

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Национальный исследовательский
Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДЕНО

Решением президиума
ученого совета ННГУ
протокол от
"30" ноября 2022г. № 13

Программа профессионального модуля
ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости
товаров»

Специальность среднего профессионального образования
38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

Квалификация выпускника
менеджер по продажам

Форма обучения
Очная

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

Автор:

Преподаватель отделения СПО _____ Слушкова А.В.

Утверждено методической комиссией ИЭП. Протокол № 6 от 14 ноября 2022
Председатель методической комиссии к.э.н. Макарова С.Д

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

– управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров. и соответствующих

общих компетенций (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальности СПО 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

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

Цель профессионального модуля - формирование у студентов знаний, умений и практических навыков в области управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохранности товаров предприятия.

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

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
 - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
 - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
 - контроля режима и сроков хранения товаров;
 - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

уметь:

- 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:

- 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

По плану – 451 час, в том числе:

С преподавателем (аудиторная) – 292 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 87 часов;

консультации – 22 часа;

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; - классификацию ассортимента; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения; - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определения показателей ассортимента; - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; - установления градаций качества
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; - мероприятия по их предупреждению <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать товарные потери и списывать их <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - маркировку товаров <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения; - идентифицировать товары; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расшифровки маркировки; - контроля режима и сроков хранения товаров - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию ассортимента; - товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения - идентифицировать товары; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации

Код	Наименование результата обучения
градации качества	<p>качества;</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; - установления градаций качества
<p>ПК 3.5.</p> <p>Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - требования к оформлению сопроводительных документов - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - оформлять сопроводительные документы <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля режима и сроков хранения товаров - оформления сопроводительных документов
<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество товаров, соблюдать оптимальные условия и - сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения
<p>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила применения индексов, показателей вариации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять статистические приемы при решении коммерческих ситуаций, - переводить внесистемные единицы измерений в единицы Международной системы (СИ); - рассчитывать потребность в товарах с учетом сезонности
<p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы стандартизации, метрологии, оценки соответствия: контроля и подтверждения соответствия - сертификации соответствия и декларирования соответствия; - основные понятия, цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, - средства, методы, нормативно-правовую базу стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и контроля; - основные положения Национальной системы стандартизации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать со стандартами при приемке товаров по качеству и отпуске их при реализации; - осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов, а также требований на

Код	Наименование результата обучения
	добровольной основе ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - область своей профессиональной деятельности; - методы выполнения задач; - основные и социальные особенности работы по избранной профессии; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ставить цели; - ориентироваться в современной экономической и социальной ситуации в России и мире; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обобщения информации; - определения значимости своей будущей профессии.
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ставить цели и определять задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы профессиональной деятельности <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определения целей и задач профессионального развития - поиска информации для решения задач в профессиональном и/или социальном контексте
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>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность процесса познания; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ставить цели и определять задачи;; - самостоятельно планировать профессиональное и личностное развитие в ходе обучения; - адекватно контролировать себя при планировании повышения квалификации. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определения целей и задач профессионального развития; - распознавать стандартные и нестандартные ситуации;
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - средства установления контакта в коллективе; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять организованность и исполнительскую дисциплину; - взаимодействовать с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - проявлять ответственность при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий. - бесконфликтное общаться с сотрудниками, стоящими на разных ступенях служебной лестницы; аргументированно представлять и отстаивать свое мнения. - соблюдать правила деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами.

Код	Наименование результата обучения
	Иметь практический опыт: - работы в коллективе и в команде
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Знать: - основные положения Конституции Российской Федерации; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - сущность гражданско-патриотической позиции, - общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения Уметь: - описывать значимость своей профессии (специальности); - применять стандарты антикоррупционного поведения - использовать необходимые нормативные документы; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; Иметь практический опыт: - соблюдения действующего законодательства
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знать: - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона Уметь: - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	100	68	34	-	32	-		-	-
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	209	168	82		41		18	-	-
ПК 3.1, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 3.6	МДК.03.03 Управление товарными категориями	70	56	36		14		4		
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю	-	-	-		-		-	-	-

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	72	-						-	72
	Всего:	451	292	152	-	87	-	22	-	72

Практические занятия организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает: практические занятия, производственную практику.

Практическая подготовка предусматривает: решение профессионально-ориентированных ситуационных задач.

На проведение практических занятий в форме практической подготовки отводится 77 часов.

Практическая подготовка направлена на формирование и развитие:

практических умений/навыков

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;

- профессиональных компетенций ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
		Очной формы обучения	
1	2	3	5
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения			
Раздел 1.	Ключевые понятия по теоретическим основам товароведения	68	2, 3
	Консультации	2	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала Предмет, цели, задачи, объекты, субъекты, методы товароведения	2	2
Тема 1.2. Основопологающие характеристики товаров	Содержание учебного материала Основопологающие характеристики товаров. Основные вещества, содержащиеся в товарах. Химические свойства товаров	8	2
	Практические занятия «Расчет энергетической ценности пищевых продуктов»	4	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся Перечислите органические и неорганические вещества, содержащиеся в указанных продуктах. Для чего человеку нужны эти продукты? 1. – мясопродукты 2. – кисломолочные продукты 3. – свежие плоды и овощи 5. – сыры 6. – хлебобулочные изделия	2	2, 3
Тема 1.3. Классификация и кодирование товаров	Содержание учебного материала Классификация и кодирование товаров. Методы и виды классификации товаров. Сущность и значение классификации товаров. Кодирование товаров: виды, методы и способы кодирования. Штриховое кодирование товаров.	2	2
	Практическое занятие «Изучение методов классификации и методов кодирования товаров»	4	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Проведите полный анализ правильности нанесения штрихового кода на 2 вида товаров:	4	2, 3

	продовольственного и непродовольственного. 2. Опишите значение товароведения для специалистов выбранной вами для обучения в колледже профессии. 3. Приведите примеры кодирования товаров 4. Определите достоинства и недостатки разных методов кодирования		
Тема 1.4. Ассортимент товаров	Содержание учебного материала Ассортимент: виды, свойства, показатели, формирование ассортимента. Управление ассортиментом	4	2
	Практические занятия «Группировка ассортимента товаров», «Формирование ассортимента товаров»	6	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся - Приведите примеры использования знаний ассортимента товаров в вашей будущей профессии. - Приведите примеры использования знаний классификации товаров в вашей будущей профессии.	4	2, 3
Тема 1.5. Свойства товаров	Содержание учебного материала Общие и специфические свойства товаров Количественные характеристики товаров. Физические свойства товаров	4	2
	Практическое занятие «Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров».	4	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Перечислите общие физические свойства товаров на конкретных примерах. Опишите, как они изменяются. 2. Перечислите механические свойства товаров на конкретных примерах. Опишите, как они изменяются. 3. Перечислите потребительские свойства товаров на конкретных примерах. Опишите, как они изменяются. 4. Перечислите химические свойства товаров на конкретных примерах. Опишите, как они изменяются. 5. Перечислите размерно-массовые свойства товаров на конкретных примерах. Опишите их изменение.	4	2, 3
Тема 1.6. Товарная информация	Содержание учебного материала Товарная информация: виды, формы, средства, требования, правовая база.	4	2
	Практическое занятие «Изучение аспектов товарной информации и маркировки	8	2, 3

