

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Ашинский индустриальный техникум»

Рассмотрена и согласована на заседании  
цикловой комиссии профессий и  
специальностей гуманитарного, социально-  
экономического и естественно-научного  
профиля  
Протокол № 24 от 30.08.2019 г.

Утверждаю  
Зам директора по УМР



О.В. Труфанова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01**

**Управление ассортиментом товаров**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ашинский индустриальный техникум»

Разработчик:

Киреева Елена Геннадьевна, преподаватель ГБПОУ «Ашинский индустриальный техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	9
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	43
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	52

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Управление ассортиментом товаров

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): управления ассортиментом товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

#### 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:**

- Анализа ассортиментной политики торговой организации;
- Выявления потребности в товаре (спроса);
- Участия в работе с поставщиками и потребителями;
- Приемки товаров по количеству и качеству;
- Размещения товаров;
- Контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- Обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- Эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- Участия в проведении инвентаризации товаров.

**уметь:**

- Распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- Формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- Применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирование сбыта;
- Рассчитывать показатели ассортимента;
- Оформлять договоры с контрагентами;
- Контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- Предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;

- Готовить ответы на претензии покупателей;
- Производить закупку и реализацию товаров;
- Учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качества при организации товародвижения;
- Соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- Рассчитывать товарные потери;
- Планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
- Соблюдать требования техники безопасности и охране труда.

**знать:**

- Ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
- Товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
- Виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
- Технологические процессы товародвижения;
- Формы документального сопровождения товародвижения;
- Правила приемки товаров;
- Способы размещения товаров на складах и в магазинах;
- Условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
- Основные мероприятия по предупреждению повреждений и порчи товаров;
- Классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- Требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- Нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
- Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- Обязанности работников в области охраны труда;
- Причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
- Фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

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

Всего 542 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 434 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 292 часа;  
самостоятельной работы обучающегося – 140 часов.

учебной практики и производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1	Выявлять потребности в товарах
ПК 2	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции
ПК 3	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 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), 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)

### 3. 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)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			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	
	<b>МДК. Основы управления ассортиментом товаров</b>									
<b>ПК 1</b>	<b>Раздел 1. Выявление потребности в товарах</b>	<b>228</b>	<b>126</b>	<b>78</b>	<b>20</b>	<b>78</b>	<b>20</b>	<b>24</b>		
<b>ПК 2-4</b>	<b>Раздел 2. Организация и технология управления товарным ассортиментом в торговых организациях</b>	<b>278</b>	<b>168</b>	<b>72</b>		<b>62</b>		<b>48</b>		
	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>36</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>542</b>	<b>294</b>	<b>150</b>	<b>20</b>	<b>140</b>		<b>72</b>		



	Оценка и подтверждение соответствия качества продовольственных товаров, группы показателей, градации качества. Влияние пищевой ценности на конкурентоспособность продовольственных товаров Основные понятия, характеристик а свойств, обуславливающих пищевую ценность продовольствия		
	<b>3-4 Практические занятия</b> Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Сравнение товаров разных видов или торговых марок по энергетической ценности.	2	
<b>Тема 2.</b> Вспомогательные товары		4	
<b>Тема 2.1.</b> Классификация вспомогательных товаров Пищевые добавки Натуральные улучшители консистенции	<b>Содержание</b> <b>5-6 Лабораторные занятия</b> Распознавание крахмала разных видов микроскопическим методом. Определение товарного сорта крахмала.	2	
		2	
<b>Тема 2.2.</b> Пряности и приправы	<b>Содержание</b> <b>7-8 Практические занятия</b> Оценка качества пряностей и приправ.	2	
		2	
<b>Тема 3.</b> Зерномучные товары		14	
<b>Тема 3.1.</b> Крупа	<b>Содержание</b> 9-10 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. Упаковка, маркировка и хранение крупы и зерна.	4	
		2	2

	<b>11-12 Лабораторные занятия</b> Определение 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. Изучение ассортимента крупы в розничной торговой сети, расчет показателей ассортимента.	2	
<b>Тема 3.2.</b> Мука	<b>Содержание</b>	2	
	<b>13-14 Лабораторные занятия</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 3.3.</b> Хлебобулочные изделия	<b>Содержание</b>	4	
	15-16 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. Упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий.	2	2
	<b>17-18 Лабораторные занятия</b> Оценка хлеба по органолептическим показателям. Решение ситуационных задач. Оценка хлеба по физико-химическим показателям (влажности, кислотности и пористости).	2	
<b>Тема 3.4</b> Макаронные изделия	<b>Содержание</b>	4	
	19-20 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. Упаковка, маркировка и хранение макаронных изделий.	2	2

	<b>21-22 Лабораторные занятия</b> Определение вида и товарного сорта макаронных изделий по внешним признакам.		2	
<b>Тема 4.</b> Флодоовощные товары			20	
<b>Тема 4.1.</b> Состояние и перспективы развития рынка плодoовощных товаров. Пищевая ценность и состав свежих плодов и овощей Классификация свежих плодов и овощей	<b>Содержание</b>		2	
	23-24	Состояние и перспективы развития рынка плодoовощных товаров. Флодоовощные товары: понятие, назначение. Классификация плодoовощных товаров. Пищевая ценность свежих плодов и овощей: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность. Показатели, их характеризующие. 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.	2	2
<b>Тема 4.2.</b> Товароведная характеристика плодов	<b>Содержание</b>		2	
	25-26	Общие критерии товароведной характеристики плодов: виды и разновидности, назначение, строение, состав, показатели качества, дефекты (болезни), условия и сроки хранения. Товароведная характеристика подгрупп плодов: семечковых, косточковых, ягод, цитрусовых, субтропических разноплодных, тропических и орехоплодных по общим и специфическим критериям. Новые виды экзотических плодов (киви, авокадо, папайя и др.).	2	2
<b>Тема 4.3.</b> Товароведная характеристика овощей	<b>Содержание</b>		4	
	27-28	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.	2	2

	<b>29-30 Практические занятия</b> Распознавание помологических сортов плодов по морфологическим и анатомическим признакам. Распознавание хозяйственно-ботанических сортов овощей по морфологическим и анатомическим признакам.	2	
<b>Тема 4.4.</b> Товарное качество плодов и овощей	<b>Содержание</b>	6	
	<b>31-32 Лабораторные занятия</b> Оценка товарного качества свежих плодов и определений градаций качества по стандартам. Оценка товарного качества свежих овощей и определение градаций качества по стандартам.	4	
	<b>33-34 Практические занятия</b> Изучение болезней плодов и овощей (на натуральных образцах или по рисункам).	2	
<b>Тема 4.5.</b> Продукты переработки плодов и овощей Фруктоовощные консервы	<b>Содержание</b>	4	
	35-36 Назначение, классификация продуктов переработки плодов и овощей, их пищевая ценность. Фруктоовощные консервы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Характеристика фруктоовощных консервов по назначению, составу и пищевой ценности, особенностям сырья и производства. Оценка качества: показатели, деление на товарные сорта, дефекты.	2	2
	<b>37-38 Лабораторные занятия</b> Оценка качества фруктоовощных консервов. Расшифровка маркировки	2	
<b>Тема 4.6.</b> Сушеные плоды и овощи. Квашеные овощи и моченые плоды. Быстрозамороженные плоды и овощи.	<b>Содержание</b>	2	
	<b>39-40 Лабораторные занятия</b> Определение т/с квашеных овощей по органолептическим показателям. Решение ситуационных задач.	2	

