

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаров Алексей Владимирович
Должность: И.о. директора технологического колледжа
Дата подписания: 22.04.2024 15:54:28
Уникальный программный ключ:
7f14295cc243663512787ff1135f9c1203eca75d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе



Е.В. Хохлова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

Специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Москва, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 г. N 539.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:
Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл ППССЗ.

1.3. Цели и требования к результатам освоения профессионального модуля

Изучение профессионального модуля направлено на освоение основного вида деятельности 4.3.3 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций.

1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2.	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

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

1.3.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практиче ский опыт	<ul style="list-style-type: none"> – определения показателей ассортимента; – распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; – оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями, установление градаций качества; – расшифровки маркировки; – контроля режима и сроков хранения товаров; – соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – применять методы товароведения; – формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; – оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; – рассчитывать товарные потери и списывать их; – идентифицировать товары; – соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.
знать	<ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; – виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; – классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп» оценку их качества, маркировку; – условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; – особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 443 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 251 час;
самостоятельной работы обучающегося – 120 часов;
производственной практики (по профилю и специальности – 72 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ
ТОВАРОВ**

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час. (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение МДК								Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	Учебная <i>(если предусмотрено)</i> часов	Производственная (по профилю специальности) часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторных занятий <i>(если предусмотрено)</i> часов	в т.ч. практических занятия <i>(если предусмотрено)</i> часов	в т.ч., курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i> часов	в т.ч. семинар. занятия <i>(если предусмотрено)</i> часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i> часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1 - 4, 9 ПК 3.1 - 3.8	МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	107	73	-	37	-	-	34	-	-		
	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	264	178	18	54	-	-	86	-	-		
	Производственная практика (по профилю специальности)	72										72
	ВСЕГО:	443	251	18	91	-	-	120	-	-	-	72

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрены), иные виды учебной работы в соответствии с учебным планом	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программ
1	2	3	4	5
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения 3 семестр				ОК 1-4, 9 ПК 3.1-3.8
<i>Раздел 1. Основы товароведения</i>				
Тема 1.1 Введение. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения	Содержание учебного материала	4		ОК 1-4, 9 ПК 3.1-3.8
	Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние. Особенности государственного регулирования потребительского рынка в свете принятия ФЗ «О техническом регулировании»	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся № 1 История развития товароведения. Состояние рынка России.	2	3	
Тема 1.2 Объекты товароведения	Содержание учебного материала	2		
	Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведные характеристики товара, ассортиментная, качественная и количественная. Общая классификация товаров на потребительские и промышленного назначения.	2	1	
Тема 1.3 Методы товароведения	Содержание учебного материала	2		
	Методы товароведения понятие, классификация. Методы: теоретические и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.		1	
Тема 1.4 Классификация и кодирование товаров	Содержание учебного материала	10		
	Основополагающие методы систематизации: классификации и кодирование: понятие, структура методов, разновидности, достоинства и недостатки. Применимость в товароведении.	2	1	

	Общегосударственные классификаторы: понятие классификация, назначение, структура. Классификации потребительских товаров. Общая и частная классификация.			
	Практическое занятие № 1 методы классификации потребительских товаров.	2	2	
	Практическое занятие № 2 Способы кодирования потребительских товаров	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 2 Общая классификации продовольственных и непродовольственных товаров.	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 3 Назначения и структуры Общероссийских классификаторов	2	3	
Раздел 2. Товароведные характеристики товаров				
Тема 2.1 Ассортимент товаров	Содержание учебного материала	14		ОК 1-4, 9 ПК 3.1-3.8
	Ассортимент товаров: понятие, классификация Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей.	2	1	
	Свойства и показатели ассортимента Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Товарный артикул как единица измерения показателей ассортимента: понятие, назначение, отличительные признаки. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом: понятие, назначение. Факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.	2	1	
	Практическое занятие № 3 Определение показателей ассортимента розничных торговых организаций.	2	2	
	Практическое занятие № 4 Практическая работа Определение показателей ассортимента розничных торговых организаций.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 4 Виды нормативных документов, устанавливающих требования к товарам.	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 5 Направления развития и совершенствования ассортимента.	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 6 Составление схемы классификации номенклатуры потребительских свойств товаров.	2	3	
	Содержание учебного материала	8		
Тема 2.2 Основные понятия: качество, свойства,	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества, классификация потребительских свойств и показателей потребительских товаров;	2	1	

показатели, уровень качества	номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.			
	Практическое занятие № 5 Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных в НД.	2	2	
	Практическое занятие № 6 Оценка уровня качества товаров в соответствии с НД	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 7 Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.	2	3	
Тема 2.3 Оценка качества товаров	Содержание учебного материала	6		
	Оценка качества: понятие. Структура и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров. Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Отличия дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.	2	1	
	Практическое занятие № 7 Установление принципов деления на товарные сорта.	2	2	
	Практическое занятие №8 Практическая работа Установление принципов деления на товарные сорта.	2	2	
Тема 2.4 Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия	Содержание учебного материала	5		
	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Идентифицирующие признаки товарной партии и классификация товаров по этим признакам. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий. Назначение, краткая характеристика.	1	1	
	Практическое занятие № 9 Решение ситуационных задач	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 8 Специфические физические свойства единичных экземпляров товаров.	2	3	
4 семестр				
Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров				ОК 1-4, 9

Тема 3.1 Технологический цикл товародвижения	Содержание учебного материала	10		ПК 3.1-3.8
	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная. Контроль качества и количества товарных партий Виды контроля. Правила проведения выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.	2	1	
	Практическое занятие № 10 Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарной партии.	2	2	
	Практическое занятие № 11 Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарной партии.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 9 Идентификация и прослеживаемость товаров.	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 10 Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима хранения.	2	3	
Тема 3.2 Факторы, влияющие на качество и количество товаров	Содержание учебного материала	2		
	Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Факторы, формирующие качество и количество, краткая характеристика, степень влияния отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия Классификация сохраняющих факторов. Упаковка: понятие, функции. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки.	2	1	
Тема 3.3	Содержание учебного материала	4		

Климатический и санитарно-гигиенический режим хранения	Климатический и санитарно-гигиенический режим хранения Хранение: основные понятия, назначение. Составные элементы условий хранения. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Понятие. Показатели климатического режима, их влияние на сохраняемость товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажностному режиму. Регулирование показателей режима хранения. Санитарно-гигиенический режим складов. Показатели режима, их значимость для обеспечения количества и качества. Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении. Методы хранения. Сроки годности, эксплуатации и реализации Методы хранения. Размещение товаров. Принципы и правила размещения их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Экономическая эффективность разных методов критерии эффективности. Сроки сохраняемости товаров: годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся № 11 Контроль за соблюдением условий и сроков хранения товаров.	2	2	
Тема 3.4 Товарные потери	Содержание учебного материала	14		
	Товарные потери: основные понятия. Виды и разновидности потерь, причины их возникновения и порядок списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.	2	1	
	Практическое занятие № 12 Определение количественных потерь продовольственных товаров.	2	2	
	Практическое занятие № 13 Практическая работа Определение количественных потерь продовольственных товаров	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 12 Народнохозяйственное значение сокращения потерь.	6	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 13 Виды качественных потерь продовольственных товаров.	2	3	
Раздел 4. Информационное обеспечение товароведения				
Тема 4.1 Виды и формы	Содержание учебного материала	6		ОК 1-4, 9

товарной информации	Виды товарной информации: основополагающая, коммерческая, потребительская. Формы товарной информации: словесная, цифровая, изобразительная, штриховая, символическая. Требования, предъявляемые к товарной информации: достоверность, достаточность, доступность (языковая востребованность, понятность).	2	1	ПК 3.1-3.8
	Практическое занятие № 14 Анализ технических документов, используемых на предприятиях торговли	2	2	
	Практическое занятие № 15 Анализ технических документов, используемых на предприятиях торговли	2	2	
Тема 4.2 Средства товарной информации	Содержание учебного материала	2		
	Средства товарной информации: информационные ресурсы, специальная литература, маркировка, реклама. Информационные ресурсы: нормативные, технические документы (товарно-сопроводительные, проектно-конструкторские, количественные, качественные, расчетные, комплексные, эксплуатационные).	2	1	
Тема 4.3 Изучение технических документов	Содержание учебного материала	8		
	Ответственность за предоставление недостоверной информации о товаре в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей», правовые основы информационного обеспечения товародвижения	2	1	
	Практическое занятие № 16 Анализ технических документов, используемых на предприятиях торговли	2	2	
	Практическое занятие № 17 Анализ технических документов, используемых на предприятиях торговли	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 14 Написание рефератов. Примерные темы: «Правовое регулирование товародвижения» «Защита прав потребителей на основании ФЗ», «Товарно-сопроводительные документы, регулирующие товародвижение»	2	3	
Тема 4.4 Структура маркировки. Информационные знаки	Содержание учебного материала	4		
	Виды маркировки. Производственная маркировка: этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки и бирки, контрольные ленты, клейма и штампы. Торговая маркировка: ценники, товарные и кассовые чеки, счета, меню, штампы, упаковка. Требования, предъявляемые к маркировке. Структура маркировки. Понятие информационных знаков. Виды информационных знаков: товарные знаки и знаки	2	1	