	товаров»		
	Самостоятельная работа обучающихся Осмотрите три образца товара (по вашему выбору). Сканируйте маркировку и дайте подробный анализ содержания информации. Определите виды информации, способ и правильность нанесения, а также укажите, какие информационные знаки имеются.	4	2, 3
Раздел 2.	Качество, градации товаров и факторы, сохраняющие качество товаров	30	2, 3
	Консультации	2	
Тема 2.1. Качество и градации товаров	Содержание учебного материала Качество товаров: свойства, показатели, методы оценки и градации качества. Идентификация товаров. Контроль качества товаров.	2	2
	Практическое занятие «Изучение методики идентификации товаров и органолептической оценки»	4	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся Покажите на конкретных примерах, какие методы оценки качества можно использовать при приемке товаров в магазине или при возникновении спорных ситуаций: 1. – мебель. 2. – косметические товары. 3. – кондитерские товары. 4. – напитки.	8	2, 3
Тема 2.2. Факторы, влияющие на качество товаров	Содержание учебного материала Факторы, формирующие качество товаров, их характеристика Факторы, сохраняющие качество товаров, их характеристика. Потери: виды, причины возникновения и пути сокращения	4	2
	Практическое занятие «Определение показателей качества и размеров естественной убыли товаров»	4	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся Проведите анализ влияния различных факторов на качество товаров на примере конкретного предприятия торговли	6	2, 3
Всего:		100	2, 3
МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			
Товароведение продовольственных товаров (очная форма обучения на базе 9 кл. - 5 семестр, очная форма обучения на базе 11 кл. – 3 семестр, заочная форма обучения на базе 11 кл. – 2 курс)			

Введение	Содержание. Предмет, цели, задачи дисциплины. История развития. Основные понятия и определения. Методы товароведения.	1	1
Раздел 1 Товары растительного происхождения и комбинированные			
Тема 1.1 Зерномучные товары	Содержание: Зерно. Классификация зерновых культур по ботаническим признакам, строение зерна и его свойства. Крупы. Классификация и ассортимент крупы. Характеристика основных видов крупы. Оценка качества крупы. Тара, условия и сроки хранения. Мука. Общая характеристика муки и ее классификация. Общие показатели качества муки. Макаронные изделия, хлебобулочные изделия, сухарные и бараночные изделия. Классификация и ассортимент; оценка качества; упаковка и маркировка; условия и сроки	7	1
	Практические занятия «Формирование навыков в идентификации и оценке качества зерномучных товаров, соблюдении условий и сроков хранения.	6	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся: Проектирование, проведение наблюдения, подготовка доклада	2	2, 3
Тема 1.2 Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы	Классификация свежих плодов, овощей и грибов. Классы (плоды, овощи и грибы), виды и разновидности. Природный сортамент. Качество плодоовощной продукции. Градации качества (стандартная, нестандартная продукция, брак и отход), хозяйственная ценность (помологические или ампелографические группы), размер (категории), степень зрелости. Деление на товарные сорта. Классификация плодов и ягод Характеристика семечковых и косточковых плодов, ягод, орехоплодных, субтропических и тропических плодов. Тара, условия и сроки хранения.	4	1
	Классификация переработанных плодов, овощей и грибов на подгруппы, виды, разновидности. Градации качества в зависимости от значений показателей качества. Товароведная характеристика отдельных групп переработанных плодов и овощей. Тара, условия и сроки хранения.	4	1
	Практические занятия «Формирование навыков в идентификации и оценке качества свежих плодов и овощей, соблюдении условия и сроков хранения» Формирование навыков в идентификации и оценке качества плодоовощных товаров, распознавании дефектов, соблюдении условий и сроков хранения	6	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся: Ознакомление с методикой составления анкет, проведение наблюдений, опросов	2	2, 3
Тема 1.3	Содержание:	6	1

Кондитерские товары	<p>Крахмал. Характеристика картофельного, кукурузного, пшеничного, рисового и других видов крахмала. Показатели качества. Дефекты. Упаковка и хранение.</p> <p>Сахар. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Упаковка и хранение. Желтый сахар, особенности химического состава и пищевая ценность, характеристики, использование.</p> <p>Мед натуральный пчелиный: химический состав, классификация, требование к качеству и условия хранения. Упаковка и маркировка. Фальсификация меда, пути ее определения. Искусственный мед.</p> <p>Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Варенье, джем, повидло, желе, цукаты, мармелад, пастила. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка и хранение, сроки годности.</p> <p>Сахаристые кондитерские изделия. Классификация и ассортимент. Шоколад и какао-порошок. Какао-бобы. Карамельные изделия и конфетные изделия. Общая характеристика состава и свойства. Показатели качества. Дефекты. Упаковка и хранение.</p> <p>Халва и восточные сладости. Виды и показатели качества халва, ассортимент. Дефекты. Упаковка, хранение, сроки годности.</p> <p>Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент.</p> <p>Краткая товароведная характеристика: печенье, пряники, вафли, пирожные и торты. Особенности оценки качества. Дефекты. Упаковка, хранение и сроки годности.</p>		
	Практические «Формирование навыков в идентификации и оценке качества сахара, конфет и карамельных изделий, изучение факторов, сохраняющих качество». Идентификация, оценка качества, распознавание дефектов мучных кондитерских изделий	4	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач, составление таблиц	2	2, 3
Тема 1.4 Вкусовые товары	<p>Содержание:</p> <p>Характеристика вкусовых товаров, особенности состава.</p> <p>Классификация вкусовых товаров.</p> <p>Пряности. Пищевая ценность. Классификация. Характеристика разновидностей. Показатели качества. Упаковка, условия и сроки хранения.</p> <p>Приправы. Пищевая ценность. Классификация. Характеристика разновидностей. Показатели качества. Упаковка, условия и сроки хранения.</p> <p>Чай. Зеленый и черный байховый. Другие виды чая: красный, желтый,</p>	4	1

	ароматизированный, растворимый, чайные экстракты и напитки, прессованные чай, ароматизированный, растворимый СТС чай, в пакетах. Требования к упаковке и срокам хранения Кофе. Страны, производящие кофе. Характеристика разновидностей и сортов сырого кофе. Упаковка, условия и сроки хранения. Кофе растворимый, свойства, упаковка и хранение. Кофейные напитки.		
	Безалкогольные напитки, столовые и минеральные воды. Классификация, состав. Ассортимент. Оценка качества, Упаковка и хранение. Слабоалкогольные напитки. Пиво. Классификация. Ассортимент, оценка качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение Алкогольные напитки. Спирт, водка и ликероводочные изделия. Крепкие напитки: коньяки, ром, виски, джин и другие, их характеристика и отличительные особенности. Виноградные и плодовые вина: Классификация. Ассортимент, оценка качества. Упаковка, маркировка и хранение.	4	1
	Практические занятия «Формирование навыков в идентификации и оценке качества вкусовых товаров, расшифровке маркировки, распознавании фальсифицированных товаров, соблюдении условия и сроков хранения» «Идентификация и оценка качества кофе и чая».	6	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач и построение таблиц	4	2, 3
Раздел 2 Товары животного происхождения и комбинированные			
Тема 2.1 Мясо убойных животных и птицы. Субпродукты	Содержание: Характеристика убойных животных. Основные виды убойных животных. Классификация и маркировка мяса. . Качество мяса по упитанности. Маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных. Категории свежести мяса, его использование и утилизация. Методы определения свежести. Разделка туш для розничной торговли. Мясо птицы и кроликов. Особенности мяса птицы. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки, термическому состоянию. Категории свежести мяса птицы и их характеристика по органолептическим показателям. Мясо дикой птицы. Краткая характеристика. Мясо кроликов. Классификация. Оценка качества. Субпродукты. Классификация субпродуктов. Ассортимент и характеристика отдельных видов субпродуктов. Определение свежести субпродуктов. Условия, сроки хранения.	4	1