<p><b>Тема 5.</b> Вкусовые товары</p>			10	
<p><b>Тема 5.1.</b> Алкогольные напитки</p>	<p><b>Содержание</b></p>		4	
	41-42	<p>Алкогольные напитки: понятие, назначение. Отличительные признаки от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы. Виноградные и плодово-ягодные вина: понятие, назначение. Общность и различия вин и ликеро-наливочных изделий. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество, тип и наименование вин: сырье, в том числе место его происхождения, процессы производства. Понятие о первичном и вторичном виноделии. Стадии жизни вин, их влияние на качество, группу и тип вина. Краткая характеристика отдельных групп, типов и наименований вин. Оценка качества вин: показатели, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение алкогольных напитков.</p>	2	2
	<p><b>43-44 Практические занятия</b> Изучение ассортимента водки, ликеро-наливочных изделий в магазинах города, расчет показателей ассортимента. Изучение ассортимента виноградных вин в магазинах города, расчет показателей ассортимента.</p>		2	
<p><b>Тема 5.2.</b> Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки.</p>	<p><b>Содержание</b></p>		2	
	45-46	<p>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. Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, упаковка. Маркировка и хранение слабоалкогольных и безалкогольных напитков.</p>	2	2

<b>Тема 5.3.</b> Чай и кофе	<b>Содержание</b>		4	
	47-48	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. Кофе и кофейные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Общность и отличия кофе и кофейных напитков. Факторы, формирующие качество кофе: сырье, районы его произрастания, процессы производства. Особенности кофе разных районов произрастания и видов. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение чая и кофе.	2	2
	<b>49-50 Практические занятия</b> Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям.		2	
<b>Тема 6.</b> Кондитерские товары			14	
<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>		2	
	51-52	Состояние и перспективы рынка кондитерских товаров. Назначение, общая классификация кондитерских товаров. Пищевая ценность: энергетическая, биологическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность, показатели, их обуславливающие. Пути повышения биологической ценности кондитерских товаров. Кондитерские изделия, содержащие физиологически активные вещества. Сахар: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей по составу, органолептическим показателям, особенностям производства. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, дефекты: виды, причины возникновения. Упаковка, маркировка и хранение сахара.	2	2

<b>Тема 6.2.</b> Фруктово-ягодные кондитерские изделия	<b>Содержание</b>		2	
	<b>53-54 Лабораторные занятия</b> Оценка качества варенья; фруктово-ягодных изделий по органолептическим показателям.		2	
<b>Тема 6.3.</b> Карамель и ирис	<b>Содержание</b>		4	
	55-56	Карамельные изделия: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства, рецептура. Сравнительная характеристика карамельных изделий разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям. Назначение. Ирис: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, рецептура, процессы производства. Сравнительная характеристика ириса разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям. Оценка качества карамели и ириса. Признаки идентификации, показатели, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение карамельных изделий.	2	2
	<b>57-58 Лабораторные занятия</b> Оценка качества карамели по органолептическим показателям.		2	
<b>Тема 6.4.</b> Конфеты и драже	<b>Содержание</b>		2	
	<b>59-60 Лабораторные занятия</b> Оценка качества конфет по органолептическим показателям		2	
<b>Тема 6.5.</b> Печенье, пряники, вафли.	<b>Содержание</b>		4	
	61-62	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.	2	2

		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.		
	<b>63-64 Лабораторные занятия</b> Оценка качества печенья и пряников по органолептическим показателям.		2	
<b>Тема 7.</b> Пищевые жиры			6	
<b>Тема 7.1.</b> Состояние и перспективы развития рынка пищевых жиров. Общая классификация Растительные масла	<b>Содержание</b>		2	
	65-66	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. 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. Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты.	2	2
<b>Тема 7.2.</b> Животные жиры Маргариновая продукция	<b>Содержание</b>		4	
	<b>67-68 Лабораторные занятия</b> Оценка качества растительных масел по органолептическим показателям. Оценка качества маргарина по органолептическим показателям и определение товарного сорта по стандарту (работа с натуральными образцами).		4	

<p><b>Тема 8.</b> Молочные товары</p>			18	
<p><b>Тема 8.1.</b> Состояние и перспективы развития рынка молочных товаров. Общая классификация. Молоко и сливки</p>	<p><b>Содержание</b></p>		2	
	69-70	<p>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. Упаковка, маркировка и хранение молока и сливок.</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>	2	2
<p><b>Тема 8.2.</b> Кисломолочные продукты</p>	<p><b>Содержание</b></p>		4	
	71-72	<p>Кисломолочные продукты: понятие, назначение. Классификация. Отличия разных видов от других молочных товаров и между собой.</p> <p>Кисломолочные напитки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация в зависимости от сырья и массовой доли жира и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Особенности разных видов по сырью, производству, органолептическим показателям.</p> <p>Сметана: понятие, назначение. Классификация в зависимости от молочного сырья и массовой доли жира. Химический состав и пищевая ценность.</p> <p>Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства, для отдельных видов рецептура. Ассортимент. Краткая характеристика ассортимента. Оценка качества.</p>	2	2

		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. Упаковка, маркировка и хранение кисломолочных продуктов.		
		<b>73-74 Лабораторные занятия</b> Оценка качества молока и кисломолочных продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям на соответствие стандартам.	2	
<b>Тема 8.3.</b> Консервы молочные	<b>Содержание</b>		2	
		<b>75-76 Лабораторные занятия</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 8.4.</b> Масло коровье	<b>Содержание</b>		4	
	77-78	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. Упаковка, маркировка и хранение масла коровьего.	2	2
		<b>79-80 Лабораторные занятия</b> Оценка качества масла сливочного по органолептическим показателям	2	

<b>Тема 8.5.</b> Сыры	<b>Содержание</b>		6	
	81-82	Сыры: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сыров от других молочных товаров. Общие признаки сыров и творога. Классификация и ассортимент, особенности ассортимента импортных сыров. Сравнительная характеристика разных групп, видов и наименований по сырью, процессам производства, составу и органолептическим показателям. Оценка качества: признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта (для твердых сычужных сыров), дефекты: виды, причины, их возникновения. Упаковка, маркировка и хранение сыров.	2	2
	<b>83-84 Практические занятия</b> Изучение принципа деления на товарные сорта и маркировки твердых сычужных сыров (решение ситуационных задач). Изучение ассортимента сыров путем сбора информации о полноте ассортимента сыров в магазине с последующим анализом на занятии и сопоставления с действующим стандартом.		4	
<b>Тема 9.</b> Яйцо и продукты его переработки			2	
<b>Тема 9.1.</b> Оценка качества и хранение яиц	<b>Содержание</b>		2	
	<b>85-86 Лабораторные занятия</b> Определение вида и категории яиц. Изучение строения яйца с помощью овоскопа.		2	
<b>Тема 10.</b> Мясные товары			24	
<b>Тема 10.1.</b> Тканевый и химический состав, пищевая ценность мяса	<b>Содержание</b>		2	
	87-88	Тканевый состав мяса: основные виды тканей, их значение в формировании качества мяса и мясопродуктов, выход товарной продукции. Соотношение тканей в мясе. Химический состав мяса: основные вещества, его характеризующие. Свойства веществ и их влияние на качество и изменения, происходящие в тканях. Содержание важнейших веществ в отдельных тканях мясных туш. Факторы, влияющие на состав и свойства веществ мяса (вид, порода, пол, упитанность, стрессовое состояние животных, анатомическая часть туш и др.). Пищевая ценность мяса и мясопродуктов: биологическая, физиологическая, энергетическая ценность, усвояемость и безопасность. Отличия разных тканей	2	2