	обслуживания; знаки наименования места происхождения товара; знаки соответствия или качества; штриховые коды; компонентные знаки; размерные, эксплуатационные, манипуляционные, предупредительные, экологические знаки.			
	Практическое занятие № 18 Анализ законов РФ, нормативных актов	2	2	
Тема 4.5 Идентификация маркировки товаров требованиям НД	Содержание учебного материала	4		
	Идентификация маркировки товаров требованиям НД. Виды маркировок и информационных знаков, соотношение их с требованиями ГОСТ Р 51074-01 «Информация для потребителей».	3	1	
	Практическое занятие № 19 Идентификация маркировки товаров требованиям НД.	1	2	
Промежуточная аттестация комплексный экзамен				
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров				ОК 1-4, 9 ПК 3.1, 3.3-3.8
3 семестр				
Раздел I. Основы товароведения продовольственных товаров				
Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание учебного материала	10		ОК 1-4, 9 ПК 3.1, 3.3-3.8
	Продовольственные товары: понятие, назначение. Отличие от непродовольственных товаров. Потребности, удовлетворяемые продовольственными товарами. Актуальность проблемы обеспечения населения продовольствием. Состояние отечественного сельскохозяйственного и промышленного производства. Отрасли пищевой промышленности. Состояние спроса и предложения. Нормы потребления важнейших продуктов питания. Продовольственная безопасность страны и пути ее обеспечения. Перспективы производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной безопасности, ориентация на импорт товаров, отечественное производство которых имеет объективные и субъективные ограничения. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров. Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы.	2	1	
	Химический состав продовольственных товаров Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), по происхождению (натуральные, искусственные и синтетические). Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, минеральных веществ, белков, жиров. Химическая природа веществ, их классификация; свойства веществ, их	2	1	

	<p>влияние на качество, в том числе на безопасность и сохраняемость; содержание в пищевых продуктах (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ).</p> <p>Углеводы, витамины, органические кислоты, красящие и дубильные вещества. Химическая природа веществ, их классификация; свойства веществ, их влияние на качество, в том числе на безопасность и сохраняемость; содержание в пищевых продуктах (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ).</p>			
	<p>Пищевая ценность. Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров: определение термина, потребительские свойства, энергетическая, физиологическая ценность, усвояемость.</p> <p>Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность, их взаимосвязь с химическими и физическими свойствами</p> <p>Энергетическая ценность: определение. Потребность в энергии и факторы, ее обуславливающие. Биологическая ценность и эффективность: определение. Физиологическая (пластическая) потребность в биологически ценных веществах. Показатели биологической полноценности и эффективности: незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные незаменимые жирные кислоты, норм их потребления. Классификация продовольственных товаров по содержанию полноценных белков, жиров.</p> <p>Физиологическая ценность: определение. Физиологические и психические потребности, удовлетворяемые физиологически ценными веществами. Физиологически активные вещества. Деление их на группы в зависимости от действия на нервную, иммунную и пищеварительную системы</p> <p>Усвояемость: определение. Влияние усвояемости на степень удовлетворения потребностей. Классификация веществ по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые). Факторы, влияющие на усвояемость.</p> <p>Обязательность информации о пищевой ценности калорийности и содержании важнейших веществ.</p>	2	1	
	<p>Практическое занятие № 1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов</p>	2	2	
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Консервирование продовольственного сырья Консервирование: понятие, назначение. Методы консервирования, деление на группы: физические, физико-химические, химические, биохимические, комбинированные.</p> <p>Характеристика отдельных методов консервирования: сущность, влияние на изменения потребительских свойств исходного сырья и формирование качества готового продукта.</p> <p>Применимость отдельных методов консервирования для разных групп продовольственного сырья.</p>	2	1	
<p><i>Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп</i></p>				

Тема 2.1 Зерномучные товары	Содержание учебного материала	14		ОК 1-4, 9 ПК 3.1, 3.3-3.8
	Зерно, мука. Понятие, назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству Зерномучные товары: понятие, назначение. Народнохозяйственное значение зерна. Состояние рынка, источники его насыщения Классификация зерномучных товаров на подгруппы однородной продукции (зерно, продукты переработки зерна, муки, крупы). Признаки классификации. Товарная и ботаническая классификация зерна. Строение зерна пшеницы: характерные морфологические (внешние) признаки, элементы внутреннего строения, соотношение отдельных элементов, специфика их состава. Влияние соотношения разных элементов на состав и свойства продуктов переработки зерна пшеницы. Мука: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация муки по видам сырья, назначению и составу. Ассортимент муки. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Понятие о помолах и выходах муки. Оценка качества: показатели, товарные сорта, принципы деления на сорта, дефекты. Действующие нормативные документы на муку.	2	1	
	Крупа, макаронные изделия: понятие, назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Крупа: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация круп по видам сырья, технологии обработки, степени измельчения. Состав и пищевая ценность крупы. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Оценка качества крупы: показатели, товарные сорта, номера, марки, признаки и принципы деления. Действующие нормативные документы на крупы. Макароны изделия: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Действующие нормативные документы.	2	1	
	Хлеб и хлебобулочные изделия Классификация, ассортимент, оценка качества, хранение Хлебобулочные изделия: понятие, назначение, конкурентоспособность местных товаропроизводителей. Классификация хлеба по видам муки, рецептуре, способам выпечки. Ассортимент хлеба. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты хлеба. Действующие нормативные документы. Сухарные и бараночные изделия: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.	2	1	
	Практическое занятие № 2 Определение ассортимента муки по органолептическим и физико-химическим показателям	2	2	

	Лабораторное занятие № 1 Определение качества макаронных изделий, определение товарного сорта крупы	2	2	
	Лабораторное занятие № 2 Определение вида хлеба и его оценка качества.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 1 Конспект по теме «Товароведная характеристика сухарных и бараночных изделий	2	3	
Тема 2.2 Плодоовощные товары	Содержание учебного материала	16		
	Свежие овощи. Назначение, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Товароведная характеристика подгрупп овощей: клубнеплодов (картофель), корнеплодов, капустных, луковых, пряно-вкусовых, салатно-шпинатных, томатных, тыквенных по общими и специфичным критериям. Представление о десертных и зернобобовых овощах. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1	
	Свежие плоды Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Плодоовощные товары: понятие, назначение. Классификация свежих и переработанных плодов и овощей. Состояние рынка: источники насыщения, направления их развития. Потребность в плодоовощных товарах, спрос и предложение. Состояние ассортимента и качества свежих плодов и овощей. Пищевая ценность и состав свежих плодов и овощей. Товароведная характеристика подгрупп плодов: семечковых, косточковых, ягод, цитрусовых, субтропических разноплодных, тропических и орехоплодных по общим и специфическими критериям. Новые виды экзотических плодов.	2	1	
	Продукты переработки плодов и овощей Плодоовощные консервы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Оценка качества: показатели, деление на товарные сорта, дефекты. Сушеные плоды и овощи: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Товароведная характеристика распространенных видов: сушеных плодов (яблока, винограда, абрикосов, персиков, слив), овощей и грибов. Быстрозамороженные плоды и овощи: понятие, назначение. Сущность быстрого замораживания, отличия от медленного, общность и различия свежих и замороженных плодов и овощей по пищевой ценности, составу, строению и сохраняемости. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты. Картофелепродукты: понятие, назначение. Пищевая ценность и состав. Общность и отличия от картофеля. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье,	2	1	

	процессы производства.			
	Практическое занятие № 3 Определение товарного качества свежих плодов	2	2	
	Практическое занятие № 4 Определение качества свежих овощей по стандарту.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 2 Конспект по теме «Ассортимент экзотических плодов и овощей»	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 3 Конспект по теме «Товароведная характеристика орехоплодных и тропических плодов»	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 4 Презентация по теме «Товароведная характеристика пряно-вкусовых, салатно-шпинатных, томатных, тыквенных овощей»	2	3	
Тема 2.3 Вкусовые товары	Содержание учебного материала	14		
	Чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация вкусовых товаров: деление на подгруппы, классификационные признаки. Состояние рынка вкусовых товаров. Государственное регулирование сегментов рынка алкогольных напитков. Чай и чайный напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Отличия и общность чая и чайных напитков. Факторы, формирующие качество чая: сырье, районы его произрастания, процессы производства. Отличительные особенности чая разных групп. 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 произрастания, процессы производства. Особенности кофе разных районов произрастания и видов. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.	2	1	
	Безалкогольные напитки: классификация, товароведная характеристика Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты.	2	1	
	Алкогольные напитки: спирт, водка, коньяк Алкогольные напитки: понятие, назначение. Отличительные особенности от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы. Спирт: понятие, свойства, классификация, факторы, формирующие качество. Водка: понятие, классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество, условия и сроки хранения, дефекты, фальсификация. Коньяк: понятие, назначение. Краткая история создания напитка Классификация и ассортимент коньяков. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент	2	1	