	Консервы из мяса. Классификация. Ассортимент, характеристика и использование отдельных видов. Определение качества. Условия, сроки хранения. Полуфабрикаты и кулинарные изделия из мяса. Классификация. Ассортимент, характеристика и использование отдельных видов. Определение качества. Условия, сроки хранения.		
	Практические занятия: Формирование навыков в идентификации и оценке качества мясных товаров, распознавании фальсифицированных товаров, соблюдении условий и сроков хранения	4	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся: Построение и анализ статистических таблиц, работа над учебным материалом	2	2, 3
Тема 2.2 Колбасные изделия и крупнокусковые ветчинные изделия	Содержание: Классификация колбасных изделий. Краткая характеристика колбасных и крупнокусковых ветчинных изделий. Требования к качеству. Дефекты. Маркировка. Хранение	2	1
	Практические занятия «Определение вида и оценка качества колбасных изделий и крупнокусковых ветчинных изделий»	2	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение и анализ ситуационных задач, работа с дополнительной литературой	2	2, 3
Тема 2.3 Яйца и яичные товары	Содержание: Яйца домашней птицы. Классификация. Строение яиц. Требования к качеству. Дефекты. Тароупаковочные материалы, способы упаковывания и маркировка. Хранение. Яичные товары. Классификация. Требования к качеству. Таро упаковочные материалы и маркировка. Хранение.	2	1
	Практические занятия «Определение вида и оценка качества яиц»	2	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение и анализ ситуационных задач	2	2, 3
Тема 2.4 Рыба и рыбные товары	Содержание Характеристика основного сырья, характеристика ассортимента, экспертиза качества. Копченая рыба. Факторы, воздействующие на качество копченой рыбы. Ассортимент рыбных товаров. Оценка качества и пороки, возникающие при копчении. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Характеристика ассортимента. Характеристика основных видов. Требования к качеству. Дефекты, способы упаковывания и маркировка. Хранение.	4	1
	Практические занятия: «Изучение семейств рыб, определение семейств и видов промысловых рыб»	4	2, 3

	Формирование навыков в идентификации и оценке качества рыбных товаров, распознавании дефектов, хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение и анализ ситуационных задач, работы над учебным материалом	2	2, 3
Тема 2.5 Молоко и молочные товары	Содержание: Молоко, сливки и сливочные напитки. Свойства основных компонентов коровьего молока. Ассортимент молока и сливок. Оценка качества. Тара, упаковка, маркировка Условия и сроки хранения. Дефекты	2	1
	Кисломолочные продукты: напитки, смета, творог и творожные продукты. Классификация. Ассортимент. Экспертиза качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Дефекты. Новые виды кисломолочных продуктов. Сгущенные молочные консервы. Мороженое. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Дефекты. Сухие молочные продукты. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты	2	1
	Сливочное масло. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Тара, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Дефекты. Сыры. Классификация. Ассортимент сыров, их особенности. Требования к качеству. Тара, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Дефекты.	2	1
	Практические занятия: Формирование навыков в идентификации и оценке качества молока и молочных товаров, распознавании дефектов, соблюдении условий и сроков хранения.	4	2, 3
	Лабораторная работа: Определение кислотности и плотности молока и молочных продуктов	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач, работа с конспектом лекции	2	2, 3
Тема 2.6 Пищевые жиры	Содержание: Классификация. Особенности состава. Пищевая ценность. Растительное масло. Характеристика масел по видам, способам очистки, маркам и товарным сортам. Требования к качеству. Тара, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Дефекты растительных масел. Жиры животные топленые. Классификация. Характеристика жиров в зависимости от вида животного сырья и товарного сорта. Тара, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Дефекты жиров. Маргарин. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры. Майонез.	2	1

	Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Тара, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Дефекты		
	Практические занятия Формирование навыков в идентификации и оценке качества пищевых жиров, соблюдении условий и сроков хранения	2	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение и анализ ситуационных задач	2	2, 3
Тема 2.7 Пищевые концентраты	Содержание: Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты	2	1
	Практические занятия <i>«Формирование навыков в идентификации и оценке качества пищевых концентратов, соблюдении условий и сроков хранения.»</i>	2	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение и анализ ситуационных задач	2	2, 3
Тема 2.8 Обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических требований при транспортировке, хранении реализации товаров и документальное подтверждение соответствия качества	Содержание: Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение и анализ ситуационных задач	2	2, 3
Консультации в семестре		10	1, 2, 3
Товароведение непродовольственных товаров (очная форма обучения на базе 9 кл. - 6 семестр, очная форма обучения на базе 11 кл. – 4 семестр, заочная форма обучения на базе 11 кл. – 2 курс)			
Тема 3.1. Товары из пластических масс.	Классификация, ассортимент. Требования к качеству, потребительские свойства, показатели качества, методы оценки качества. Дефекты товаров. Приемка, маркировка, упаковка и хранение товаров из пластмасс.	4	1
	Практические занятия: <i>Формирование навыков в изучении свойств и показателей товаров из пластмасс</i>	8	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа с дополнительной литературой. Изучение ассортимента в торговых предприятиях. Разработка классификации.	3	2, 3
Тема 3.2 Стеклянные и керамические товары	Содержание: Классификация стеклянных и керамических товаров, ассортимент. Требования к качеству, потребительские свойства, показатели качества, методы оценки	4	1

	качества. Дефекты товаров. Приемка, маркировка, упаковка и хранение стеклянных и керамических товаров.		
	Практические занятия: <i>Формирование навыков в изучении свойств и показателей стеклянных и керамических товаров</i>	8	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение заданий по разработке классификаций отдельных групп товаров	3	2, 3
Тема 3.3 Металлохозяйственные товары	Содержание: Классификационная характеристика сырьевых материалов. Виды металлов и их сплавов. Классификация металлохозяйственных товаров, групповая характеристика	1	1
	Классификация ассортимента. Новые виды металлической посуды. Требование к качеству, показатели качества, методы оценки качества. Дефекты товаров. Приемка, маркировка, упаковка и хранение металлохозяйственных товаров.	1	1
	Практические занятия Формирование навыков в идентификации качества металлохозяйственных товаров, распознавании дефектов	6	2, 3
	Самостоятельная работа обучающихся Решение и анализ ситуационных задач. Работа с дополнительной литературой	2	2, 3
Тема 3.4 Парфюмерно- косметические товары	Содержание: Классификация парфюмерных и косметических товаров. Ассортимент косметических и парфюмерных товаров. Ассортимент средств по уходу за полостью рта. Требования к безопасности и качеству, показатели качества товаров. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров. Приемка, маркировка, упаковка, хранение.	2	1
	Практические занятия: Формирование навыков в определении потребительских свойств, идентификации ассортимента, оценке качества, расшифровке косметических товаров	4	2, 3
	Лабораторная работа: Оценка качества парфюмерно-косметических товаров.	2	
	Самостоятельная работа: Работа с дополнительной литературой. Изучение ассортимента в торговых предприятиях. Разработка классификации.	3	2, 3
Тема 3.5 Товары бытовой химии	Содержание: Понятие о товарах бытовой химии и их значение в народном хозяйстве и быту. Состояние рынка товаров бытовой химии. Классификация товаров бытовой химии. Ассортимент моющих, клеящих лакокрасочных материалов, чистящих, полирующих, пятновыводящих и дезинфицирующих средств. Требования к качеству товаров бытовой химии. Потребительские свойства. Показатели	2	1