		мяса по свойствам, пищевой ценности.		
<b>Тема 10.2.</b> Классификация, маркировка и сортовая разделка мяса.	<b>Содержание</b>		4	
	89-90	Частная классификация мяса по сырью (виду, полу, возрасту скота и птицы), термическому состоянию. Категории и товарные сорта мяса: признаки и принципы деления. Товароведная маркировка мяса разных видов и категорий. Сортовой разруб мясных туш в розничной торговле: назначение, схемы разделки. Особенности разделки говядины, свинины и баранины. Деление отрубов по сортам и выход товарных сортов. Пищевая ценность различных отрубов, их кулинарное назначение.	2	2
	<b>91-92 Практические занятия</b> Ознакомление с ветеринарными и товароведными клеймами согласно Инструкции по ветеринарному клеймению мяса.		2	
<b>Тема 10.3.</b> Птица	<b>Содержание</b>		4	
	93-94	Классификация птицы по группам (домашняя и дичь), видам, возрасту, способам обработки и назначению. Отличия мяса птицы от мяса убойных животных по тканевому и химическому составу, пищевой ценности, способам обработки и назначению. Сравнительная характеристика птицы разных видов и способов обработки. Особенности дичи по составу, пищевой ценности, способам обработки. Оценка качества птицы: показатели, т/с, дефекты.	2	2
	<b>95-96 Лабораторные занятия</b> Оценка качества птицы по органолептическим показателям.		2	
<b>Тема 10.4.</b> Колбасные изделия	<b>Содержание</b>		4	
	97-98	Колбасные изделия: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам технологической обработки, внешним признакам. Тканевый и химический состав, пищевая ценность колбасных изделий. Отличия колбасных изделий от мяса. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства, рецептура. Влияние основного вспомогательного сырья, пищевых добавок на качество готового продукта. Ассортимент колбасных изделий. Сравнительная характеристика вареных, варено-копченых, копченых и сырокопченых колбас разных сортов по тканевому и химическому составу, сырью, специфике производства, использованию. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, товарные сорта (признаки и принципы деления), дефекты допустимые и недопустимые.	2	2

	<b>99-100 Лабораторно-практические занятия</b> Оценка качества колбас по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту. Изучение дефектов колбасных изделий по плакатам, альбомам, рисункам и/или описаниям.		2	
<b>Тема 10.5.</b> Мясокопчености	<b>Содержание</b>		4	
	<b>101-102 Лабораторно-практические занятия</b> Оценка качества мясокопченостей разных видов по органолептическим показателям. Изучение ассортимента мясокопченостей разных видов по плакатам, альбомам, рисункам и/или описаниям		4	
<b>Тема 10.6.</b> Консервы мясные	<b>Содержание</b>		4	
	103-104	Консервы мясные: понятие, назначение. Классификация мясных консервов по сырью: основному и вспомогательному, способам предварительной и тепловой обработки, виду тары и назначению. Тканевый и химический состав, пищевая ценность консервов. Общность и различия мясных консервов, мяса и мясных кулинарных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства для мясорастительных консервов – рецептура. Ассортимент мясных консервов. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты допустимые и недопустимые (продукции и тары).	2	2
	<b>105-106 Лабораторно-практические занятия</b> Оценка качества и расшифровка маркировки на металлических банках мясных консервов.		2	
<b>Тема 10.7.</b> Оценка качества мясных товаров. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров	<b>Содержание</b>		2	
	107-108	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	2	2

		магазина.		
<b>Тема 11.</b> Рыбные товары			20	
<b>Тема 11.1.</b> Семейства промысловых рыб	<b>Содержание</b>		2	
	<b>109-110 Практические занятия</b> Изучение промысловых рыб важнейших семейств по рисункам. Установление отличительных признаков.		2	
<b>Тема 11.2.</b> Рыба живая, охлажденная и мороженая	<b>Содержание</b>		2	
	111-112	Классификация свежей рыбы по физиологическому и термическому состоянию. Особенности пищевой ценности. Видовой ассортимент рыбы живой, охлажденной и мороженой. Живая рыба: назначение. Вылов, перевозка разными видами транспорта, хранение в торговле. Уход за рыбой при хранении. Оценка качества. Основные болезни и дефекты рыбы, их диагностика по отличительным признакам. Снулая рыба: признаки, использование. Условия и сроки хранения и реализация живой рыбы. Охлажденная и мороженая рыба. Факторы качества: сырье, способы охлаждения и замораживания. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.	2	2
<b>Тема 11.3.</b> Рыба соленая и маринованная	<b>Содержание</b>		6	
	113-114	Рыба соленая и маринованная: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация соленой и маринованной рыбы по виду сырья, способам посола. Особенности химического состава и пищевой ценности соленой и маринованной рыбы. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Способы посола, их влияние на качество соленой рыбы. Сущность созревания рыбы. Классификация рыб по способности к созреванию, Ассортимент солевой и маринованной рыбы. Сравнительная характеристика отдельных видов соленой и маринованной рыбы. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.	2	2
	<b>115-116 Лабораторные занятия</b> Оценка качества мороженой рыбы по органолептическим показателям Оценка качества солёной рыбы по органолептическим показателям.		4	

<b>Тема 11.4.</b> Вяленые и сушеные рыбные товары	<b>Содержание</b>		2	
	<b>117 -118 Лабораторные занятия</b> Оценка качества вяленой (сушеной) рыбы по органолептическим показателям.		2	
<b>Тема 11.5.</b> Копченые рыбные товары	<b>Содержание</b>		2	
	<b>119 -120 Лабораторные занятия</b> Оценка качества копченых рыбных товаров по органолептическим показателям.		2	

<b>Тема 11.6.</b> Рыбные консервы и пресервы	<b>Содержание</b>		4	
	121 -122	Рыбные консервы и пресервы: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам основного и вспомогательного сырья. Отличия рыбных консервов от свежей и копченой рыбы. Тканевый, химический состав и пищевая ценность консервов и пресервов разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства для отдельных видов – рецептура. Ассортимент. Сравнительная характеристика консервов и пресервов разных видов. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты допустимые и недопустимые.	2	2
	<b>123-124 Лабораторные занятия</b> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки на доньшке банки.		2	
<b>Тема 11.7.</b> Оценка качества рыбных товаров. Упаковка, маркировка и хранение рыбных товаров	<b>Содержание</b>		2	
	125-126	Оценка качества: общие и специфичные показатели для всех отдельных групп рыбных товаров. Паразитологические показатели качества рыбы. Градации качества. Общие и специфичные дефекты Использование рыбных товаров с допустимыми дефектами, уничтожение опасной продукции. Упаковка: виды, требования к ней, укладка рыбных товаров в тару. Маркировка: виды, носители, требования к информации, особенности маркировки отдельных подгрупп рыбных товаров. Транспортирование рыбы: виды транспортных средств, условия и сроки. Хранение рыбных товаров: общность и различия показателей климатического режима и способов размещения разных подгрупп и видов. Процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери. Особенности хранения в торговом зале магазина. Классификация рыбных товаров по срокам годности. Меры по обеспечению сохранности и сокращению потерь рыбных товаров.	2	2

<b>Самостоятельная работа по разделу: Товароведная характеристика и ассортимент продовольственных товаров.</b>	78	
1. Подготовить сообщения: «Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров», «Понятие о рациональном и сбалансированном питании».		
2. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Вспомогательные товары: Сравнительная характеристика разных видов крахмала и крахмало-продуктов по сырью, составу, особенностям свойств веществ, входящих в них, строению крахмальных зерен (для крахмала). Желирующие продукты: понятие, назначение, товароведная характеристика агара, агароида, пищевого пектина, желатина. Разрыхлители: понятие, назначение, товароведная характеристика соды и дрожжей», «Сопутствующие непродовольственные товары: понятие, назначение».		
3. Изучить тему: Сопутствующие непродовольственные товары: понятие, назначение. Спички: понятие, назначение, классификация, состав и строение бытовых спичек. Оценка качества, упаковка и маркировка.		
4. Подготовить сообщения: «Зерномучные товары: понятие, назначение. Народнохозяйственное значение зерна, структура его распределения в зависимости от назначения».		
5. Подготовить презентацию по вопросу: Характерные особенности зерна важнейших хлебных злаков, крупяных культур и бобовых (ржи, ячменя, риса, овса, проса, гречихи, гороха и фасоли). Представление о других зерновых и бобовых культурах (внешние признаки, специфика состава).		
6. Сбор информации и анализ широты и полноты ассортимента хлебобулочных изделий в магазинах по месту жительства с представлением отчета.		
7. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Сухарные и бараночные изделия: понятие, назначение. Общность и различия внешнего вида, состава и структуры разных видов изделий. Общность и различия с хлебом. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика сухарных и бараночных изделий по пищевой ценности, составу, структуре, органолептическим показателям. Хлебные палочки, соломка: понятие, виды, назначение. Особенности состава, сырья и производства. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.		
8. Подготовить сообщения: «Состояние рынка: источники насыщения, направления их развития. Потребность в плодоовощных товарах, спрос и предложение. Состояние ассортимента и качества свежих плодов и овощей».		
9. Подготовить сообщения: «Перспективы развития рынка: преодоление спада в плодоовощном хозяйстве, совершенствование закупок плодов и овощей от населения, фермерских и других категорий хозяйств, импорт плодов и овощей, сокращение потерь».		