	коньяка: сырье, процессы производства. Влияние сроков выдержки на качество коньяков. Оценка качества: показатели, дефекты.			
	Виноградное вино: классификация, товароведная характеристика Виноградные и плодово-ягодные вина: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество, тип и наименование вин: сырье, в том числе место его происхождения, процессы производства. Краткая характеристика отдельных групп, типов и наименований вин. Оценка качества вин: показатели, дефекты.	2	1	
	Лабораторное занятие № 3 Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям.	2	2	
	Лабораторное занятие № 4 Определение товарного сорта кофе по органолептическим показателям	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 5 Сообщение по теме «Ассортимент разных подгрупп вкусовых товаров»	2	3	
Тема 2.4 Кондитерские товары	Содержание учебного материала	18		ОК 1-4, 9 ПК 3.1, 3.3-3.8
	Сахар, мед, фруктово-ягодные кондитерские изделия. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Кондитерские товары: понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Состояние и перспективы развития рынка. Сахар: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Мед: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Способы получения меда разных видов. Оценка качества Фруктово-ягодные кондитерские изделия: понятие, назначение. Классификация. Мармелад и пастильные изделия: понятие, виды, назначение. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения. Варенье, джем, повидло, желе и цукаты: понятие, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность.	2	1	
	Карамель, конфеты, шоколад, какао-порошок. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Карамель, конфеты, ирис, драже: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика карамельных изделий разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям. Шоколад и какао-порошок: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Способы фальсификации шоколада и методы	2	1	

	обнаружения.		
	Мучные кондитерские изделия: печенье, галеты, вафли, пряники. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Мучные кондитерские изделия: понятие, назначение, виды. Отличие от сахаристых кондитерских изделий по составу и пищевой ценности. Печенье, галеты, вафли: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика разных видов и сортов. Общность и отличия печенья, пряников и вафель по пищевой ценности и показателям качества. Оценка качества: показатели, дефекты, виды, причины возникновения. Пряники: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика пряников разных видов и наименований. Отличия сырцовых пряников от заварных. Оценка качества: показатели, дефекты, виды, причины возникновения.	2	1
	Торты, пирожные, восточные сладости. Назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Торты и пирожные: понятие, назначение. Общность и отличия пирожных от тортов. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика тортов и пирожных основных видов по составу, сырью, производству, отделке поверхности. Кексы, рулеты, ромовые баба: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Отличия от других мучных кондитерских изделий. Общность и отличия кексов, рулетов, ромовых баба. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества. Восточные сладости: понятие, виды, назначение. Состав и пищевая ценность сахаристых и мучных восточных сладостей. Отличия от других групп кондитерских изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества.	2	1
	Лабораторное занятие № 5 Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки.	2	2
	Практическое занятие № 5 Определение качества мучных кондитерских изделий	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся № 6 Сообщение по теме: «Ассортимент разных подгрупп кондитерских товаров»	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся № 7 Конспект по теме Товароведная характеристика ириса и драже	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся № 8 Конспект по теме: «Ассортимент и товароведная характеристики кексов, рулетов	2	3
Тема 2.5 Пищевые жиры	Содержание учебного материала	6	

	<p>Пищевые жиры: назначение, классификация, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения</p> <p>Рынок пищевых жиров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Классификация и ассортимент растительных масел, животных жиров, маргарина, маргариновой продукции, спрэдов. Признаки общей и частных классификаций. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, особенности сырья, процессов производства и назначения.</p> <p>Оценка качества пищевых жиров. Определяющие и специфические показатели. Товарные сорта: их характерные признаки деления. Возможность возникновения пересортицы. Дефекты технологические и предреализационные. Причины возникновения. Фальсификация пищевых жиров, средства и методы обнаружения. Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров. Условия и сроки хранения разных подгрупп пищевых жиров. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, меры предупреждения и сокращения.</p>	2	1	
	Лабораторное занятие № 6 Определение качества растительного масла органолептическим способом	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 9 Реферат по теме «Ассортимент разных видов пищевых жиров» (по выбору)	2	3	
Тема 2.6 Молочные товары	Содержание учебного материала	12		ОК 1-4, 9 ПК 3.1, 3.3-3.8
	Молоко: виды, показатели качества. Кисломолочные напитки и продукты. назначение, классификация, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения	2	1	
	Молочные товары: понятие, назначение. Общая классификация молочных товаров: деление на группы и подгруппы. Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка. Молоко: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Частная классификация по температурному режиму обработки, жирности, вводимым добавкам. Ассортимент. Краткая характеристика различных наименований молока. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения. Кисломолочные напитки и продукты: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Краткая характеристика ассортимента по сырью, производству, органолептическим показателям. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения			
	Масло коровье: понятие, виды, товароведная характеристика. Спрэды	2	1	
	Масло коровье: понятие, назначение. Отличие масла коровьего от других молочных товаров,			

	а также комбинированного масла и маргарина. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов сливочного и комбинированного масел по составу, сырью, органолептическим показателям. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта, дефекты: виды и причины возникновения.			
	Сыры: химический состав и пищевая ценность, виды, товароведная характеристика Сыры: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сыров от других молочных товаров. Классификация и ассортимент. 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, дефекты: виды, причины их возникновения.	2	1	
	Лабораторное занятие № 7 Определение товарного сорта сыра по балльной оценке.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №10 Конспект по теме: «Ассортимент разных подгрупп молочных товаров в розничной торговле»	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №11 Конспект по теме «Ассортимент и товароведная характеристика мягких сычужных и кисломолочных сыров»	2	3	
Тема 2.7 Яичные товары	Содержание учебного материала	10		
	Рынок яйца и продуктов его переработки: состояние и перспективы. Классификация яйца и продуктов его переработки. Признаки классификации. Состав, пищевая ценность и строение яйца, влияние на виды и категории. Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохранности. Допустимые и недопустимые дефекты: причины возникновения и пути устранения. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.	2	1	
	Практическое занятие № 6 Определение вида и категории яйца.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №12 Конспект по теме: «Продукты переработки яиц»	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №13 Сообщение по теме «Продукты детского питания и пищевые концентраты»	4	3	
Тема 2.8 Рыбные товары	Содержание учебного материала	12		
	Рыба: химический состав, пищевая ценность, товароведная характеристика различных семейств Рыбные товары: понятие, назначение. Рынок рыбы и продуктов ее переработки. Состояние и перспективы развития. Районы лова и разведения рыбы. Тканевый и химический состав	2	1	

	<p>рыбы. Пищевая ценность. Классификация промысловых рыб по морфологическим и анатомическим признакам, образу жизни, длине, массе, полу, времени улова, другим признакам. Важнейшие семейства промысловых рыб, деление на типы, отличительные признаки рыб отдельных семейств и их типов. Виды рыб, относящиеся к определенным семействам и типам, их товароведная характеристика.</p>			
	<p>Рыба живая, охлажденная, мороженая: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения. 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 реализации живой рыбы. Охлажденная и мороженая рыба. Факторы качества: сырье, способы охлаждения и замораживания. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты.</p>	2	1	
	<p>Соленая, маринованная: способы посола, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения. 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. Классификация рыб по способности к созреванию. Ассортимент соленой и маринованной рыбы. Сравнительная характеристика отдельных видов соленой и маринованной рыбы. Оценка качества: показатели, признаки идентификации и дефекты.</p>	2	1	
	<p>Сушеная, вяленая, копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения. 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 и ассортимент: 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. Копченые рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация копченых рыбных товаров по виду сырья, способам термической обработки и копчения. 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>	2	1	

