостоятельная работа				
	Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на ткани			6	3
Тема 5.2. Швейные и трикотажные товары	Содержание			18	
	12-16	Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение, классификация.			
	17-21	Товароведная характеристика видового ассортимента	10	1	
	Лабораторно-практическое занятие				
	22-23	Раскрыть товароведную характеристику швейных изделий	2	2,3	
	Самостоятельная работа				
Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на трикотажные изделия			6	3	
Тема 5.3 Обувные товары	Содержание			19	
	24-26	Факторы, формирующие качество обуви: материалы, моделирование, конструирование, процессы производства.			
	27-29	Общие потребительские свойства. Размеры и полнота обуви.	9	1	
	30-32	Понятие о моделях и фасонах обуви.			
	Лабораторно-практическое занятие				
	33-36	Дать товароведную характеристику кожаной обуви.	4	2,3	
	Самостоятельная работа:				
Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на обувные товары			6	3	
Тема 5.4. Пушно-меховые изделия и овчинно-шубные товары	Содержание			13	
	37-41	Характеристики пушно-мехового сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	5	1	
	Лабораторно-практическое занятие				
	42-43	Дать товароведную характеристику пушно-меховым полуфабрикатам	2	2,3	
	Самостоятельная работа:				
Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на пушно-меховые изделия и овчинно-шубные товары			6	3	
Тема 5.5 Галантерейные товары	Содержание			18	
	44-47	Классификация и ассортимент галантерейных товаров.			
	48-51	Товароведная характеристика видового ассортимента	8	1	
	Лабораторно - практическое занятие				
	52-55	Дать товароведную характеристику галантерейным товарам.	4	2,3	
	Самостоятельная работа				
Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на галантерейные товары			6	3	

Тема 5.6 Хозяйственные товары	Содержание		27	
	56-58	Ассортимент хозяйственных товаров: посудохозяйственные товары	12	1
	59-61	Товары хозяйственного назначения, товары бытовой химии		
	62-64	Строительные материалы		
	65-67	Мебельные товары		
	Лабораторно-практическое занятие			
	68-70	Дать товароведную характеристику стеклянным бытовым товарам	9	2,3
	71-73	Дать товароведную характеристику керамическим бытовым товарам		
	74-76	Дать товароведную характеристику металлической посуды, ножевых товаров, столовых приборов.		
	Самостоятельная работа			
Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на хозяйственные товары		6	3	
Тема 5.7 Ювелирные товары	Содержание		16	
	77-81	Ассортимент ювелирных товаров.	10	1
	82-86	Товароведная характеристика видового ассортимента		
	Самостоятельная работа			
	Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на ювелирные изделия		6	3
Тема 5.8 Парфюмерно-косметические товары	Содержание		18	
	87-91	Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров.	10	1
	92-96	Групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров.		
	Лабораторно-практическое занятие			
	97-98	Изучение ассортимента парфюмерных товаров по органолептическим показателям	2	2
	Самостоятельная работа			
	Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на парфюмерно-косметические товары		6	3
Тема 5.9 Товары культурно-бытового назначения	Содержание		19	
	99-103	Ассортимент товаров культурно-бытового назначения: канцтовары, игрушки и игры, спортивные товары, электротовары	10	1
	104-108	Товароведная характеристика видового ассортимента		
	Лабораторно - практическое занятие			
	109-110	Дать товароведную характеристику игрушкам	2	2
	Самостоятельная работа			
	Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на товары культурно-бытового назначения. Подготовка к экзамену		7	3
		ИТОГО:	165	
		в том числе:		
		аудиторных занятий	83	

		практических занятий	27	
		самостоятельной работы	55	
			ЭКЗАМЕН	3
Учебная практика УП 01			36	
Виды работ:				
	1	Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, санитарии и гигиене на предприятиях. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. Работа с нормативными документами	12	2,3
	2	Изучение профессиональной терминологии. Расчет показателей ассортимента. Составление рекомендаций по санитарно-эпидемиологическим требованиям к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде, техники безопасности и охраны труда. Работа с нормативными документами	12	
	3	Изучение методики анализа ассортиментной политики торговой организации. Правила приемки товаров по количеству и качеству, размещению товаров. Эксплуатация основных видов торгово-технологического оборудования.	6	
	4	Дифференцированный зачет	6	
Производственная практика по профилю специальности ПП 01			72	
Виды работ:				
	1	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Общая информация о магазине, изучение оборудования рабочих мест, состояние технического оснащения, изучение перечня ассортимента товара, идентификация товаров однородных групп.	2	3
	2	Проведение анализа ассортиментной политики торговой организации.	4	
	3	Выявление потребности в товаре (спрос). Участие в работе с поставщиками и потребителями. Проведение приемки товаров по количеству и качеству, размещение товаров. Контроль за обеспечением товародвижения в складах и магазинах. Участие в проведении инвентаризации товаров.	24	
	4	Участие в формировании торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах. Участие в маркетинговых исследованиях для формирования спроса и стимулирования сбыта. Расчет показателей ассортимента торгового предприятия. Участие в оформлении договора с контрагентами, контроль за их выполнением	24	
	5	Участие в закупке и реализации товаров торгового предприятия. Анализ факторов, влияющих на ассортимент и качество при организации товародвижения. Участие в проведении подсчета товарных потерь в торговом предприятии. Планирование мер по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь. Дифференцированный зачет	12	
	6	Квалификационный экзамен	6	
Всего по модулю			750	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории: **товароведения и экспертизы продовольственных товаров, товароведения и экспертизы продовольственных товаров**

Оборудование лаборатории:

рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия, штативы, реактивы, приборы, микроскопы.