<p>10. Сделать презентацию и сообщение по теме: «Продукты переработки плодов и овощей: понятие, назначение. Классификация продуктов переработки по методам консервирования и сырью. Пищевая ценность: свойства, ее характеризующие. Сравнение пищевой ценности и сохраняемости свежих и переработанных плодов и овощей: достоинства и недостатки».</p>		
<p>11. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: « Сушеные плоды и овощи. Квашеные овощи и моченые плоды. Быстрозамороженные плоды и овощи. Товароведная характеристика картофелепродуктов».</p>		
<p>12. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: « 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», «Коньяк: понятие, назначение. Краткая история создания напитка. Общность и отличия от водки и коньяков. Классификация и ассортимент коньяков, их состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент коньяка: сырье, процессы производства. Влияние сроков выдержки на качество коньяков. Краткая характеристика наиболее распространенных наименований коньяка. Оценка качества: показатели, дефекты», «Ром и виски: понятие, назначение. Общность и отличия от коньяка и водки. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества»</p>		
<p>13. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: « Фруктово-ягодные кондитерские изделия: понятие, назначение. Классификация. Отличия и общность разных видов. Варенье, джем, повидло, желе и цукаты: понятие, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Особенности указанных видов по составу, специфике сырья, производства, органолептическим показателям. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Мармелад: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Отличия мармелада от джема, повидла и желе по составу, пищевой ценности, 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»</p>		
<p>14. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Торты и пирожные. Кексы, рулеты, ромовые баба. Восточные сладости: Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, рецептура, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты. Способы фальсификации, методы обнаружения фальсификаций.</p>		
<p>15. Подготовить сообщение: «Виды и ассортимент тортов, вырабатываемых на предприятиях Челябинской области»</p>		
<p>16. Изучить тему: Мед: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Общность и отличия меда от сахара. Классификация и ассортимент. Отличия натурального меда от искусственного. Способы получения меда разных видов. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели, дефекты. Способы фальсификации натурального меда и методы обнаружения фальсификации.</p>		

17. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Табак и табачные изделия: понятие, назначение, отличия от пищевых продуктов. Общая классификация. Товароведная характеристика табака и табачных изделий. Физиологическое воздействие веществ табачных изделий на организм человека. Сравнительная характеристика табачных изделий разных видов по внешнему виду, размеру, составу, способу изготовления. Оценка качества табачных изделий: показатели качества, градации: товарные сорта, классы, марки. Упаковка, маркировка: виды, требования к ним. Хранение: условия и сроки»	
18. Подготовить доклады по темам: «Влияние алкоголя на организм человека», «Проводимые мероприятия по борьбе с пьянством и алкоголизмом».	
19. Провести анализ ассортимента растительных масел в розничной торговле, сделать расчет ассортимента.	
20. Провести анализ фактического ассортимента маргарина в розничной торговле.	
21. Проанализировать фактический ассортимент молока в розничной торговле. Провести анализ поставщиков молочной продукции.	
22. Изучить фактический ассортимент молочных консервов по натуральным образцам в магазинах города.	
23. Изучить тему: Мороженое: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства, рецептура. Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей по сырью, особенностям производства, органолептическим показателям. Оценка качества: показатели, дефекты, причины их возникновения.	
24. Подготовить сообщение: «Заболевания убойных животных, опасные для человека».	
25. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия: понятие, назначение. Классификация мясных полуфабрикатов по виду мяса и способам технологической обработки. Ассортимент. Тканевый и химический состав, пищевая ценность, кулинарное использование разных полуфабрикатов. Отличия от мяса. Факторы, формирующие качество и ассортимент.	
26. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Мясокопчености: понятие, назначение. Классификация по способам тепловой обработки, видам сырья, анатомической части туши. Тканевый и химический состав, пищевая ценность, использование мясокопченостей разных видов. Отличия от мяса и колбасных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Способы посола и тепловой обработки сырья, влияние их на формирование новых потребительских свойств готовой продукции. Ассортимент мясокопченостей. Сравнительная характеристика основных, видов и наименований. Оценка качества: признака идентификации, показатели, дефекты»	
27. Изучить ассортимент мясных консервов в розничной торговой сети. Рассчитать показатели ассортимента	
28. Состояние рынка рыбных товаров: источники насыщения, потребность в них (нормы потребления). Состояние рыбного хозяйства и перерабатывающей промышленности: улов рыбы во внутренних водоемах и водах Мирового океана, важнейшие районы рыболовства, проблемы, затрудняющие поступление рыбной продукции и сырья на внутренний рынок, импорт и экспорт рыбы и рыбопродуктов.	

<p>29. Перспективы развития рынка: государственное регулирование рыбного хозяйства, в том числе оказание помощи и усиление контроля, ограничение вылова рыбы путем установления квот, увеличение доли отечественной рыбной продукции, расширение и совершенствование ассортимента, повышение качества и конкурентоспособности отечественных рыбных товаров, ужесточение контроля за качеством, в том числе импортной продукции.</p>		
<p>30. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Тканевый состав: основные ткани рыбы. Строение тела рыбы: форма и основные части (съедобные и несъедобные). Строение скелета, плавников, внутренних органов, мышечной ткани. Соотношение съедобных и несъедобных частей и тканей. Массовый состав рыбы. Выход съедобной части в зависимости от вида, пола и возраста рыбы».</p>		
<p>31. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Тканевый состав: основные ткани рыбы. Строение тела рыбы: форма и основные части (съедобные и несъедобные). Строение скелета, плавников, внутренних органов, мышечной ткани. Соотношение съедобных и несъедобных частей и тканей. Массовый состав рыбы. Выход съедобной части в зависимости от вида, пола и возраста рыбы. Химический состав рыбы: основные питательные вещества и их свойства, влияние на пищевую ценность и сохраняемость. Классификация рыб по содержанию жира и белков»</p>		
<p>32. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Вяленые и сушеные рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам сырья и способам переработки. Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность разных видов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние способов разделки, вяления и сушки на качество готовой продукции. Сущность процессов, происходящих при вялении и сушке. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты»</p>		
<p>33. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Копченые рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация копченых рыбных товаров по виду сырья, способам термической обработки и копчения. Отличия копченых товаров от свежей и соленой рыбы. Химический состав и пищевая ценность разных видов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние способов копчения на качество копченой рыбы. Ассортимент. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты».</p>		
<p>34. Изучить тему: «Продукты детского питания (ПДП)»: понятие, назначение, отличительные признаки от других групп пищевых продуктов. Классификация ПДП по назначению и основному сырью. Пищевая ценность и особенности химического состава ПДП. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Сделать сравнительную характеристику ПДП на зерновой, плодоовощной, молочной, мясной и рыбной основах по составу сырья, пищевой ценности, производству, назначению. Изучить вопросы: Оценка качества: общие и специфичные показатели. Группы показателей: органолептические, физико-химические и микробиологические. Показатели безопасности. Дефекты ПДП: виды, причины возникновения. Упаковка ПДП: виды, требования к ней, особенности потребительской тары для ПДП. Маркировка: виды, требования к информации на ней. Хранение: процессы, происходящие при хранении, условия и сроки годности. Подготовить сообщения к семинару: Классификация ПДП по срокам годности.</p>		