	<p>Рыбные консервы и пресервы: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам основного и вспомогательного сырья. Отличия рыбных консервов от свежей и копченой рыбы. Тканевый и химический состав, пищевая ценность консервов и пресервов разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Ассортимент. Сравнительная характеристика консервов и пресервов разных видов. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты допустимые и недопустимые.</p> <p>Икра: понятие, назначение. Особенности состава икры от состава других частей рыбы, классификация по видам, качеству, сырью и способам производства. Строение ястыков и икринок. Факторы, формирующие качество и ассортимент: вид рыбы, качество ястыков, процессы производства. Сравнительная характеристика икры разных видов и разновидностей (зернистой, паюсной и ястычной). Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты. Средства фальсификации икры и методы их обнаружения.</p>			
	Практическое занятие № 7 Расшифровка маркировки рыбных консервов.	2	2	
	Лабораторное занятие № 8 Определение качества соленой рыбы.	2	2	
Тема 2.9. Мясные товары	Содержание учебного материала	20		
	<p>Мясо: понятие, химический состав и пищевая ценность, ткани мяса, классификация</p> <p>Рынок мясных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров. Проблемы российского рынка. Биологическая безопасность отечественных и импортных мясных товаров. Государственная поддержка отечественного животноводства, в том числе путем введения квот на импорт мяса птицы, говядины, свинины.</p> <p>Классификация мяса и продуктов его переработки. Признаки общей и частных классификаций. Тканевый и химический состав, пищевая ценность разных подгрупп мясных товаров, их отличительные признаки. Послеубойные изменения в мясе. Частная классификация мяса по сырью (виду, полу, возрасту), термическому состоянию. Категории и товарные сорта мяса: признаки и принципы деления. Товароведная маркировка мяса разных видов и категорий. Сравнительная характеристика остывшего, охлажденного, замороженного и повторно замороженного мяса по качеству, сохраняемости и использованию.</p>	2	1	
	<p>Вареные колбасные изделия: виды, товароведная характеристика</p> <p>Вареные колбасные изделия: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам обработки, внешним признакам. Тканевый и химический состав, пищевая ценность колбасных изделий. Отличия колбасных изделий от мяса. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Влияние основного и вспомогательного сырья, пищевых добавок на качество готового продукта. Ассортимент колбасных изделий. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, товарные сорта (признаки и принципы деления), дефекты допустимые и недопустимые.</p>	2	1	

	Полукопченые и копченые колбасы: назначение, классификация по видам и качеству сырья, ассортимент, требования к качеству, хранение Полукопченые и копченые колбасы: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам обработки, внешним признакам. Тканевый и химический состав, пищевая ценность колбасных изделий. Отличия колбасных изделий от мяса. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Влияние основного и вспомогательного сырья, пищевых добавок на качество готового продукта. Ассортимент колбасных изделий. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, товарные сорта, дефекты допустимые и недопустимые.	2	1	
	Лабораторное занятие № 9 Оценка качества вареных колбас по органолептическим показателям.	2	2	
	Практическое занятие № 8 Викторина «Своя игра»	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №14 Составление схемы послеубойных изменений в мясе	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №15 Конспект по теме: «Ассортимент вареных колбасных изделий в розничной торговле»	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №16 Презентация по теме: «Ассортимент полукопченых, копченых колбас и мясокопченостей в розничной торговле»	4	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №17 Презентация по теме: «Ассортимент и товароведная характеристика мясных консервов»	2	3	
Раздел 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп				
Тема 3.1	Содержание учебного материала	2		ОК 1-4, 9 ПК 3.1, 3.3-3.8
Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация.	Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация. Состояние и перспективы развития рынка товаров из пластмасс. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров из пластмасс: конкуренция, сырье, производство. Полимеризационные и поликонденсационные смолы и пластмассы на их основе: виды, свойства, применение, отличительные признаки. Пластмассы на основе эфиров целлюлозы: виды, свойства, применение, отличительные признаки. Методы переработки пластмасс в изделия: виды, их особенности, влияние на форму и внешний вид изделия. Классификация и ассортимент товаров из пластмасс. Оценка качества товаров из пластмасс. Показатели безопасности. Дефекты: виды, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, особенности хранения товаров из пластмасс.	2	1	

<p>Тема 3.2 Товары бытовой химии</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Состояние, перспективы развития рынка товаров бытовой химии. Факторы, формирующие ассортимент и качество товаров бытовой химии: сырье, процессы производства. Клеи: понятие, назначение, состав, свойства, классификация. Характеристика ассортимента. Лакокрасочные товары: понятие, назначение, классификация. Характеристика ассортимента пигментов, растворителей олиф, лаков, красок, шпатлевок. Моющие средства: синтетические моющие средства (отбеливатели, умягчители воды, подсинивающие, антистатические, дезинфицирующие и др.): понятие, состав, классификация и характеристика ассортимента. Общая характеристика ассортимента пятновыводящих, чистящих и полирующих средств, удобрений и средств для профилактики болезней растений, ядохимикатов и др. Оценка качества, показатели качества товаров бытовой химии. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии.</p>	<p>2</p>		
<p>Тема 3.3 Силикаты, стекло, керамика: понятие, назначение</p>	<p>Содержание</p> <p>Краткая историческая справка. Состояние и перспективы развития рынка силикатных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество стеклянных и керамических изделий: конкуренция, сырье, производство. Стеклянные товары. Состав, строение и свойства стекла. Сравнительная характеристика разных видов стекол. Методы выработки и способы декорирования стеклоизделий. Керамические товары. Свойства керамики. Основные виды керамики: фарфор, фаянс, майолика и гончарные изделия, их сравнительная характеристика. Украшения керамических изделий. Классификация и ассортимент стеклянной и керамической посуды и художественных изделий. Особенности изделий из ситаллов (пирокерамов). Оценка качества стеклянных и керамических товаров. Дефекты стеклянных и керамических изделий: классификация, виды, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных и керамических товаров.</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 3.4 Металлохозяйственные</p>	<p>Содержание</p>	<p>14</p>		

товары	Состояние и перспективы развития рынка металлохозяйственных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье (черные и цветные металлы и сплавы), конкуренция, производство. Влияние конкуренции, способов изготовления, термической и химико-термической обработки, виды покрытий и отделки на качество металлоизделий. Коррозия изделий из металлов и сплавов. Способы защиты от коррозии. Металлическая посуда: классификация и видовой ассортимент. Условное обозначение посуды. Металлоинструменты: классификация и видовой ассортимент. Ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности для сервировки стола: классификация и ассортимент. Приборы и приспособления для кухни, товары ремонтно-строительного назначения, садово-огородный инвентарь и оборудование: общая характеристика ассортимента. Оценка качества металлохозяйственных товаров. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров. (Другие формы контроля. Средний балл по оценкам текущей успеваемости)	2	1	
	4 семестр			
	Практическое занятие № 9 Распознавание пластмасс органолептическим способом и идентификация товаров из пластмасс.	2	2	ОК 1-4, 9 ПК 3.1, 3.3-3.8
	Практическое занятие № 10 Анализ ассортимента товаров бытовой химии.	2	2	
	Практическое занятие № 11 Распознавание видов стекол и керамики органолептическим способом	2	2	
	Практическое занятие № 12 Анализ ассортимента металлохозяйственных товаров	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №18 Сообщение по теме: «Ассортимент товаров из пластмасс в розничной торговле города»	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №19 Сообщение по теме: «Ассортимент товаров бытовой химии в розничной торговле города»	2	3	
Содержание учебного материала	6			
Тема 3.5 Мебельные товары				
Состояние и перспективы развития рынка мебельных товаров. Факторы, формирующие ассортимент и качество мебели: исходные материалы и полуфабрикаты, конструкция, технология производства (в т.ч. и отделки). Классификация и видовой ассортимент мебели: столярной, гнутой, пропильно-гнутоклееной и плетеной мебели; мебели на металлическом каркасе и пластмассовой. Оценка качества мебели. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели. Уход за ней при хранении.	2	1		

	Практическое занятие № 13 Анализ ассортимента и показателей качества мебельных товаров.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №20 Презентация по теме «Ассортимент мебельных товаров в розничной торговле города»	2	3	
Тема 3.6 Электробытовые товары	Содержание учебного материала	6		
	Электробытовые товары: понятие. Рынок электробытовых товаров: состояние и перспективы развития. Классификация электробытовых товаров по различным признакам: назначение, место установки, условия эксплуатации, тип защиты от поражения электрическим током, степень защиты от влаги, климатическое исполнение и др. Факторы, формирующие ассортимент и качество электробытовых товаров: применяемые материалы, производство, конструкция. Общие требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров.	2	1	
	Практическое занятие № 14 Анализ ассортимента электробытовых машин.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №21 Составить схему классификации холодильников и дать им товароведную характеристику	2	3	
Тема 3.7 Школьно- письменные и канцелярские товары	Содержание учебного материала	10		
	Рынок школьно-письменных и канцелярских товаров: состояние и перспективы развития. Бумага и картон: понятие, классификация, свойства. Изделия из бумаги и картона: классификация, виды, характеристика ассортимента. Товары для письма, черчения, рисования. Канцелярские товары. Виды, характеристика ассортимента. Оценка качества школьно-письменных и канцелярских товаров. Показатели качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.	2	1	
	Практическое занятие № 15 Практическая работа Ассортимент и оценка качества школьно-письменных товаров	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №22 Разработать схему классификации строительных материалов	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №23 Составить товароведную характеристику 3-4 видам школьно-письменных и канцелярских товаров	4	3	
	Тема 3.8 Музыкальные	Содержание учебного материала	4	