	качества. Санитарно-гигиенические аспекты использования химических товаров. Требования к безопасности транспортирования, реализации и использования. Приемка, маркировка, упаковка, транспортировка и хранение товаров.		
	Практические занятия: Формирование навыков в идентификации и оценке качества товаров бытовой химии, распознавании дефектов	6	2, 3
	Самостоятельная работа: Работа с дополнительной литературой. Изучение ассортимента	2	2, 3
Тема 3.6 Культтовары	Содержание: Классификация и виды культтоваров Школьно-письменные и канцелярские товары. Классификация и ассортимент изделий из бумаги и картона, требования к качеству. Классификация и ассортимент школьно-письменных товаров. Требования к качеству. Приемка, маркировка, упаковка, хранение.. Игрушки. Классификация и ассортимент игрушек Требования к безопасности и качеству, потребительские свойства. Приемка, маркировка, упаковка, хранение.	2	1
	Практические занятия: Формирование навыков в определении потребительских свойств и идентификации, оценке качества товаров для творчества и делопроизводства	4	2, 3
	Самостоятельная работа: Работа с дополнительной литературой. Изучение ассортимента в торговых предприятиях. Разработка классификации.	2	2, 3
	Консультации в семестре	8	
	Всего	209	1, 2, 3
МДК.03.03 Управление товарными категориями			
Тема 1. Введение	<i>Содержание учебного материала:</i> Основные термины и понятия: торговый ассортимент, спрос и потребности, товарные категории, управление товарными категориями. Роль и значимость управления товарными категориями в торговом процессе. Цель и задачи управления товарным ассортиментом. Источники зарождения и этапы развития категорийного менеджмента.	<i>1</i>	
	<i>Практические занятия:</i> Решение практических ситуаций. Тестирование по изученному материалу.	<i>4</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>		

Тема 2. Формирование товарных категорий	<i>Содержание учебного материала:</i> Методы и признаки классификации товаров по товарным категориям. Этапы формирования ассортимента по товарным категориям. Внутренняя планировка магазина и выкладка товаров.	1	
	<i>Практические занятия:</i> Решение практических ситуаций. Тестирование по изученному материалу.	4	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>		
Тема 3. Отдел «Гастрономия»	<i>Содержание учебного материала:</i> Управление товарными категориями и формирование ассортимента в отделе «Гастрономия». Выкладка товара: определение места и размера выкладки, способы выкладки и группировки товаров. Основные и дополнительные точки продаж. Способы выделения товара и средства привлечения внимания к товару.	2	
	<i>Практическое занятие:</i> Изучить ассортимент отдела «Гастрономия» в трех торговых сетях, используя Интернет ресурсы. Выделить товарные категории данного отдела.	4	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Формирование письменного отчета по выполненному заданию в виде файла.	2	
Тема 4. Отдел «Бакалея»	<i>Содержание учебного материала:</i> Управление товарными категориями и формирование ассортимента в отделе «Бакалея». Выкладка товара: определение места и размера выкладки, способы выкладки и группировки товаров. Основные и дополнительные точки продаж. Способы выделения товара и средства привлечения внимания к товару.	2	
	<i>Практическое занятие:</i> Изучить ассортимент отдела «Бакалея» в трех торговых сетях, используя Интернет ресурсы. Выделить товарные категории данного отдела.	4	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Формирование письменного отчета по выполненному заданию в виде файла.	2	
Тема 5. Отдел «Молочные продукты»	<i>Содержание учебного материала:</i> Управление товарными категориями и формирование ассортимента в отделе «Молочные продукты». Выкладка товара: определение места и размера выкладки, способы выкладки и группировки товаров. Основные и дополнительные точки продаж. Способы выделения товара и средства	2	

	привлечения внимания к товару.		
	<i>Практическое занятие:</i> Изучить ассортимент отдела « Молочные продукты » в трех торговых сетях, используя Интернет ресурсы. Выделить товарные категории данного отдела.	4	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Формирование письменного отчета по выполненному заданию в виде файла.	2	
Тема 6. Отдел «Овощи и фрукты»	<i>Содержание учебного материала:</i> Управление товарными категориями и формирование ассортимента в отделе «Овощи и фрукты». Выкладка товара: определение места и размера выкладки, способы выкладки и группировки товаров. Основные и дополнительные точки продаж. Способы выделения товара и средства привлечения внимания к товару.	2	
	<i>Практическое занятие:</i> Изучить ассортимент отдела « Овощи и фрукты » в трех торговых сетях, используя Интернет ресурсы. Выделить товарные категории данного отдела.	4	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Формирование письменного отчета по выполненному заданию в виде файла.	1	
Тема 7. Отдел «Замороженные продукты»	<i>Содержание учебного материала:</i> Управление товарными категориями и формирование ассортимента в отделе «Замороженные продукты». Выкладка товара: определение места и размера выкладки, способы выкладки и группировки товаров. Основные и дополнительные точки продаж. Способы выделения товара и средства привлечения внимания к товару.	2	
	<i>Практическое занятие:</i> Изучить ассортимент отдела «Замороженные продукты» в трех торговых сетях, используя Интернет ресурсы. Выделить товарные категории данного отдела.	4	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Формирование письменного отчета по выполненному заданию в виде файла.	2	
Тема 8 Отдел «Мясо и мясопродукты»	<i>Содержание учебного материала:</i> Управление товарными категориями и формирование ассортимента в отделе «Мясо и мясопродукты». Выкладка товара: определение места и размера выкладки, способы выкладки и группировки товаров. Основные и дополнительные точки продаж. Способы выделения товара и средства	2	