<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>		
<b>Товароведная характеристика и ассортимент продовольственных товаров</b>	24	
1. Определение вида товарного ассортимента магазина по числу учитываемых признаков. Изучение структуры ассортимента. Проведение анализа ассортиментной политики торговой организации, оценка и предложения по совершенствованию ассортимента. Ознакомление с порядком составления ассортиментного перечня и контроль за его соблюдением.	6	
2. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.		
3. Расчет основных показателей ассортимента.		
4. Оценка качества товаров, реализуемых в магазине, по органолептическим показателям. Установление соответствия фактических значений показателей качества с установленными требованиями (стандартов, ТУ). Ознакомление со стандартами, ТУ и техническими документами, регламентирующими качество.	6	
5. Участие в отборе объединенных проб или средних образцов. Определение градаций качества товаров (сортов, номеров, марок), стандартной, нестандартной продукции и отхода. Ознакомится с порядком уценки товаров при изменении градации качества.		
6. Определение приемочных и браковочных чисел при приемке товаров отдельных групп. Фактическое применение этих показателей в практике работы торговых организаций.		
7. Диагностирование (распознавание) дефектов товаров и установление причины их возникновения. Разработка мер по предотвращению реализации дефектных товаров.	6	
8. Ознакомление с условиями хранения товаров и тары на складе торговой организации, а так же организацией текущего контроля за режимом хранения и качества хранящейся продукции.		
9. Участие в контроле за режимом хранения, ознакомление с приборами для контроля за режимом хранения, фиксация результатов измерений.		
10. Анализ фактического состояния товаров по срокам годности в магазине.	6	
11. Формулировка выводов по соблюдению условий хранения товаров установленным требованиям и выработка предложений по снижению товарных потерь.		
12. Знакомство с видами, разновидностями, причинами возникновения товарных потерь в магазине (складе), порядком их списания. Разработка предложений по сокращению товарных потерь, оформление актов переоценки товаров, списания нормируемых потерь.		

<b>Раздел II</b> Организация и технология управления товарным ассортиментом в торговых организациях			150	
<b>Тема 2.1</b> Ассортиментная политика	<b>Содержание</b>		4	
	127-128	Содержание товарной политики предприятия: понятие, назначение, принципы, составляющие. Решения товарной политики торгового предприятия.	2	2
	<b>Практические занятия:</b> Круглый стол: «Категорийный менеджмент, как фактор повышения эффективности управления ассортиментом»		2	
<b>Тема 2.2</b> Формирование ассортимента	<b>Содержание</b>		6	
	129-130.	Понятие об ассортименте, номенклатуре товаров и коммерческих требованиях к организации торговли товарами. Факторы подбора и планирования ассортимента в магазине	2	2
	131-132	Порядок формирования и регулирования ассортимента товаров в розничных и оптовых предприятиях. Ассортиментный перечень в розничном и оптовом торговом предприятии: технология разработки, утверждения. Контроль за соблюдением ассортимента в предприятиях торговли.	2	
	<b>133-134 Практические занятия:</b> разработка оптимального ассортимента предприятий социальных партнеров с учетом потребностей в товарах		2	
<b>Тема 2.3.</b> Технология управления ассортиментом				
<b>Тема 2.3.1.</b> Закупочные стратегии розничных и оптовых предприятий	<b>Содержание</b>		18	
	135-136	Сущность и содержание закупочной работы. Условия осуществления закупочной работы. Этапы закупочной работы в розничных и оптовых торговых предприятиях.	2	2
	137-138	Изучение и поиск коммерческих партнеров. Классификация поставщиков. Закупка и продажа товаров на оптовых рынках.	2	
	139-140	Хозяйственные связи: их роль в обеспечении коммерческой деятельности, сущность, порядок регулирования	2	

	141-142	Коммерческие договоры: назначение, виды, содержание, порядок заключения. Договор розничной купли-продажи. Договор поставки.	2	2
	143-144	Изменения, расторжения и контроль за выполнением. Ответственность коммерческих работников за соблюдение выполнения договорных обязательств.	2	
	<b>Практические занятия:</b> <b>145-148</b> Проект: Определение эффективного источника закупки товаров. 149-150 Деловая игра: «Закупка товаров»: анализ типовых договоров купли-продажи, поставки, разработка проекта договора. 151-154 Решение ситуаций по отработке навыков формирования хозяйственных связей с поставщиками, оформления договоров с контрагентами, предъявления претензий за невыполнение договорных обязательств.		8	
<b>Тема 2.3.2</b> Технология товародвижения в складах и магазинах	<b>Содержание</b>		12	
	155-156	Технологические процессы товародвижения. Содержание и принципы организации складских операций.	2	2
	157-158	Технологические операции по поступлению товаров на склад. Контроль и учет поступления товаров от поставщиков. Претензионная работа. Организация и технология приемки по количеству и качеству на складе	2	
	159-160	Технология хранения товаров на складе. Способы размещения товаров на складах и в магазинах. Режимы хранения. Мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров.	2	
	161-162	Организация и технология отпуска товаров со склада. Методика организации системы учета товаров на складе.	2	
	<b>163-166 Практические занятия:</b> Приобретение практического опыта проведения приемки товаров по количеству и качеству. Деловая игра: «Приемка на оптовом складе»		4	
<b>Тема 2.3.3</b> Транспортное обеспечение в системе товародвижения	<b>Содержание</b>		4	
	167-168	Транспортное обеспечение: понятие, назначение, виды транспортных средств, критерии их выбора. Особенности организации перевозок разными видами транспорта уставы и кодексы разных видов транспорта. Правила перевозки скоропортящихся грузов.	2	2
	<b>169-170 Практические занятия:</b> Конференция: «Особенности организации перевозок автомобильным, железнодорожным, водным, воздушным видами транспорта»		2	

<b>Тема 2.3.4.</b> Управление товарными запасами и потоками.	<b>Содержание</b>		10	
	171-172	Материальные потоки: понятие, виды (сырьевые, средства производства, товарные и др.). Товарные потоки как разновидности материальных потоков.	2	2
	173-174	Товарные запасы: понятие, назначение, виды, необходимость создания, поддержания и пополнения. Роль товарных запасов в обеспечении устойчивости товарного ассортимента.	2	
	<b>175-176 Практическое занятие:</b> Дискуссия Нормирование запасов, определение их оптимального размера. Критерии установления оптимального размера товарных партий. Учет и контроль за состоянием товарных запасов в коммерческих организациях		2	
	<b>177-178 Практические занятия:</b> Решение практических ситуаций по определению оптимальных размеров товарных запасов. Отработка методик учета товарных запасов в торговле.		4	
<b>Тема 2.3.5.</b> Современные технологии размещения товаров	<b>Содержание</b>		12	
	179-180	Последовательность размещения отделов, секций и товаров, способы выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании, методы обслуживания, специфические особенности обслуживания клиентов, психологические особенности и другие составляющие природы человека	2	2
	181-182	Способы выкладки: понятие, сущность горизонтальной, вертикальной, симметричной, асимметричной; мажорный и минорный варианты выкладки и т.д. Особенности информационной выкладки, выкладки-консультации, выкладки-напоминания.	2	
	<b>183-184 Практические занятия:</b> Проектирование и обоснование торгового зала современного (виртуального) магазина. Анализ привлекательности и выбор оптимального варианта размещения товарного отдела. Отработка навыков выкладки товаров в торговом предприятии. Размещение товара в соответствии со спросом и адекватностью поведения посетителей в предприятиях социальных партнеров.		8	
<b>Тема 2.4.</b> Ассортиментные стратегии предприятия	<b>Содержание</b>		14	
	185-186	Роль и значение маркетинга в управлении ассортиментом. Средства и методы маркетинга. Конъюнктура рынка. Понятие и сущность сегментации потребительского рынка Технология проведения сегментации и выбор целевых сегментов. Анализ	2	2