товары	Состояние перспективы развития рынка музыкальных инструментов. Основные сведения об акустике. Факторы, формирующие ассортимент и качество музыкальных товаров. Классификация и характеристика ассортимента (струнных, язычковых, духовых, ударных и электромузыкальных инструментов). Оценка качества музыкальных инструментов в условиях торговли. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов.	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся №24 Сообщение по теме «Рынок музыкальных инструментов»	2	3	
Тема 3.9 Фототовары	Содержание учебного материала	4		
	Фототовары: общие сведения, классификация, значение в современных условиях. Состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество.	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся №25 Сообщение по теме «Ассортимент на современном рынке фототоваров»	2	3	
Тема 3.10 Бытовые электронные товары	Содержание учебного материала	8		
	Бытовые электронные товары: назначение, классификация, ассортимент, требования к эксплуатации, особенности упаковки, перевозки и хранения. Бытовые электронные товары: общие сведения, роль в жизни общества и бизнесе, состояние рынка и перспективы развития, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Комплекующие элементы и изделия (радиодетали, электровакуумные и полупроводниковые приборы, интегральные микросхемы, микропроцессоры, коммутирующие устройства): понятие, классификация, технические показатели, назначение, характеристика ассортимента. Маркировка и обозначение комплекующих элементов. Принадлежности электронной аппаратуры. Обзор ассортимента.	2	1	
	Практическое занятие № 16 Параметры и средства информации по руководствам по эксплуатации.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №26 Сообщение по теме: " Рынок бытовых электронных товаров".	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся №27 Составить таблицу ассортимента телевизоров	2	3	
Тема 3.11 Спортивные, охотничьи и рыболовные товары	Содержание учебного материала	6		
	Спортивные товары: назначение, классификация, ассортимент, требования к эксплуатации, особенности упаковки, перевозки и хранения Спортивные товары: общие сведения, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и обзор ассортимента спортивных»	2	1	

	охотничьих и рыболовных товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.			
	Практическое занятие № 17 Анализ ассортимента спортивных товаров.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №28 Рынок спортивного инвентаря в местных торговых предприятиях. Составить таблицу ассортимента	2	3	
Тема 3.12 Ювелирные товары и часы	Содержание учебного материала	8		
	Ювелирные товары. Рынок, материалы, применяемые в производстве ювелирных товаров, особенности производства Ювелирные товары: понятие, назначение, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, конструкция, производство. Материалы для изготовления ювелирных товаров: классификация, виды, свойства. Производство ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях.	2	1	
	Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка (клеймение) драгоценных металлов и изделий из них Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Маркировка (клеймение) драгоценных металлов и изделий из них. Часы: общие сведения, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Конструкция бытовых часов. Классификация и ассортимент бытовых часов. Единая система наименований и индексации бытовых часов. Оценка качества ювелирных товаров и часов. Упаковка, транспортирование, условия хранения ювелирных товаров и часов.	2	1	
	Практическое занятие № 18 Анализ ассортимента ювелирных товаров.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №29 Составить схему классификации ювелирных товаров	2	3	
Тема 3.13 Текстильные товары (ткани)	Содержание учебного материала	6		
	Виды и свойства волокон, пряжи. Производство тканей Понятие, назначение. Состояние и перспективы развития рынка текстильных товаров. Текстильные волокна, пряжа и нити: понятие, классификация, химический состав, основные свойства, показатели качества. Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон. Влияние вида волокна, пряжи и нитей на качество тканей. Факторы, формирующие ассортимент и качество тканей: вид и структура пряжи и нитей, переплетение (конструкция), технологические процессы производства (в т.ч. отделки). Ткацкие переплетения и отделка тканей: понятие, классификация, виды, влияние на свойства тканей. Новые виды отделки.	2	1	
	Текстильные товары. Классификация и ассортимент тканей, оценка качества,	2	1	

	<p>маркировка, упаковка Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Оценка качества тканей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения тканей.</p>			
	<p>Практическое занятие № 19 Распознавание видов переплетений тканей и изменение при воздействии внешних компонентов</p>	2	2	
Тема 3.14 Нетканые материалы и искусственные меха	<p>Содержание учебного материала</p>	4		
	<p>Нетканые материалы и искусственные меха: понятие, применение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и условия хранения нетканых материалов и искусственных мехов.</p>	2	1	
	<p>Практическое занятие № 20 Анализ ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов.</p>	2	2	
Тема 3.15 Швейные товары	<p>Содержание учебного материала</p>	4		
	<p>Швейные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество швейных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства. Особенности отделки швейных изделий. Классификация и ассортимент швейных товаров. Оценка качества швейных товаров: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения швейных товаров.</p>	2	1	
	<p>Практическое занятие № 21 Распознавание видов переплетений в тканях и их влияние на свойства тканей.</p>	2	2	
Тема 3.16 Трикотажные товары	<p>Содержание учебного материала</p>	10		
	<p>Трикотажные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество трикотажных товаров: исходные материалы и полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства (в т.ч. особенности получения трикотажных полотен и изделий). Особенности отделки трикотажных изделий. Классификация и ассортимент трикотажных товаров. Оценка качества трикотажных товаров: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.</p>	2	1	

	Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения трикотажных товаров.			
	Практическое занятие № 22 Анализ ассортимента и определение сортности трикотажных товаров	2	2	
	Практическое занятие № 23 Оценка качества швейных и трикотажных товаров	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся №31 Составить таблицу по шелковым, шерстяным, х/б и льняным тканям	4	3	
Тема 3.17 Обувные товары	Содержание учебного материала	12		
	Обувные товары. Рынок. Материалы обувного производства Обувные товары: общие сведения, классификация, состояние рынка обуви и перспективы его развития. Обувные материалы. Обувные кожи: классификация, виды, показатели качества, обзор ассортимента. . Искусственные и синтетические обувные материалы: классификация, свойства. Характеристика искусственных и синтетических обувных материалов для низа, верха обуви, внутренних и промежуточных деталей. Текстильные материалы для обуви. Влияние применяемых материалов на качество обуви. Моделирование и конструирование обуви: особенности, влияние этих процессов на качество кожаной обуви. Производство кожаной обуви. Детали обуви и методы крепления низа: классификация, виды, влияние на потребительские свойства обуви. Отделка обуви.	2	1	
	Обувные товары. Классификация и ассортимент обуви, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение. Кожаная обувь. Факторы, формирующие ассортимент и качество: исходные материалы, моделирование и конструирование, технологические процессы производства. Классификация и ассортимент. Размерно-полнотный ассортимент кожаной обуви. Резиновая и полимерная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество: применяемые материалы, производство Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Валяная обувь: общие сведения. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Оценка качества обуви: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация обуви. Гарантийные сроки.	2	1	
	Практическое занятие № 24 Мастер-класс «Контрольная закупка» Как отличить натуральную кожу от кожзаменителя?	2	2	
	Практическое занятие № 25 Ассортимент и оценка качества кожаной, резиновой и валяной обуви по стандартам	2	2	

	Самостоятельная работа обучающихся №32 Презентация по теме «Рынок обуви на примере местных торговых предприятий»	4	3	
Тема 3.18 Галантерейные товары	Содержание учебного материала	2		ОК 1-4, 9 ПК 3.1, 3.3-3.8
	Галантерейные товары: классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение. Галантерейные товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество галантерейных товаров: сырье и применяемые материалы, технология производства. Классификация и ассортимент текстильной, кожаной, металлической галантереи и галантерейных изделий из пластмасс. Щеточные изделия и зеркала: классификация и ассортимент. Оценка качества: показатели, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров.	2	1	
Тема 3.19 Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	Содержание учебного материала	6		
	Пушно-меховое сырье, полуфабрикаты, меховые готовые изделия: понятие, классификация, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Особенности сортировки. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация меховых товаров. Овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество овчинно-шубных готовых изделий. Овчинно-шубное сырье, полуфабрикаты, готовые изделия: понятие, классификация, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Особенности сортировки. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация овчинно-шубных товаров.	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся №33 Рынок п/меховых товаров в местных торговых предприятиях. Составить конспект	4	3	
Тема 3.20 Парфюмерно-косметические товары	Содержание учебного материала	12		
	Понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерных товаров: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч. безопасности). Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерных	2	1	