	привлечения внимания к товару.		
	<i>Практическое занятие:</i> Изучить ассортимент отдела «Мясо и мясопродукты» в трех торговых сетях, используя Интернет ресурсы. Выделить товарные категории данного отдела.	4	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Формирование письменного отчета по выполненному заданию в виде файла.	2	
Тема 9 Отдел «Кулинария»	<i>Содержание учебного материала:</i> Управление товарными категориями и формирование ассортимента в отделе «Кулинария». Выкладка товара: определение места и размера выкладки, способы выкладки и группировки товаров. Основные и дополнительные точки продаж. Способы выделения товара и средства привлечения внимания к товару.	2	
	<i>Практическое занятие:</i> Изучить ассортимент отдела «Кулинария» в трех торговых сетях, используя Интернет ресурсы. Выделить товарные категории данного отдела.	4	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Формирование письменного отчета по выполненному заданию в виде файла.	2	
	Всего:	70	2, 3
Экзамен квалификационный Экзамен включает выполнение комплексного практического задания, состоящего из двух частей: часть А – тестовое задание (5 вариантов) и часть Б – практическое задание (20 вариантов).		-	2, 3
ПП.03.01 Производственная практика Виды работ Общая характеристика предприятия Анализ ассортимента и качества продукции предприятия Формирование отчета по практике		72	2, 3
Всего		381	1, 2, 3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия учебного кабинета и лаборатории по товароведению.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя (компьютер, проектор, экран, доска).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- специальное оборудование для целей товароведения;
- шкафы для хранения образцов;
- образцы товаров, упаковок и др.;

Технические средства обучения:

- компьютер, имеющий лицензионное программное обеспечение общего и профессионального назначения.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. 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, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467577>
2. 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>.
3. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения : учебник / Моисеенко Н.С. — Москва : КноРус, 2021. — 413 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.book.ru/book/936104>
4. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1172187>
5. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80293.html>.

Дополнительные источники:

1. Аксёнова Л. И. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Л.И. Нова, Н.А. Сариева, Г.В. Герлиц. - Минск: РИПО, 2020. - 450 с. - ISBN 978-985-7234-20-2. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/372042/reading>.
2. Жулидов, С. И. Организация торговли : учебник / С.И. Жулидов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 350 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0842-6. — Текст : электронный //

- ЭБС Юрайт [сайт]. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1136784>
3. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие. — (Среднее профессиональное образование) / Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова, Е.В. Красильникова. - Москва: Инфра-М, 2021. - 240 с. - ISBN 978-5-16-015698-9. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/373353/reading>.
4. 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, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467577>
5. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для прикладного бакалавриата / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 405 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-9916-3959-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/466184>
6. Стрижевская С.Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум / С.Л. Стрижевская, Е.В. Жвания. - Минск: РИПО, 2019. - 125 с. - ISBN 978-985-503- 864-2. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/361838/reading>. - Текст: электронный.

Интернет-ресурсы

1. Справочная система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>
2. Библиографические базы данных Института научной информации <http://www.inion.ru>, свободный доступ;
3. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>, свободный доступ;
4. Университетская информационная система "Россия" <http://uisrussia.msu.ru>, свободный доступ;
5. Федеральный портал "Российское образование" <http://www.edu.ru>, свободный доступ;
6. ЭБС "Национальный цифровой ресурс "Руконт" <http://www.rucont.ru>; свободный доступ
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>, свободный доступ
8. Электронно-библиотечная система «Polpred.com» <http://www.polpred.com>, свободный доступ
9. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru>, свободный доступ;
10. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>, свободный доступ
11. [http:// www. rbc. ru](http://www.rbc.ru) – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);
12. [http:// www. rtpress. ru](http://www.rtpress.ru) - Российская торговля;
13. [http:// www. torgrus. ru](http://www.torgrus.ru) - Новости и технологии торгового бизнеса.

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Журнал «Современная торговля» (в библиотеке ННГУ, пр. Ленина, д. 27)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебный процесс основывается на требованиях и положениях ФГОС СПО, разработанных в соответствии с ними учебных планах и учебных программах изучения

профессиональных модулей. Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» входит в профессиональный цикл ППССЗ по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)». К дисциплинам, предшествующим изучению ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров», относятся следующие:

- ОП.01 Экономика организаций
- ОП.02 Статистика
- ОП.03 Менеджмент (по отраслям)
- ОП.04 Документационное обеспечение управления
- ОП.05 Правовое обеспечение профессиональной деятельности
- ОП.08 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.10 Экономическая теория
- ОП.11 Управление продажами
- ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью»
- ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

В соответствии с требованиями ФГОС СПО производственная практика по ПМ.03 проводится в СПО при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.03 и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При освоении ПМ.03 в целях реализации компетентного подхода используются в учебном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (разбор конкретных ситуаций, тренинги, групповая работа и др.) для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Освоение ПМ.03 завершается проведением экзамена по модулю.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» и привлекаемых к проведению практик полностью соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)». Также квалификация данных кадров соответствует профилю преподаваемой дисциплины (модуля), все преподаватели имеют высшее образование. Опыт профессиональной деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, есть у всех преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров». Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Демонстрация заинтересованности в выбранной профессиональной деятельности, умение поставить цели и задачи деятельности	Наблюдение и оценка полученных результатов в ходе изучения разделов профессионального модуля
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Проявление навыков самоорганизации, самоуправления, демонстрация умения взаимодействовать с окружающими в ходе решения поставленных задач	Наблюдение и оценка полученных результатов в ходе изучения разделов профессионального модуля
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Определение успешных вариантов решения проблемы Разработка альтернативных решений проблемы Обоснованность принятого решения в условиях стандартных и нестандартных ситуациях	Наблюдение и оценка полученных результатов в ходе изучения разделов профессионального модуля
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и специалистами в ходе обучения	Наблюдение и оценка полученных результатов
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного	Выбор и использование необходимых законодательных и нормативных документов для решения профессиональных задач в области управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохранности товаров; демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	Наблюдение и оценка полученных результатов в ходе изучения разделов профессионального модуля

поведения;	антикоррупционного поведения;	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Соблюдать нормы экологической безопасности; осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Наблюдение и оценка полученных результатов в ходе изучения разделов профессионального модуля
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	Представлены перечень ассортимента и расчеты по показателям ассортимента и качества товаров	Выполнение рабочих программ междисциплинарных курсов профессионального модуля, программы практики, квалификационного экзамена
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Обучающийся демонстрирует умения определять товарные потери по конкретным группам товаров	Выполнение рабочих программ междисциплинарных курсов профессионального модуля, программы практики, квалификационного экзамена
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Проведен анализ товарной информации, качество упаковки, полноты и правильности маркировки определенной группы товаров	Выполнение рабочих программ междисциплинарных курсов профессионального модуля, программы практики, квалификационного экзамена
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Представлена товароведная и торговая классификации товаров и отмечена степень правильности использования классификации на предприятии, описаны способы диагностики дефектов товаров и определения градации качества товаров на предприятии	Выполнение рабочих программ междисциплинарных курсов профессионального модуля, программы практики, квалификационного экзамена
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их	Обучающийся демонстрирует умения соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, знания правил	Выполнение рабочих программ междисциплинарных курсов

сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	оформления сопроводительных документов на товар	профессионального модуля, программы практики, квалификационного экзамена
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Обучающийся демонстрирует умения обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам	Выполнение рабочих программ междисциплинарных курсов профессионального модуля, программы практики, квалификационного экзамена
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Обучающийся демонстрирует умения проводить измерения товаров	Выполнение рабочих программ междисциплинарных курсов профессионального модуля, программы практики, квалификационного экзамена
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Обучающийся демонстрирует умения работать с документами по подтверждению соответствия, участие в мероприятиях по контролю проводить инвентаризацию, работать и оформлять акты приемки товара, выбраковки товара	Выполнение рабочих программ междисциплинарных курсов профессионального модуля, программы практики, квалификационного экзамена

МДК.03.01 Теоретические основы товароведения

Вопросы к ИТО по дисциплине «Теоретические основы товароведения»

1. Основные понятия в области товароведения: товар, товароведение, потребительная стоимость (ценность), полезность.
2. Объекты, субъекты и предмет товароведения.
3. Принципы товароведения: безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация и соответствия.
4. основополагающие характеристики товара: понятие, виды.
5. Методы товароведения: понятие, классификация.
6. Классификация товаров: понятие, назначение.
7. Характеристика иерархического и фасетного методов классификации
8. Кодирование товаров: понятие, назначение и структура кода.
9. Характеристика штрихового кодирования товаров.
10. Классификаторы: понятие и виды.
11. Общероссийский классификатор продукции (ОКП): назначение, структура.
12. Товароведная классификация товаров: группировки и роды товаров.
13. Ассортимент товаров: понятие, классификация по разным признакам.
14. Свойства и показатели ассортимента, их характеристика.