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

Мастерская Учебный магазин

витрины, прилавки, стеллажи

Технические средства обучения:

Касса «АМС – 100Ф»;

детектор подлинности денежных купюр;

- этикет-пистолет

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01. 2000 г. №29-ФЗ
2. Балаева С,И Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учеб. пособие - М., Дашков и К°, 2010. – 262 с.
3. Голубенко О,А, Конин Н.В Экспертиза и сертификация кондитерских товаров Учебное пособие . АЛЬФА_М; ИНФРА_М: 2011. – 281 с.
4. Дубцов Г,Г Товароведение продовольственных товаров учебник ИЦ"Академия» 2012
5. Куликова Н, Р. Новопоплавская В.П, Носова Н.С Основы товароведения учебное пособие АЛЬФА_М; ИНФРА_М: 2012. – 281 с.
6. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник -/Ходыкин, А.П., Волошко, Н.И./ М., Дашков и К°, 2010. – 46
6. Никифоров Н,С Товароведение продовольственных товаров:Практикум , Учебное пособие ИЦ»Академия» 2008
7. Товароведение потребительских товаров : учебное пособие- М.: ИД "Форум": ИНФРА-М, 2008.-384с
8. Теория товароведения учебное пособие для студентов сред. проф. образования/ Е.Ю. Райкова, Ю.В. Додонкин. -5 изд, стер.-М.: Издательский центр "Академия"
9. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ Н.В. Коник.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 23011.- 416с
10. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие/Замедлина Е.А.-М.: Издательство РИОР, 2005г-156с

Дополнительные источники:

1. Валицкий С.П. Экспертиза потребительских свойств новых товаров: учеб. пособие - М. Экономика, 1981. – 121с.
2. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров. Учеб. Пособие. Волжск, 2003. – 248с.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации: с изм., внесенными Федеральным законом от 24.07.2008 N 161-ФЗ)// Консультант
4. Криштафович В.И, Жебелева И,А товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы –М 2009
5. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству/ 25.04.66 №П-7 с изменениями и дополнениями от 14.11.74 №98
6. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами. - М.: ИНФРА- М, 2002.
7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. /Утв. Приказами Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325
8. 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.
9. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов: СанПиН 4222-123-4117-86.- М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1991.- 64с.
10. О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979/1-1)// Консультант Плюс [электронный ресурс] :

11. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ: принят Гос. Думой (в ред. Федеральных законов, от 23.07.2008 N 160-ФЗ)// Консультант
12. 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.
13. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству /15.06.65 № П-6
14. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству/ 25.04.66 №П-7 с изменениями и дополнениями от 14.11.74 №98
15. О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон № Ф3-52 от 30.03.1999)// Консультант Плюс
16. 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.
17. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами. - М.: ИНФРА- М, 2002.
18. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. /Утв. Приказами Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325
19. Экспертные методы в оценке качества товаров. /Азгальдов Г.Г. / М.: Экономика. 1974г. -109с.
20. ГОСТ 16504-81. Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения. -М.: ИПК Издательство стандартов,2009
21. ГОСТ Р 54004-2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.
22. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
23. ГОСТ 23268.0-91 Воды минеральные питьевые, лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Правила приёмки и методы отбора проб.
24. ГОСТ 51593 –2000. Вода питьевая. Отбор проб.
25. Николаева М.А., Положишникова М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. Учеб.пособие.- М.: ФОРУМ, Инфра-М, 2009

Интернет-ресурсы:

1. Охрана труда <http://safety24.narod.ru/canteen.htm>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
3. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
4. Торговля, бизнес, товароведение, экспертиза: <https://znaytovar.ru/>
5. Бытовая техника <http://www.konfor.ru>

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Выявлять потребность в товарах.	<p>Правильность выбора классификационных признаков при анализе фактического ассортимента товаров и направлений ассортиментной политики торгового предприятия. Знание и точность методики расчета показателей и структуры ассортимента товаров. Знание процедуры исследования и прогноза продаж по каждой группе товарного ассортимента.</p> <p>Владение механизмами формирования спроса на новые товары для удовлетворения потребности покупателей и совершенствования ассортимента потребительских товаров.</p>	<p>Выполнение практического задания.</p> <p>Фронтальный опрос.</p> <p>Выполнение и защита практических заданий.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Фронтальный опрос.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Экспертная оценка выполнения заданий</p>
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	<p>Достаточность знаний нормативно-правовой базы по осуществлению хозяйственных связей с поставщиками потребительских товаров и потребителями.</p> <p>Умение контролировать выполнение договоров поставки, согласовывать ассортимент товаров соблюдения сроков поступления, количества и качества.</p>	<p>Выполнение практического задания</p> <p>Тестирование.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p>
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	<p>Ответственность при определении конечных сроков реализации товаров, санитарно-эпидемиологическое благополучие и безопасность потребителей и коллектива торгового предприятия при эксплуатации торгового технологического оборудования.</p> <p>Умение анализировать и выбирать оптимальные условия хранения и размещения товаров для сохранения их качества.</p> <p>Умение планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров и сокращению товарных потерь, своевременного пополнения товарных запасов.</p>	<p>Выполнение практического задания.</p> <p>Комбинированный опрос.</p>
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	<p>Полнота знаний форм документального сопровождения товародвижения.</p> <p>Ответственность, четкость, грамотность оформления договоров с контрагентами, претензионных писем и сопроводительных документов при приемке товаров по количеству и качеству.</p>	<p>Оценка защиты практической работы</p> <p>Зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей специальности через участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических днях, выставок.	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - применение методов и способов решения профессиональных задач - оценка эффективности и качества выполнения работ -самообразование	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области оценка качества товаров и основы экспертизы ; способности анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на 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 на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- демонстрация навыков использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на 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 на практических занятиях, на 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. Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.