		потребности.		
	187-188	Стратегии развития товарной категории. Формирование стратегий товарной категории, анализ развития ассортимента. Оптимизация структуры товарной категории с учетом этапа жизненного цикла товара. Формирования спроса и стимулирования сбыта. Методы стимулирования продаж	2	2
	<b>Практические занятия:</b> 189-192 Разработка средств и методов маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта. 193-196 Измерение эластичности спроса на продукцию с учетом цен и предложения. Анализ маркетинговых показателей ассортимента. 197 -198 Оценка конкурентоспособности товара.		10	
<b>Тема 3</b> Эксплуатация торгового оборудования				
<b>Тема 3.1</b> Роль технического оснащения торговых организаций.	<b>Содержание</b>		2	
	199-200	Цели, задачи, место изучаемой темы в системе формирования профессиональных компетенций. Роль технического оснащения торговых организаций и охрана труда в условиях развития новых рыночных экономических отношений в России. 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	2
<b>Тема 3.2.</b> Мебель и торговый инвентарь	<b>Содержание</b>		8	
	201-202	Значение и классификация торгового инвентаря. Требования, предъявляемые к торговому инвентарю. Виды, назначение и особенности устройства отдельных типов инвентаря. Значение и классификация тары-оборудования. Типы, назначение, особенности устройства и применения.	2	2
	203 -204	Основные критерии выбора торговой мебели для торговых залов и подсобных помещений магазинов Расчет потребного количества торговой мебели, тары-оборудования, инвентаря для торговых предприятий различных типов	2	

	<b>205 208 Практические занятия</b> Подбор мебели и инвентаря для заданных условий торгово-оперативного процесса. Расчет потребного количества торговой мебели для заданного предприятия.	4	
<b>Тема 3.3</b> Холодильное оборудование.	<b>Содержание</b>	8	
	209-210 Значение и классификация торгового холодильного оборудования. Влияние холодильного оборудования на окружающую среду. Виды охлаждения: безмашинное и машинное. Машинное охлаждение, его сущность, преимущества перед безмашинным охлаждением. Понятие об устройстве и принципе действия хладоновой компрессионной машины. Холодильные агенты, их виды, свойства, применение. Озонобезопасные хладагенты.	2	2
	211 -212 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	2	
	<b>213-214 Практические занятия</b> Выбор типов и расчет потребного количества торгового холодильного оборудования для торгового предприятия. Решение ситуационных задач по правилам эксплуатации торгового холодильного оборудования.	4	
<b>Тема 3.4</b> Подъемно-транспортное оборудование	<b>Содержание</b>	8	
	215-216 Значение и классификация подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные машины, транспортирующие машины и механизмы, погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, комплексы подъемно-транспортного оборудования, их типы, устройство, техническая характеристика и правила эксплуатации.	2	2
	217-218 Критерии выбора типов и нормы оснащения предприятий торговли подъемно-транспортным оборудованием	2	
	<b>219-222 Практические занятия</b>	4	

	Выбор и расчет необходимого 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.			
<b>Тема 3.5</b> Весоизмерительное оборудование	<b>Содержание</b>	10		
	223-224	Измерительное оборудование: понятие, группы. Значение весоизмерительного оборудования в торговле	2	2
	225-226	Классификация торговых весов, требования, предъявляемые к торговым весам. Весы настольные: циферблатные и электронные; их назначение, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Весы товарные: шкальные и циферблатные, электронные, их назначение, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.		
	227-228	Весы автомобильные и вагонные, их типы, техническая характеристика.	2	
	229-230	Критерии выбора типа и нормы оснащения предприятий торговли измерительным оборудованием. Правовая база метрологического обеспечения измерительного оборудования		
	<b>Практические занятия:</b> 231 -232 Выбор типов и расчет необходимого количества торговых весов для торгового предприятия 233-234 Основные приёмы безопасной работы с весоизмерительным оборудованием. Требования техники безопасности и охраны труда при работе с весоизмерительным оборудованием. 235-236 Органы надзора, права и обязанности инспектора в области применения весоизмерительного оборудования. Законодательная база в области ВИО. Ответственность.	6		
<b>Тема 3.6</b> Контрольно-кассовое оборудование	<b>Содержание</b>	12		
	237-238	Значение и классификация контрольно-кассовых машин. Функции контрольно-кассовых машин. Электронные контрольно-кассовые машины различных типов, их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Критерии выбора, типов и нормы оснащения предприятий торговли контрольно-кассовыми машинами.	2	2

	239-240	Государственный реестр контрольно-кассовых машин, используемых на территории РФ, его значение, принципы формирования. Правовая база использования контрольно-кассовых машин. Типовые положения эксплуатации контрольно-кассовых машин. Машины для счета бумажных денег и аппараты для проверки подлинности банкнот, их устройство, принципы действия и техническая характеристика.	2	
	<b>241-244 Лабораторные занятия:</b> Изучение устройства и овладение навыками эксплуатации электронных контрольно-кассовых машин.		4	
<b>Тема 3.7</b>	<b>Содержание</b>		6	
Механическое оборудование	245-246	Значение и классификация механического оборудования в торговле. Режущие машины для гастрономических продуктов, монолитов масла, замороженных продуктов, их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.	2	2
	247-248	Измельчительные машины для кофе, мяса, рыбы: их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Критерии выбора типа и нормы оснащения предприятий торговли механическим оборудованием.	2	
	<b>249 -252 Практическое занятие</b> Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации измерительных и режущих машин. Выбор типов машин для торгового предприятия.		4	
<b>Тема 3.8</b>	<b>Содержание</b>		2	
Фасовочно-упаковочное оборудование	253 - 254	Значение фасовочно-упаковочного оборудования в торговле; основные характеристики фасовочно-упаковочного оборудования и поточных механизированных линий для фасовки и упаковки товаров.	2	2
<b>Тема 3.9</b>	<b>Содержание</b>		6	
Несчастный случай на производстве	255-256	Понятие несчастного случая порядок расследования несчастного случая, документооборот по вопросу несчастного случая.	2	2
	257-258	Причины травматизма на производстве		
	<b>259-262 Практическое занятие:</b> Расследование несчастного случая, составление акта формы Н1		4	
<b>Тема 3.10</b>	<b>Содержание</b>		4	
Травматизм на производстве	263-264	Классификация травм, причины травматизма,	2	2

		предупреждение травматизма		
	265-266	Принципы первой помощи при травмах различной тяжести	2	
<b>Тема 3.11</b> Техника безопасности на производстве	267-268	Правила техники безопасности на производстве при работе с различным оборудованием.	4	2
	269-270	Ответственность за соблюдение техники безопасности.		
	271-272	Индивидуальные средства защиты, коллективные средства защиты	4	
	273-292	Консультации к КР и защита КР		
293-294	Дифференцированный зачет			
<p><b>Самостоятельная работа по разделу Организация и технология управления товарным ассортиментом в торговых организациях, обязательная аудиторная работа -</b></p> <p><b>1.</b> Подготовить сообщения на тему: Формирование оптимального ассортимента, как функция коммерческих служб. Современные виды транспорта, их особенности и перспективы использования коммерческой деятельности. Формы товароснабжения, применяемые в торговле. Коммерческо-правовой комментарий к основным условиям договоров различных видов.</p> <p><b>2.</b> Выполнить доклады на тему: Прямые договорные связи торговых предприятий с производителями товаров и их эффективность. Виды договоров, применяемых в торговле. Контроль и учет поступления товаров от поставщиков. Приоритетное место товара, его значение. Понятие «золотой треугольник».</p> <p><b>3.</b> Провести аналитическую работу: Проанализировать размещение и выкладку товаров в торговом зале магазина; Анализ распределения площадей торгового зала и использования торгового оборудования адекватно поведению посетителя магазина и характеру ассортиментной политики и спроса. (На базе предприятий - социальных партнеров).</p> <p><b>4.</b> Разработать проект: «Вариант выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании торгового предприятия»; создание макета. «Разработка стратегий товарной категории, анализ развития ассортимента предприятий социальных партнеров».</p> <p><b>5.</b> Обобщение опыта ведущих торговых предприятий области, региона, РФ в организации выкладки товаров.</p> <p><b>6.</b> Сообщения на тему: Современное оборудование для приготовления и продажи напитков (прохладительные и горячие). Виды классификация, назначение. Способы приготовления напитков.</p> <p><b>7.</b> Торговые автоматы: преимущества и недостатки их применения, их экономическое обоснование.</p> <p><b>8.</b> Доклады на тему: Изменение законодательства РФ в области охраны труда,</p> <p><b>9.</b> Современные тенденции развития техники и технологий в области охраны труда.</p> <p><b>10.</b> Современные и перспективные виды торгового оборудования, их сравнительная характеристика.</p> <p><b>11.</b> Аналитическая работа: Проанализировать последствия несчастного случая на определённом примере.</p> <p><b>12.</b> Современное механическое оборудование: преимущества и недостатки, безопасные приёмы работы на нём</p> <p><b>13.</b> Сравнить и проанализировать правильность использования холодильного оборудования двух различных предприятий торговли.</p>				