15. Управление ассортиментом: понятие, основные этапы.
16. Товарная информация: понятие, виды, формы и средства.
17. Маркировка: понятие, назначение, виды, носители, структура.
18. Информационные знаки: понятие, назначение, классификация, характеристика отдельных групп, подгрупп и видов.
19. Товарно-сопроводительные и эксплуатационные документы: понятие, назначение, характеристика.
20. Качество товаров: понятие, свойства и показатели.
21. Номенклатура потребительских свойств качества товаров: понятие, классификация, краткая характеристика.
22. Безопасность товаров: понятие и виды.
23. Факторы, влияющие на формирование качества товаров.
24. Оценка качества товаров: понятие, виды, этапы.
25. Органолептические методы оценка качества товаров.
26. Градации качества: понятие, классификация по разным признакам.
27. Градация качества стандартных товаров и принципы деления товаров на сорта.
28. Несоответствие и дефекты товаров: понятие, классификация дефектов, причины возникновения.
29. Количественные характеристики товара: основные понятия и градации.
30. Контроль качества и количества товарных партий: выборочный и сплошной.
31. Требования к отбору проб и правила отбора проб.
32. Факторы, обеспечивающие сохранность товаров: упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования и эксплуатации.
33. Упаковка: понятие, назначение и составные элементы.
34. Условия хранения: понятие, климатический и санитарно-гигиенический режимы, их характеристика.
35. Сроки хранения и годности: понятие, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности.
36. Товарные потери: понятие, виды, причины возникновения.
37. Порядок списания товарных потерь и меры по их предотвращению и сокращению.
38. Идентификация: понятие, назначение, виды, их характеристика.
39. Методы и показатели идентификации.
40. Фальсификация: понятие, виды и способы обнаружения.

Итоговая оценка (ИТО) по дисциплине проставляется на основании среднего балла оценок, полученных обучающимися при прохождении текущего контроля успеваемости.

Критерии оценивания доклада, сообщения

Критерии	Неудовлетв о-рительно	Удовлетвори -тельно	Хорошо	Отлично
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблем раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы

Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии Power Point. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии Power Point частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (Power Point). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или пояснений	Раскрытые ответы на вопросы с обоснованием

Критерии оценки тестов

Оценка	Количество правильных ответов, %
«отлично»	90–100
«хорошо»	75–89
«удовлетворительно»	60–74
«неудовлетворительно»	Менее 60

Критерии оценки решения практических задач и собеседования

Оценка	Уровень подготовленности, характеризуемый оценкой
Отлично	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, обучающийся отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного материала
Хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности не принципиального характера, но обучающийся показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы
Удовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено более 50% поставленных задач), обучающийся допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основного материала

Неудовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено менее 50% поставленных задач), обучающийся дает неверную информацию при ответе на поставленные задачи, допускает грубые ошибки при толковании материала, демонстрирует незнание основных терминов и понятий.
---------------------	---

Критерии оценки контрольной работы

Оценка	Уровень подготовленности, характеризуемый оценкой
Отлично	Задание выполнено в полном объеме (все задания решены), есть незначительные погрешности
Хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все задания решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности не принципиального характера, но обучающийся показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы
Удовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено более 50% заданий), но обучающийся допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основного материала
Неудовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено менее 50% заданий), обучающийся дает неверную информацию при ответе на поставленные задачи, допускает грубые ошибки при толковании материала, демонстрирует незнание основных терминов и понятий.

МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Значение и роль товароведения продовольственных товаров в формировании профессиональных знаний и умений.
2. Предмет, цели и задачи товароведения продовольственных товаров.
3. Зерно. Строение, химический состав и пищевая ценность.
4. Крупа. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
5. Мука. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
6. Макароны изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
7. Семечковые плоды. Классификация. Помологические сорта, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
8. Косточковые плоды. Классификация. Помологические сорта, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
9. Ягоды. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
10. Орехоплодные. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Тропические плоды. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
12. Субтропические плоды. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
13. Клубнеплоды и корнеплоды. Классификация. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

14. Капустные овощи. Классификация. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
15. Луковые овощи. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
16. Десертные и пряные овощи. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
17. Свежие и переработанные грибы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
18. Переработанные плоды и овощи. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
19. Крахмал, мед. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
20. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
21. Карамельные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
22. Конфетные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
23. Шоколад и какао-порошок. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
24. Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
25. Сахар. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
26. Чай и чайные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
27. Кофе и кофейные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
28. Пряности и приправы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
29. Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
30. Слабоалкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
31. Водка, спирт, крепкие алкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
32. Ликероналивочные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
33. Коньяк. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
34. Виноградные вина. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты и болезни вин, условия и сроки хранения.
35. Мясные полуфабрикаты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
36. Субпродукты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
37. Мясные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.
38. Мясо убойных животных. Значение в питании, нормы потребления, потребительские свойства, классификация, ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка, требования к качеству.
39. Показатели свежести мяса. Условия и сроки хранения.

40. Мясо птицы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
41. Колбасные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
42. Крупнокусковые ветчинные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
43. Яйцо куриное. Строение, потребительские свойства, классификация, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
44. Продукты переработки яиц. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
45. Основные семейства рыб. Краткая характеристика.
46. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
47. Рыба живая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
48. Рыба соленая. Способы посола, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
49. Вяленая и сушеная рыба. Отличительные признаки, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
50. Рыба копченая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
51. Балычные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
52. Икра рыб. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
53. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
54. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
55. Нерыбное водное сырье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
56. Молоко коровье, сливки и сливочные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
57. Сметана и кисломолочные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
58. Творог и творожные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
59. Молочные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
60. Мороженное. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
61. Сыры. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
62. Масло коровье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
63. Растительные масла и майонез. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
64. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
65. Маргарин и маргариновая продукция. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