	<p>товаров. Оценка качества парфюмерных товаров. Понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество косметических товаров: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент косметических товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч. безопасности). Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение косметических товаров. Оценка качества косметических товаров.</p> <p>Практическое занятие № 26 Практическая работа Ассортимент и оценка качества парфюмерных товаров</p> <p>Практическое занятие № 27 Ассортимент и оценка качества косметических товаров</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся №34 Написание рефератов: «История парфюмерии», «Предприятия и фирмы изготовители парфюмерии», «История косметики», «Предприятия и фирмы изготовители косметических товаров»</p>			
Промежуточная аттестация – комплексный экзамен				
<p>Производственная практика ПП.03.01 Примерные виды работ: Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определение номенклатуры показателей качества товаров Расчет товарных потерь и реализация мероприятий по их предупреждению или списанию Анализ маркировки товаров на соответствие установленным требованиям Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, оценка качества, диагностика дефектов Работа с документами по подтверждению соответствия, участие в мероприятиях по их контролю Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечение их сохраняемости, проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями Оформление документов по практике, передача документов руководителю практики от Колледжа</p>		72		
Всего:				
Промежуточная аттестация (всего):				
Промежуточная аттестация по МДК.03.01 – МДК 03.02 комплексный экзамен			443	
Промежуточная аттестация по ПП.03.01 - дифференцированный зачет				
Промежуточная аттестация по ПМ - экзамен по модулю				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению профессионального модуля

Реализация программы профессионального модуля требует наличия кабинета «Междисциплинарных курсов», лаборатории «Товароведения», «Информационных технологий в профессиональной деятельности», для проведения занятий лекционного типа, практических, лабораторных занятий, в том числе групповых, индивидуальных, письменных, устных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- специализированная мебель (столы, стулья по количеству обучающихся);
- доска ученическая.

Технические средства обучения:

- компьютер (ноутбук);
- мультимедийный проектор, экран.

Учебно-наглядные пособия: плакаты, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по рабочей программе дисциплины, в том числе, видео-аудио материалы, компьютерные презентации.

Компьютер имеет доступ к электронно-библиотечным системам, выход в глобальную сеть Интернет, оснащен лицензионным программным обеспечением.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации профессионального модуля

Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» [Электронный ресурс]: [Принят Государственной Думой 27.12.2002]: офиц. текст: редакция с изменениями и дополнениями от 28.11.2018: [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_law_40241/

2. Федеральный закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1– ФЗ «О защите прав потребителей»; [Электронный ресурс]: [Принят Государственной Думой 07.02.1992]: офиц. текст: редакция с изменениями и дополнениями от 18.03.2019: [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

3. Технический регламент Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС - 021 - 2011[Электронный ресурс]: [утверждён Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 [с изменениями, внесенными решением Коллегии ЕЭК от 10 июня 2014 года N 91.] [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

4. Технический регламент Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881 "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС - 022 - 2011[Электронный ресурс]: [утверждён Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881] [с изменениями на 14 сентября 2018 года решением Совета ЕЭК от 14 сентября 2018 года N 75 (Официальный сайт Евразийского экономического союза www.eaeunion.org, 30.10.2018)] [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

Основные учебные издания

5. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник

для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/>

6. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/>

7. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/>

Дополнительные учебные издания

8. Стельмашенко, В. И. Материаловедение для одежды и конфекционирование: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Стельмашенко, Т. В. Розаренова ; под общей редакцией Т. В. Розареновой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 308 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11139-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456008>

9. Основы коммерческой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452612>

10. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/466185>

Интернет-ресурсы

11. Сайт справочной информационной системы «Консультант Плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации компетентностного подхода программа профессионального модуля предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (применение электронных образовательных ресурсов, деловых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Реализация практических занятий осуществляется непосредственно в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации МДК 03.01 Теоретические основы товароведения, МДК 03.02 Товароведения продовольственных и непродовольственных товаров производственной (по профилю специальности) практики, предусмотренных учебным планом следующим образом:

- при реализации МДК 03.01 Теоретические основы товароведения, МДК 03.02 Товароведения продовольственных и непродовольственных товаров практическая подготовка организуется путем проведения практических, лабораторных занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- при проведении практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная (по профилю специальности) практика проводится концентрировано по завершении освоения МДК 03.01 Теоретические основы товароведения, МДК 03.02 Товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

Программа профессионального модуля реализуется в 4 семестрах 3 курсах обучения. Освоению профессионального модуля должно предшествовать изучение учебных дисциплин: ОП. 01 Экономика организации, ОП.02 Статистика, ОП.03 Менеджмент, ОП. 04 Документационное обеспечение управления.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам, производственной (по профилю специальности) практике: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля;

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

- получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Код, наименование профессиональных компетенций	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	Оказание услуг розничным и оптовым торговым предприятиям в формировании ассортимента в соответствии с спецификой предприятия Установление качества товаров согласно номенклатуре установленных показателей	Текущий контроль успеваемости: - опрос устный (фронтальный); - выполнение письменной работы; - выполнение практической работы (индивидуальная и групповая форма работы);
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Обеспечение правильности расчета товарных потерь при хранении товаров предприятия розничной и оптовой торговли	- собеседование по результатам выполненной работы;
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Обеспечение результатов оценки и расшифровки маркировки товаров на основании установленных требований	- наблюдение за процессом выполнения заданий; - демонстрация выполнения видов работ практики;
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Оказание услуг розничным и оптовым торговым предприятиям в идентификации товаров продовольственного и непродовольственного назначения Оказание услуг в определении дефектов товаров и определении их качества в соответствии с нормативными документами	- выполнение письменной работы "Отчет по практике". Межсессионная аттестация – тестирование.
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Обеспечивать условия и сроки хранения скоропортящихся товаров Обеспечивать сохранение качественных показателей товаров продовольственного и непродовольственного назначения	Промежуточная аттестация по МДК 03.01,03.02 в форме экзаменов Оформление и защита отчета (по итогам прохождения
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Оказание услуг розничной и оптовой торговли в обеспечении сохраняемости товаров на пути всего жизненного цикла (транспортировки, хранения, фасовки, реализации)	производственной практики (по профилю специальности). Дифференцированный зачет по

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Оказание услуг розничной и оптовой торговли в проведении измерений товаров продовольственного и непродовольственного назначения	производственной практики (по профилю специальности) Промежуточная аттестация по ПМ в форме экзамена квалификационного
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Установление контроля за товарами на наличие сертификатов соответствия, декларации о соответствии, ветеринарного свидетельства и д.р.	

Код, наименование общих компетенций	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<p>выявление задачи в профессиональном контексте;</p> <p>анализ задачи, выделение её составных частей;</p> <p>определение этапов решения задачи;</p> <p>поиск информации необходимой для решения задачи;</p> <p>планирование деятельности;</p> <p>определение необходимых ресурсов;</p> <p>контроль деятельности;</p> <p>- проведение оценки результатов собственных действий</p>	<p>Межсессионная аттестация – тестирование.</p> <p>Промежуточная аттестация по МДК 03.01,03.02 в форме экзаменов</p> <p>Оформление и защита отчета (по итогам прохождения производственной практики (по профилю специальности)).</p> <p>Дифференцированный зачет по учебные и производственные практики (по профилю специальности)</p> <p>Промежуточная аттестация по ПМ в форме экзамена по модулю</p>
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	<p>определение задачи для поиска информации;</p> <p>определение необходимых источников информации;</p> <p>планирование процесса поиска;</p> <p>структурирование получаемой информации;</p> <p>выделение наиболее значимого в перечне информации;</p> <p>оценка практической значимости результатов поиска;</p> <p>оформление результатов поиска</p>	

<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение задач профессионального и личностного развития; - определение и выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; - планирование повышения своей квалификации
<p>ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение задач в рамках задания команды; - анализ и верная оценка собственной деятельности и деятельности коллег по команде; - позиционирование себя в команде; - презентация собственных идей; - эффективное взаимодействие посредством письменных и устных коммуникаций с коллегами, руководством, потребителями
<p>ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность читать и понимать тексты на иностранном языке (техническая документация) - способность участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы с участием иностранных специалистов или клиентов.

4.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю

Показатели и критерии оценивания компетенций

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания содержатся в приложении 1.

Контрольные и тестовые задания

Контрольные задания содержатся в приложении 1.

Методические материалы

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, характеризующих формирование компетенций, содержатся в приложении.

**Контрольно-оценочные средства
для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю
ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности
товаров.**

1.1. Форма промежуточной аттестации: Экзамен по модулю (4 семестр).

1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод экспертной оценки;
- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов;
- метод агрегирования.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется стобалльная шкала оценки для оценивания результатов обучения.

Перевод стобалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	90-100
Оценка 4 «хорошо»	76-89
Оценка 3 «удовлетворительно»	50-75
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 49

1.3. Контрольно-оценочные средства

1.3.1 Задание:

1. Тестирование
2. Практическое задание

Примерное задание «Тестирование»

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения

1. Какие основные понятия применяются в курсе товароведение потребительских товаров?