<b>Учебная практика</b>	48	
<b>Виды работ</b>	6	
1. <b>Организация и проектирование торгового предприятия.</b> 2. Ознакомление с предприятием: его типом, специализацией, профилем, районом деятельности, контингентом обслуживания, режимом работы. 3. Ознакомление с технологическим решением торгового предприятия. Анализ распределения площади торгового зала и регулирования покупательских потоков. Заключение об эффективности размещения товаров, использования площади торгового зала.	6	
4. Применение средств и методов маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта. Определение товарных групп, занимающих наибольший и наименьший удельный вес в товарообороте. Анализ особенностей спроса на товары, поставляемые различными поставщиками. 5. Ознакомление со способами и приемами предоставления потребителю информации. 6. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах.	6	
7. Виды, назначение, структура договоров с поставщиками и потребителями. Ознакомление с источниками закупки товаров. Определение доли разных поставщиков в общем объеме закупа. 8. Порядок заключения договоров, овладение навыками оформления договоров с контрагентами. 9. Осуществление контроля за выполнением договорных обязательств с поставщиками, в т.ч. за поступлением товаров в согласованном ассортименте по срокам качеству и количеству. Выявление причин несоблюдения графиков завоза товаров. 10. Изучение порядка и сроков составления претензии поставщикам. 11. Отработка навыков работы с покупателями (в том числе преодоление возражений, претензий)	12	
12. Изучение факторов, влияющих на ассортимент и качество товаров при организации товародвижения. 13. Анализ условий и сроков транспортирования и хранения товаров однородных групп. 14. Планирование мер по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.	6	
15. Оформление товарного отчета. Составление приходных, расходных документов к товарному отчету. 16. Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей в магазине. Овладение навыками подготовки товаров к инвентаризации. 17. Участие в инвентаризации. Оформление описи фактических остатков товарно-материальных ценностей.	12	
18. Ознакомление с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования. 19. Ознакомление с оборудованием рабочих мест работников магазина. Анализ состояния технического	6	

<p>оснащения и эффективности использования оборудования и инвентаря. Выводы о соблюдении правил охраны труда и техники безопасности.</p> <p>20. Приобретение умений и навыков эксплуатации торгово-технологического оборудования и использования его по назначению</p>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю.</b> <b>Виды работ:</b></p>	36	
<p><b>1. Ознакомление с товарным складом торгового предприятия</b> Изучение характеристики оптового торгового предприятия: вид здания, организационно-правовая форма собственности, специализация, хозяйственная самостоятельность. Ознакомление с устройством склада: составом помещений, площадью, емкостью, технической оснащенностью, охраной склада, противопожарной безопасностью. Заключение о эффективности использования площадей и емкости склада. Изучение технологического процесса, составление схемы, анализ состояния использования оборудования и инвентаря. Оформление заключения о соблюдении правил охраны труда и техники безопасности.</p>		
<p><b>2. Изучение покупательского спроса.</b> Ознакомление с видами и методами изучения покупательского спроса на складе. Анализ структуры ассортимента товаров по характеру спроса. Анализ спроса на товары, поставляемые различными предприятиями-поставщиками (изготовителями). Изучение и анализ причин, влияющих на соотношение спроса и предложения.</p>		
<p><b>3. Ознакомление с организацией торгово-технологического процесса товарного склада</b> Ознакомление с источниками закупки товаров, определение доли разных поставщиков в общем объеме закупок. Участие в отборе товара у поставщика, составление заказов и их документальное оформление. Изучение организации, порядка и сроков заключения договоров с поставщиками. Ознакомление с порядком составления и согласования графиков завоза различными видами транспорта. Принятие участие в приемке товаров, тары по количеству и качеству от различных поставщиков, ознакомление с товарно-сопроводительными документами, анализ документов. Составление рекламаций и претензий поставщику на некачественные товары. Формулировка выводов о соблюдении требований к организации приемки товаров и тары. Ознакомление с условиями хранения товаров и тары на складе торговой организации, а так же организацией текущего контроля за режимом хранения и качества хранящейся продукции. Участие в контроле за режимом хранения, ознакомление с приборами для контроля за режимом хранения, фиксация результатов измерений. Формулировка выводов по соблюдению условий хранения товаров установленным требованиям и выработка предложений по снижению товарных потерь. Знакомство с организацией подготовки товаров к продаже, размещение их на рабочих местах продавцов и в торговом зале. Осуществление выкладки товаров. Знакомство с видами, разновидностями, причинами возникновения товарных потерь в магазине (складе), порядком их списания. Разработка предложений по сокращению товарных потерь, оформление актов переоценки товаров, списания нормируемых потерь. Анализ состояния работы по обеспечению сохранности товарно-материальных ценностей. Знакомство с формами материальной ответственности, изучение правил составления товарных отчетов. Участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей. Ознакомление с</p>		

<p>организацией отпуска и отгрузки товара со склада по заявкам, ( в том числе через ИНТЕРНЕТ), телефонным звонкам. Ознакомиться с механизацией и автоматизацией процесса отпуска товаров со склада. Оформление выводов по организации торгово-технологического процесса магазина (склада).</p>		
<p><b>4. Изучение ассортиментной политики торгового предприятия.</b>          Определение вида ассортимента магазина по числу учитываемых признаков (сложный или простой), по степени детализации (укрупненный или развернутый). Изучение структуры ассортимента и расчёт широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента магазина. Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина. Ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и контролем за его соблюдением.</p>		

<p><b>Обязательная аудиторная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)</b></p>	<p>20</p>	
<p>1. Организация проведения курсовой работы в целях углубления и закрепления знаний по дисциплине.          2. Виды и структура построения курсовой работы.          3. Факторы формирующие и сохраняющие качество.          4. Оценка качества.          5. Характеристика свойств и показателей ассортимента.          6. Порядок отбора проб и составление среднего образца. Определение приёмочного и браковочного чисел.          7. Методы оценки и контроля качества товаров. Дефекты.          8. Анализ органолептических показателей качества однородных товаров разных товаропроизводителей.          9. Средства информации о товарах.          10. Защита курсовой работы</p>		
<p><b>Примерная тематика курсовой работы (проекта)</b></p>		
<p>1. Изучение качества слабоалкогольных напитков, поступающих от разных поставщиков.          2. Изучение качества карамели, поступающих от разных поставщиков.          3. Изучение качества конфетных изделий, поступающих от разных поставщиков.          4. Изучение качества хлебобулочных изделий, поступающих от разных поставщиков.          5. Изучение качества макаронных изделий, поступающих от разных поставщиков.          6. Изучение качества печенья, поступающих от разных поставщиков.          7. Изучение качества пряников, поступающих от разных поставщиков.          8. Изучение качества тортов, пирожных поступающих от разных поставщиков.          9. Исследование ассортимента виноградных вин, поступающих от разных поставщиков.          10. Исследование ассортимента слабоалкогольных напитков, поступающих от разных поставщиков.          11. Исследование ассортимента соков, поступающих от разных поставщиков.          12. Анализ ассортимента и качества хлебобулочных изделий Златоустовского хлебокомбината.</p>		