66. Животные топленые жиры. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

Вопросы к ИТО

1. Общие сведения о полимерах и пластических массах. Понятие о полимерах, состав пластмасс, классификация пластмасс.
2. Полимеризационные полимеры и пластмассы на их основе, их характеристика, свойства и назначение.
3. Поликонденсационные полимеры и пластмассы на их основе, их характеристика, свойства и назначение.
4. Основные способы переработки пластмасс в изделия и основные способы декорирования изделий из пластмасс, их влияние на потребительские свойства готовых изделий.
5. Классификация и групповая характеристика ассортимента изделий из пластмасс.
6. Общие сведения о стекле. Потребительские свойства стеклянных товаров.
7. Факторы формирования потребительских свойств и ассортимента стеклянных товаров.
8. Классификация и групповая характеристика ассортимента стеклянных товаров.
9. Качество стеклянной посуды: основные требования к качеству, сортировка и дефекты внешнего вида.
10. Факторы, сохраняющие качество стеклянных товаров: маркировка, упаковка, транспортировка и хранение стеклянных товаров.
11. Классификация, состав и строение керамики.
12. Характеристика потребительских свойств керамических товаров.
13. Факторы, формирования потребительских свойств и ассортимента керамических товаров, их характеристика.
14. Классификация и групповая характеристика ассортимента керамических товаров.
15. Качество керамической посуды: основные требования к качеству, сортировка и дефекты внешнего вида.
16. Факторы, сохраняющие качество товаров: маркировка, упаковка, транспортировка и хранение керамических товаров.
17. Факторы формирования потребительских свойств и ассортимента металлохозяйственных товаров.
18. Классификация и групповая характеристика ассортимента металлической посуды.
19. Классификация и групповая характеристика ассортимента кухонных приборов, принадлежностей, ножевых товаров и столовых приборов.
20. Классификация и групповая характеристика ассортимента инструментов: деревообрабатывающих, металлообрабатывающих, монтажных и измерительно-разметочных.
21. Качество металлической посуды: основные требования к качеству, сортировка и дефекты внешнего вида.
22. Факторы, сохраняющие качество металлической посуды: маркировка, упаковка, транспортировка и хранение металлохозяйственных товаров.
23. Ткани. Факторы формирования потребительских свойств и ассортимента тканей.
24. Текстильные волокна натуральные, основные представители их свойства, достоинства и недостатки, признаки распознавания
25. Искусственные волокна: основные представители их свойства, достоинства и недостатки, признаки распознавания.
26. Синтетические волокна: основные представители их свойства, достоинства и недостатки, признаки распознавания.
27. Текстильные нити: пряжа, классификация пряжи, нити элементарные и комплексные.
28. Формирование потребительских свойств тканей в процессе ткачества: переплетение и отделка.

29. Характеристика потребительских свойств тканей.
30. Классификация и групповая характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей: свойства, классификация по назначению.
31. Классификация и групповая характеристика ассортимента льняных тканей: свойства, классификация по назначению.
32. Классификация и групповая характеристика ассортимента шерстяных тканей: свойства, классификация по назначению.
33. Классификация и групповая характеристика ассортимента шелковых тканей: свойства, классификация по назначению.
34. Качество тканей: основные требования к качеству тканей, сортировка и дефекты внешнего вида.
35. Факторы, сохраняющие качество тканей: маркировка, упаковка, хранение и размещение тканей.
36. Потребительские свойства одежды: показатели назначения, показатели стойкости к внешним воздействиям, эстетические показатели, функциональные и эргономические.
37. Факторы формирования потребительских свойств и ассортимента одежды: разработка рационального гардероба, соответствие одежды фактическим размерным показателям фигуры человека, материалы в швейном производстве.
38. Классификация и групповая характеристика ассортимента швейных товаров: по назначению, по стилевому решению по материалу, сезонности, половозрастному признаку, размерам, сложности модели и видам.
39. Качество швейных товаров: основные требования к качеству, сортировка и дефекты внешнего вида.
40. Факторы, сохраняющие качество швейных товаров: маркировка, упаковка, хранение и размещение тканей.
41. Парфюмерные товары. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент парфюмерных товаров. Классификация ассортимента.
42. Косметические товары. Основное сырье, процесс производства, классификация ассортимента.

Критерии оценки экзамена

Оценка	Критерии
Отлично	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины
Хорошо	ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки для решения типовых задач дисциплины, может выполнять поиск и использование новой информации для выполнения новых профессиональных действий на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций
Удовлетворительно	ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки.

Неудовлетворительно	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены
---------------------	--

Итоговая оценка (ИТО) по дисциплине проставляется на основании среднего балла оценок, полученных обучающимися при прохождении текущего контроля успеваемости

Критерии оценки за собеседование (устный опрос):

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он полно, правильно излагает содержание вопроса, хорошо знает терминологию, полно отвечает на дополнительные вопросы;
- оценка «хорошо» - хорошо знает основной материал, но отвечает сбивчиво, допускает неточности в терминологии и в ответе на дополнительные вопросы;
- оценка «удовлетворительно» - имеет только основы знаний, затрудняется отвечать на дополнительные и уточняющие вопросы;
- оценка «неудовлетворительно» - имеет неполные знания основного материала, допускает грубые ошибки при ответе, отвечает на дополнительные вопросы не полно.

Критерии оценки тестов

Оценка	Количество правильных ответов, %
«отлично»	90–100
«хорошо»	75–89
«удовлетворительно»	60–74
«неудовлетворительно»	Менее 60

Критерии оценивания доклада-презентации

Критерии	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов

	термины	1-2 профессиональный термин		
Оформление	Не использованы технологии Power Point Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии Power Point частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (Power Point). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или пояснений	Раскрытые ответы на вопросы с обоснованием

Критерии оценивания практических заданий (работ), ситуационных заданий

Оценка	Критерии
«отлично»	Содержание ответа на вопросы соответствует теме, информация изложена четко и логично, является достоверной. Ответ содержит элементы сравнительного анализа. Задачи решены верно (при их наличии).
«хорошо»	Содержание ответа на вопросы соответствует теме, информация, в целом, изложена четко и логично, является достоверной. Ответ не содержит элементы сравнительного анализа и носит описательный характер. Задачи решены верно (при их наличии).
«удовлетворительно»	Тема раскрыта поверхностно; обучающийся испытывает небольшие затруднения по выполнению задания. В решениях задач имеются ошибки (при их наличии).
«неудовлетворительно»	Тема не раскрыта; работа соответствует заданию менее, чем на 1/3. Задачи решены неверно (при их наличии).

ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю

Вопросы для подготовки к квалификационному экзамену по ПМ.03:

1. Основные понятия в области товароведения: товар, товароведение, потребительная стоимость (ценность), полезность.
2. Объекты, субъекты и предмет товароведения.
3. Принципы товароведения: безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация и соответствия.
4. Основополагающие характеристики товара: понятие, виды.
5. Методы товароведения: понятие, классификация.
6. Классификация товаров: понятие, назначение.
7. Характеристика иерархического и фасетного методов классификации
8. Кодирование товаров: понятие, назначение и структура кода.
9. Характеристика штрихового кодирования товаров.
10. Товароведная классификация товаров: группировки и роды товаров.
11. Ассортимент товаров: понятие, классификация по разным признакам.
12. Свойства и показатели ассортимента, их характеристика.