а) предмет дисциплины;

б) цели курса;

в) продукция, товар, товароведение;

г) задачи товароведения;

д) структура предмета.

2. Как именуется материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей?
- а) продукция;
 - б) товар;
 - в) предмет;
 - г) потребительская стоимость;
3. Показатель «устойчивость ассортимента» характеризуется товарами:
- а) удовлетворяющими изменившиеся потребности за счет новых товаров
 - б) **имеющими устойчивый спрос**
 - в) включенными в ассортиментный перечень
 - г) имеющимися в наличии
4. Когда продукция становится товаром?
- а) когда она потребляется;
 - б) когда имеет цену;
 - в) когда становится потребительной стоимостью;
 - г) **когда она становится объектом купли-продажи;**
 - д) когда предлагается на рынке.
5. Чем обладает товар как сложное понятие и не менее сложный материальный объект?
- а) физическими свойствами;
 - б) **определенными потребительными свойствами;**
 - в) индивидуальными качествами;
 - г) материальной структурой;
 - д) сортностью.
6. Кто дал одно из первых определений товароведения?
- а) Варрон;
 - б) **Вавилов И.;**
 - в) Колумелла;
 - г) Себициус М.;
 - д) Линней.
7. В каком году зафиксировано определение: «Товароведение представляет собой естественно-научную дисциплину, предметом которой является потребительная стоимость товаров»?
- а) 1960 г.;
 - б) 1961 г.;
 - в) **1962 г.;**
 - г) 1963 г.;
 - д) 1964 г.
8. Из каких разделов состоит товароведение потребительских товаров?
- а) общей и особенной частей;
 - б) вступительного и главного разделов;
 - в) теоретического и практического разделов;
 - г) **общей части и частного товароведения;**
 - д) вступительного, основного и заключительного разделов.
9. Какая часть товароведения анализирует состояние и перспективы развития соответствующего сегмента рынка, классификацию товаров на ассортиментные группы?
- а) **частное товароведение;**
 - б) теоретическая;
 - в) практическая;
 - г) специальная;
 - д) основная.

- 10. Назовите принцип товароведения, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов или услуг:**
- а) систематизация;**
 - б) интегрированность;
 - в) совокупность;
 - г) совместимость;
 - д) взаимозаменяемость.
- 11. С какого года в Российских коммерческих учебных заведениях товароведение начали изучать как самостоятельную учебную дисциплину?**
- а) с 1838 г.;
 - б) с 1839 г.;
 - в) с 1840 г.;
 - г) с 1841 г.;
 - д) с 1842 г.**
- 12. На что направлена товароведная деятельность, как составляющая часть коммерческой?**
- а) на товары и сопутствующие им торговые услуги;**
 - б) на контроль качества;
 - в) на подготовку к продаже;
 - г) на соблюдение условий хранения;
 - д) на контроль потребительских свойств.
- 13. Сколько основополагающих характеристик имеют товары как объекты товароведной деятельности?**
- а) одну;
 - б) две;
 - в) три;
 - г) четыре;**
 - д) пять.
- 14. Назовите товароведные характеристики товаров:**
- а) потребительские, физические;
 - б) ассортиментные, качественные, количественные;**
 - в) технические, структурные;
 - г) внешние, внутренние;
 - д) функциональные, стоимостные.
- 15. Благодаря каким характеристикам продукция приобретает полезность для потребителей и становится товаром?**
- а) потребительским, стоимостным;**
 - б) ассортиментным, качественным и количественным;
 - в) техническим, структурным;
 - г) внешним, внутренним;
 - д) функциональным, экономическим.
- 16. Как называется совокупность отличительных видовых свойств и признаков товаров, определяющих их функциональное и/или социальное назначение?**
- а) качественная характеристика;
 - б) потребительские свойства;
 - в) номенклатура товаров;
 - г) ассортиментная характеристика товаров;**
 - д) количественная характеристика.
- 17. Какая характеристика товаров имеет решающее значение для потребительских предпочтений?**

- а) количественная;
- б) ассортиментная;
- в) качественная;**
- г) субъективная;
- д) объективная.

18. На сколько групп подразделяются субъекты товароведной деятельности?

- а) на одну;
- б) на две;**
- в) на три;
- г) на четыре;
- д) на пять.

19. Во взаимодействии с какими специалистами осуществляют свою деятельность товароведы?

- а) с технологами и маркетологами;**
- б) с экономистами;
- в) с менеджерами;
- г) с дистрибьюторами;
- д) с продавцами.

20. Какой характер носит взаимодействие товароведа с потребителем?

- а) прямой;**
- б) косвенный;
- в) непосредственный;
- г) регулярный;
- д) опосредованный.

21. Как реализуются теоретические знания товароведа?

- а) через определение ассортимента;
- б) через оценку качества товаров;
- в) посредством диагностики дефектов;
- г) при идентификации товарных партий;
- д) через определенные товароведные навыки и конкретные решения проблем.**

22. Назовите методы, применяемые в товароведении:

- а) технологические;
- б) аналитические;
- в) эмпирические;
- г) научного познания и практической товароведной деятельности;**
- д) физико-химические.

23. Как называется метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств?

- а) физический;
- б) биологический;
- в) диагностический;
- г) психологический;
- д) органолептический.**

24. На каких данных базируется анализ товаров?

- а) аналитических;
- б) системных;
- в) экспериментальных;**
- г) характерных;
- д) частных.

25. Назовите систему знаков, принятых для образования кода.

- а) буквы;
- б) цифры;
- в) штрихи;
- г) **алфавит кода;**
- д) символы.

МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

1 В эндосперме пшеницы количественно преобладает содержание:

- 1) крахмала
- 2) азотистых соединений
- 3) клетчатки
- 4) воды

2. Вид крупы определяется:

- 1) содержанием доброкачественного ядра
- 2) зерновой культурой
- 3) размерами крупинок
- 4) обработкой ядра зерна

3. Крупу «Артек» подразделяют на:

- 1) марки
- 2) номера
- 3) категории
- 4) сорта

4. Пшеничное тесто готовят. ... способом.

- 1) заварным и опарным
- 2) безопарным и опарным
- 3) на кислых заквасках и безопарным
- 4) на кислых заквасках и заварным

5. Батоны нарезные вырабатываются из пшеничной муки следующих сортов:

- 1) первого и второго
- 2) высшего и первого
- 3) экстра и высшего
- 4) крупчатки и высшего

6. К лентообразным макаронным изделиям относят:

- 1) макароны
- 2) соломку
- 3) лапшу
- 4) вермишель

7. Номер крупы характеризует:

- 1) содержание примесей
- 2) содержание доброкачественного ядра
- 3) размер крупинок
- 4) зерновая культура

8. Крупу манную вырабатывают из:

- 1) ячменя
- 2) кукурузы
- 3) гречихи
- 4) пшеницы

9. К настоящим ягодам относятся:
- 1) виноград, облепиха
 - 2) малина, ежевика
 - 3) смородина, крыжовник
 - 4) облепиха и малина
 - 5) облепиха, ежевика
10. Какой сорт ржаной муки содержит больше белков, жиров, сахаров и минеральных веществ
- 1) сеяная
 - 2) обдирная
 - 3) обойная
 - 4) высший сорт
11. По способам реализации хлеб пшеничный вырабатывают:
- 1) весовой и подовый
 - 2) формовой и штучный
 - 3) штучный и заварной
 - 4) подовый и весовой
12. При сортовом помоле пшеницы кроме муки получают крупу:
- 1) пшеничную шлифованную
 - 2) перловую
 - 3) толокно
 - 4) манную
13. К нитеобразным макаронным изделиям относятся
- 1) рожки
 - 2) вермишель
 - 3) перья
 - 4) лапша
14. По рецептуре теста хлеб пшеничный бывает:
- 1) улучшенный и сдобный
 - 2) простой и сдобный
 - 3) простой и улучшенный
 - 4) простой и комбинированный
15. К хлебным злакам относятся зерновые культуры:
- 1) рожь
 - 2) овес
 - 3) рис
 - 4) гречиха
 - 5) чечевица
16. В зависимости от способа формования макаронные изделия НЕ подразделяются на:
- 1) выдувные
 - 2) прессовыдувные
 - 3) прессовые
 - 4) резаные
 - 5) штампованные
17. К просовидным зерновым культурам НЕ относятся:
- 1) рис
 - 2) овес
 - 3) кукуруза
 - 4) сорго