13. Анализ ассортимента и качества чая в розничной торговой сети. 14. Анализ ассортимента и качества кофе в розничной торговой сети. 15. Анализ ассортимента и качества табачных изделий в розничной торговой сети. 16. Анализ ассортимента и качества плодоовощных консервов в розничной торговой сети. 17. Анализ ассортимента и качества крупы в розничной торговой сети. 18. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств карамели. 19. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств конфет. 20. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств печенья. 21. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств пряников. 22. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств мармелада. 23. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств чая. 24. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств кофе. 25. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств пива. 26. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств виноградного вина. 27. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств пряностей. 28. Хранение как фактор сохраняемости потребительских товаров в условиях розничной торговой сети. 29. Новые виды упаковки для кондитерских изделий. 30. Новые виды упаковки для зерномучных товаров. 31. Методы оценки качества зерномучных товаров. 32. Методы оценки качества вкусовых товаров. 33. Методы оценки качества кондитерских изделий. 34. Упаковка и маркировка кондитерских изделий. 35. Упаковка и маркировка зерномучных товаров. 36. Упаковка и маркировка вкусовых товаров.		
<b>Всего:</b>	<b>542</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Управление ассортиментом товаров		
Основы управления ассортиментом товаров	<p><u>Кабинет - лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров</u></p> <p>Столы ученические, стулья ученические на 30 посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя. Стол для демонстрации макетов и образцов. Учебная доска. Методическая стенка-шкаф. АРМ преподавателя. Мультимедийная установка. Настенные стенды. Информационные стенды. Набор плакатов. Шкаф для демонстрации контрольно-кассовой техники-1. Стол-прилавок, для имитации рабочего места продавца-2. Телевизор. Весы механические ВНЦ-10-2. Образцы контрольно-кассовой техники-5.</p> <p>Офисный пакеты: Операционная система Win7Pro, MS Office 2007</p>	456010, Россия, Челябинская область, г. Аша, ул. Симская, дом № 1а
Учебная практика	<p><u>Учебный магазин</u></p> <p>Стеллажи – 8. Витрины – 2. Кассовый аппарат – 1. Электронные весы – 4. Макеты товаров – 84.</p>	456010, Россия, Челябинская область, г. Аша, ул. Симская, дом № 1а
Производственная практика	Организации торговли города Аши и Ашинского района	Договора с предприятиями розничной и оптовой торговли города и района (оборудование предприятий в соответствии с ФГОС)

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговли: учебник-М.: Академия, 2014.-272с.
2. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник- М.: Форум, 2012.-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, 2012. - 400с.

5. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник -3-е изд., доп. -М.: Дашков и К, 2014.- 328с.

6. Костырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник/В.А. Кузьмина, Ю.С.Пучкова. - М.: Академия 2015.-320с.

7. Панкратов, Ф.Г. Коммерческая деятельность: учебник/ Ф.Г Панкратов, Н.Ф. Солдатова - 12-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. – 500с.

8. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник - 5-е изд, доп. и перераб.- Ростов на Дону: Феникс, 2015.- 416с.

9. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т.- учеб. пособие. / Под ред. Т.С. Голубкиной ,Н.С. Никифорова- М.: Академия, 2012.

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, 2014. – 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.

17. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговли: учебник. – М.: Академия, 2010.- 272с.

18. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник.- М.: Форум, 2008.- 284 с.

19. Девисиллов, В.А. Охрана труда: учебник.- М.: Академия, 2008.- 272 с.

20. Иванов, Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: учеб. пособие/ Г.Г.Иванов.- М.: Академия, 2008.- 272с.

21. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник. - М.: Академия, 2004.- 275с.

22. Снегирева, В. Розничный магазин. Управление ассортиментом по товарным категориям: учебник.- СПб.: Питер, 2006.- 350 с.

23. Карташова, Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения : учебник / И.А.Николаева, Е.Л. Печникова: - М.: Деловая литература, 2004. - 560с.

24. Карташова, Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров: учеб. пособие. - М.: Деловая литература, 2004.- 37с.

25. Кащенко, В.Ф. Торговое оборудование: учеб. пособ.- М.: Инфра-М, 2010.- 158с.

26. Мещеряков А.И. Управление товарным ассортиментом компании : учебник / А.И. Мещеряков. – М.: Маркет-ДС, 2004.- 272с.

27. Николаева, М.А. Пищевая ценность продовольственных товаров: учеб. пособие / Л.М.Карташова - М.: ОЦПКРТ, 2001. -23с.

28. Николаева, М.А. Товароведная характеристика йогуртов: учеб. лекция. – М.: ОЦПКРТ, 2002.-25с.
29. Николаева , М.А. Новое в классификации и ассортименте мороженого: учеб. лекция - М.: ОЦПКРТ, 2002.-36с.
30. Парамонова, Т.Н. Мерчендайзинг в розничном торговом предприятии. учеб.пособие. – М.: ОЦПКРТ,2002.- 58с.
31. Рамазанов, И.А. Мерчендайзинг в торговом бизнесе: учеб. пособие. – М.: Деловая литература,2002.- 112с.
32. Справочник товароведа продовольственных товаров. - М.: Колос, 2002.
33. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; под ред. Т.Г. Родиной. -М.: Колос, 2003.-400с.
34. Хлебников,Э.М. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие.- М.: Дашков и К, 2005.- 126с.
35. Худякова,О.Д. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения: учеб.пособие / М.А.Николаева . - М.: ОЦПКРТ, 2005.-165с.
36. Худякова, О.Д. Ликероводочные изделия: учеб.пособие / М.А.Николаева, - М.: ОЦПКРТ, 2005.
37. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник. - М.: Инфра-М, 2003.-130с.

#### **4.3. Организация образовательного процесса**

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между парами. Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Аттестация проводится в форме экзамена по профессиональному модулю.

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

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

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

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

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

<b>Профессиональные модули</b>				
Управление ассортиментом товаров				
Основы управления ассортиментом товаров	Киреева Елена Геннадьевна	Преподаватель	1983, Златоустовский техникум советской торговли. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Товаровед-эксперт 2015 МОУ ВПО Южно-уральский профессиональный институт. Бухгалтерский учет, анализ и аудит. Экономист	2019 ООО ЦНОИ в г. Санкт-Петербург
Учебная практика	Киреева Елена Геннадьевна	Преподаватель	1983, Златоустовский техникум советской торговли. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Товаровед-эксперт 2015 МОУ ВПО Южно-уральский профессиональный институт. Бухгалтерский учет, анализ и аудит. Экономист	2019 ООО ЦНОИ в г. Санкт-Петербург
Производственная практика				

## 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
1. Выявлять потребности в товарах	Умение выявлять и анализировать потребности в товарах. Умение определять и анализировать качество товаров. Умение проводить и анализировать маркетинговые исследования	-тестирование; -зачет по теме профессионального модуля; -зачет по учебной практике
2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	Демонстрация умений осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции. Создание надежных хозяйственных связей Планирование закупки и реализации товаров	-зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля; -экспертная оценка выполнения практического и лабораторного занятия; -тестирование
3. Управлять товарными запасами и потоками	Демонстрация умений планировать и контролировать товарные запасы и организовывать товарные потоки. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах Анализирование показателей ассортимента	-зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля; -экспертная оценка выполнения практического и лабораторного занятия;
4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	Доказательство умений и навыков оформления документации. Оформление претензий, договоров с контрагентами. Обоснование товарных потерь и разработка мероприятий по их снижению	-зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля; экспертная оценка выполнения практического и лабораторного занятия. Экзамен;

Формы и методы контроля 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 (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы 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.

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- Соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а так же требований стандартов, технических условий.</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.</p>