18. ..., ..., ..., крупа подразделяется по размерам частиц
- 1) пшеничная
 - 2) гороховая
 - 3) кукурузная
 - 4) рисовая
 - 5) перловая
19. На сорта подразделяются крупы:
- 1) рисовая
 - 2) ячневая
 - 3) пшено
 - 4) ядрица
 - 5) кукурузная
20. Тесто для выпечки пшеничного хлеба вырабатывают способом.
- 1) заварным
 - 2) опарным
 - 3) безопарным
 - 4) кислым
 - 5) на «головке»
21. К мелкоштучным хлебобулочным изделиям относятся:
- 1) сайки
 - 2) калачи
 - 3) баранки
 - 4) бублики
 - 5) сухари
22. Содержание сахарозы в сахаре-рафинаде составляет ...%
- 1) 99,90
 - 2) 99,75
 - 3) 99,50
 - 4) 100,00
23. В зависимости от способа обработки карамельной массы карамель изготавливают:
- 1) гляncованную, дражированную, обсыпную, глазированную
 - 2) леденцовую и с начинками
 - 3) открытую и завернутую
 - 4) с тянутой и нетянутой оболочкой, с жилками, полосками
24. Корпуса конфет формуют следующими способами:
- 1) обкатка и шлифование
 - 2) формование, нарезывание, отсадка
 - 3) дражирование, формирование центров кристаллизации
 - 4) уваривание составных частей или их перетираание
25. В рецептуру халвы входят:
- 1) карамельная масса, пенообразующие вещества и обжаренные маслосодержащие семена и орехи
 - 2) ореховая конфетная масса и белок
 - 3) маслосодержащие семена, ореховая масса и кондитерский жир
 - 4) маслосодержащая масса и фруктово-ягодное сырье

Примерное практическое задание:

Ситуационная задача 1.

На склад № 3 г. Саратова 25.09.2020 г. поступила партия пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта в количестве 250 мешков по 10 кг. Дата выработки - 09.07.2020 г. При проверке по качеству пшеничной муки установлено: цвет белый с кремовым оттенком; массовая доля золы в пересчете на сухое вещество - 0,65%; массовая доля сырой клейковины – 27,3%; по качеству сырой клейковины в условных единицах мука относится к второй группе; число падения – 190 с; остаток на сите из шелковой ткани № 43 составил 4,8%.

Задачи:

- 1) Назовите классификацию и ассортимент муки по виду, группе, назначению;
- 2) Определите вид и объем товарных потерь и назовите порядок списания потерь;
- 3) Дайте заключение о качестве пшеничной хлебопекарной муки;
- 4) Назовите сроки и условия хранения для пшеничной хлебопекарной муки.

Ситуационная задача 2.

В магазин «Гроздь» г. Саратова 27.09.2020 г. поступила партия зефира «Крем-брюле», расфасованного в полимерную упаковку. Дата выработки - 26.08.2020 г. Масса НЕТТО одной упаковки - 250 г. Количество зефира в одной упаковке – 6 шт. Количество упаковок в одном ящике - 24 шт. Количество картонных ящиков - 20 шт. При оценке качества зефира установлено: цвет белый с кремовым оттенком; консистенция – мягкая, легко поддающаяся разламыванию; структура мелкопористая, равномерная; плотность (на желирующем крахмале) – 0,6 г/см³; массовая доля редуцирующих веществ - 16,3%; массовая доля влаги – 27,5%. Масса НЕТТО одной из упаковок, отобранных в средний образец, составила 247 г. В этой упаковке одно изделие было деформировано.

Задачи:

- 1) Назовите классификацию и ассортимент зефира по виду, группе, подгруппе;
- 2) Определите вид и объем товарных потерь и назовите порядок списания потерь;
- 3) Дайте заключение о качестве зефира;
- 4) Назовите сроки и условия хранения зефира.

Ситуационная задача 3.

На склад маслосырбазы г. Саратова 16.09.2020 г. поступила партия сыра «Голландский» высшего сорта. Количество упаковок – 150 шт. Масса НЕТТО одного ящика – 4-5,5 кг. Упаковка и маркировка сыров соответствовала требованиям ГОСТа. Однако качество брускового сыра «Голландский» вызвало сомнение. При оценке качества установлено: первичная маркировка – 29.05.20 г; сыры слегка деформированы и имеют поврежденное комбинированное покрытие; рисунок неравномерный, шелевидный; цвет теста слабо-желтый, однородный по всей массе; консистенция резиновая; вкус слабокормовой; запах затхлый; массовая доля влаги – 45,6%. Товаровед отказался принять данную партию сыров.

- 1) Назовите классификацию и ассортимент сыра по виду, группе, подгруппе;
- 2) Определите вид и объем товарных потерь и назовите порядок списания потерь;
- 3) Дайте заключение о качестве сыра;
- 4) Назовите сроки и условия хранения сыра.

Ситуационная задача 4.

В магазин «Гроздь» г. Саратова 21.09.2020 г поступила партия ветчины в натуральной оболочке, выработанной 20.09.2020 г. в количестве 50 кг. При приемке по качеству данной партии ветчины в среднем образце обнаружено: поверхность батонов чистая, сухая; оболочка не нарушена; диаметр батонов - 136-137 мм; длина батонов – 43-46 см; консистенция плотная; на разрезе мышечная ткань розово-красного цвета, при нарезании не распадается; вкус в меру соленый; аромат пряностей; цвет жира белый с розоватым оттенком; массовая доля поваренной соли - 2,8%; массовая доля нитрита натрия - 0,06%.

Задачи

- 1) Назовите классификацию и ассортимент колбасного изделия по виду, группе, подгруппе;
- 2) Определите вид и объем товарных потерь и назовите порядок списания потерь;
- 3) Дайте заключение о качестве ветчины;
- 4) Назовите сроки и условия хранения ветчины.

Ситуационная задача 5.

В магазин «Перекресток» г. Саратова 27.09.2020 г. поступила партия рыбных консервов в количестве 10 ящиков. В каждом ящике - 24 банки. Масса НЕТТО одной банки, указанная в маркировке, – 250 г. На крышке банки указана маркировка:

23 06 18
137 468
2Р

При оценке качества рыбных консервов установлено: тушки рыб уложены в банки спинками к крышке параллельными рядами; у рыб головы с жаберными крышками удалены ровным, прямым срезом; цвет кожных покровов неоднородный - от светло-золотистого до коричневого; консистенция мяса рыбы суховатая; длина тушек 6,8-7,5 см; массовая доля поваренной соли - 2,9%; фактическая масса содержимого одной банки – 243 г; масса заливки составила 65 г; масло прозрачное, с незначительным наличием взвешенных частиц; тушки рыб с поврежденным кожным покровом составили 15 г.

Задачи

- 1) Назовите классификацию и ассортимент рыбных консервов по виду, группе, подгруппе;
- 2) Определите вид и объем товарных потерь и назовите порядок списания потерь;
- 3) Дайте заключение о качестве рыбных консервов;
- 4) Назовите сроки и условия хранения рыбных консервов.

Ситуационная задача 6.

23.09.2020 г. в магазин «Продукты» г. Саратова поступила партия куриных яиц в количестве 25 ящиков. В каждом ящике - 12 прокладок по 30 яиц. Маркировка: СО. Дата расфасовки не указана. При оценке качества установлено: высота воздушной камеры – 8 мм; желток прочный, малозаметный, перемещающийся от центрального положения; белок недостаточно плотный, светлый, прозрачный; в среднем образце масса десяти яиц составила 680 г. Однако в среднем образце были обнаружены куриные яйца массой по 64 г в количестве 20 шт.

Задачи

- 1) Назовите классификацию и ассортимент яиц по виду, группе, подгруппе;
- 2) Определите вид и объем товарных потерь и назовите порядок списания потерь;
- 3) Дайте заключение о качестве куриных яиц;
- 4) Назовите сроки и условия хранения куриных яиц.

1.3.2. Критерии оценки

Критерии оценки задания «Тестирование»

Максимальное количество баллов за выполнение задания «тестирование» – 30 баллов.

Оценка за задание «Тестирование» определяется простым суммированием баллов за правильные ответы на вопросы. Один верный ответ равен 1 баллу.

Ответ считается правильным, если:

- при ответе на вопрос закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ;
- при ответе на вопрос открытой формы дан правильный ответ;
- при ответе на вопрос на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность;

- при ответе на вопрос на установление соответствия, если сопоставление произведено

верно для всех пар.

	Критерии оценки к практическим заданиям	Баллы за критерии оценки
1	Ответ на вопросы	Максимальный

		балл - 50 баллов
	верно и полно даны ответы на все поставленные вопросы	50 баллов
	верно, но не полно даны ответы на все поставленные вопросы	40 баллов
	верно и полно даны на ответы на 2 вопроса	30 баллов
	верно, но не полно даны ответы на 2 вопроса	20 баллов
	верно и полно дан ответ на 1 вопрос	15 баллов
	верно, но не полно дан ответ на 1 вопрос	10 баллов
2	Устное объяснение ответа	Максимальный балл - 20 баллов
	последовательность	4 балла
	точность	4 балла
	логичность изложения	4 балла
	аргументированность	4 балла
	оригинальность	4 балла
	ИТОГО	70