13. Управление ассортиментом: понятие, основные этапы.
14. Товарная информация: понятие, виды, формы и средства.
15. Маркировка: понятие, назначение, виды, носители, структура.
16. Информационные знаки: понятие, назначение, классификация, характеристика отдельных групп, подгрупп и видов.
17. Товарно-сопроводительные и эксплуатационные документы: понятие, назначение, характеристика.
18. Качество товаров: понятие, свойства и показатели.
19. Номенклатура потребительских свойств качества товаров: понятие, классификация, краткая характеристика.
20. Безопасность товаров: понятие и виды.
21. Факторы, влияющие на формирование качества товаров.
22. Оценка качества товаров: понятие, виды, этапы.
23. Органолептические методы оценки качества товаров.
24. Градации качества: понятие, классификация по разным признакам.
25. Количественные характеристики товара: основные понятия и градации.
26. Контроль качества и количества товарных партий: выборочный и сплошной.
27. Требования к отбору проб и правила отбора проб.
28. Факторы, обеспечивающие сохранность товаров: упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования и эксплуатации.
29. Упаковка: понятие, назначение и составные элементы.
30. Условия хранения: понятие, климатический и санитарно-гигиенический режимы, их характеристика.
31. Сроки хранения и годности: понятие, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности.
32. Товарные потери: понятие, виды, причины возникновения.
33. Порядок списания товарных потерь и меры по их предотвращению и сокращению.
34. Идентификация: понятие, назначение, виды, их характеристика.
35. Методы и показатели идентификации.
36. Фальсификация: понятие, виды и способы обнаружения.
37. Значение и роль товароведения продовольственных товаров в формировании профессиональных знаний и умений.
38. Зерно. Строение, химический состав и пищевая ценность.
39. Крупа. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
40. Мука. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
41. Макароны изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
42. Семечковые плоды. Классификация. Помологические сорта, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
43. Косточковые плоды. Классификация. Помологические сорта, потребительские свойства, требования к качеству условия и сроки хранения.
44. Ягоды. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
45. Орехоплодные. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
46. Тропические плоды. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
47. Субтропические плоды. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

48. Клубнеплоды и корнеплоды. Классификация. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
49. Капустные овощи. Классификация. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
50. Луковые овощи. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
51. Десертные и пряные овощи. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
52. Свежие и переработанные грибы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
53. Переработанные плоды и овощи. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
54. Крахмал, мед. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
55. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
56. Карамельные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
57. Конфетные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
58. Шоколад и какао-порошок. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
59. Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
60. Сахар. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
61. Чай и чайные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
62. Кофе и кофейные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
63. Пряности и приправы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
64. Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
65. Слабоалкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
66. Водка, спирт, крепкие алкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
67. Ликероналивочные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
68. Коньяк. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
69. Виноградные вина. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты и болезни вин, условия и сроки хранения.
70. Мясные полуфабрикаты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
71. Субпродукты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
72. Мясные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.

73. Мясо убойных животных. Значение в питании, нормы потребления, потребительские свойства, классификация, ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка, требования к качеству.
74. Показатели свежести мяса. Условия и сроки хранения.
75. Мясо птицы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
76. Колбасные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
77. Крупнокусковые ветчинные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
78. Яйцо куриное. Строение, потребительские свойства, классификация, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
79. Продукты переработки яиц. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
80. Основные семейства рыб. Краткая характеристика.
81. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
82. Рыба живая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
83. Рыба соленая. Способы посола, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
84. Вяленая и сушеная рыба. Отличительные признаки, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
85. Рыба копченая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
86. Балычные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
87. Икра рыб. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
88. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
89. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
90. Нерыбное водное сырье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
91. Молоко коровье, сливки и сливочные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
92. Сметана и кисломолочные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
93. Творог и творожные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
94. Молочные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
95. Мороженное. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
96. Сыры. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
97. Масло коровье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
98. Растительные масла и майонез. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

99. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
100. Маргарин и маргариновая продукция. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
101. Животные топленые жиры. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
102. Общие сведения о полимерах и пластических массах. Понятие о полимерах, состав пластмасс, классификация пластмасс.
103. Основные способы переработки пластмасс в изделия и основные способы декорирования изделий из пластмасс, их влияние на потребительские свойства готовых изделий.
104. Классификация и групповая характеристика ассортимента изделий из пластмасс.
105. Общие сведения о стекле. Потребительские свойства стеклянных товаров.
106. Факторы формирования потребительских свойств и ассортимента стеклянных товаров.
107. Классификация и групповая характеристика ассортимента стеклянных товаров.
108. Факторы, сохраняющие качество стеклянных товаров: маркировка, упаковка, транспортировка и хранение стеклянных товаров.
109. Характеристика потребительских свойств керамических товаров.
110. Факторы, формирования потребительских свойств и ассортимента керамических товаров, их характеристика.
111. Классификация и групповая характеристика ассортимента керамических товаров.
112. Качество керамической посуды: основные требования к качеству, сортировка и дефекты внешнего вида.
113. Факторы, сохраняющие качество товаров: маркировка, упаковка, транспортировка и хранение керамических товаров.
114. Факторы формирования потребительских свойств и ассортимента металлохозяйственных товаров.
115. Классификация и групповая характеристика ассортимента металлической посуды.
116. Классификация и групповая характеристика ассортимента кухонных приборов, принадлежностей, ножевых товаров и столовых приборов.
117. Классификация и групповая характеристика ассортимента инструментов: деревообрабатывающих, металлообрабатывающих, монтажных и измерительно-разметочных.
118. Качество металлической посуды: основные требования к качеству, сортировка и дефекты внешнего вида.
119. Факторы, сохраняющие качество металлической посуды: маркировка, упаковка, транспортировка и хранение металлохозяйственных товаров.
120. Ткани. Факторы формирования потребительских свойств и ассортимента тканей.
121. Текстильные волокна натуральные, основные представители их свойства, достоинства и недостатки, признаки распознавания
122. Искусственные волокна: основные представители их свойства, достоинства и недостатки, признаки распознавания.
123. Синтетические волокна: основные представители их свойства, достоинства и недостатки, признаки распознавания.
124. Текстильные нити: пряжа, классификация пряжи, нити элементарные и комплексные.
125. Формирование потребительских свойств тканей в процессе ткачества: переплетение и отделка.
126. Характеристика потребительских свойств тканей.
127. Классификация и групповая характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей: свойства, классификация по назначению.

128. Классификация и групповая характеристика ассортимента льняных тканей: свойства, классификация по назначению.
129. Классификация и групповая характеристика ассортимента шерстяных тканей: свойства, классификация по назначению.
130. Классификация и групповая характеристика ассортимента шелковых тканей: свойства, классификация по назначению.
131. Качество тканей: основные требования к качеству тканей, сортировка и дефекты внешнего вида.
132. Факторы, сохраняющие качество тканей: маркировка, упаковка, хранение и размещение тканей.
133. Потребительские свойства одежды: показатели назначения, показатели стойкости к внешним воздействиям, эстетические показатели, функциональные и эргономические.
134. Факторы формирования потребительских свойств и ассортимента одежды: разработка рационального гардероба, соответствие одежды фактическим размерным показателям фигуры человека, материалы в швейном производстве.
135. Факторы, сохраняющие качество швейных товаров: маркировка, упаковка, хранение и размещение тканей.
136. Парфюмерные товары. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент парфюмерных товаров. Классификация ассортимента.
137. Косметические товары. Основное сырье, процесс производства, классификация ассортимента.

Критерии оценок выполненных тестов часть А

Оценка	Количество правильных ответов
«отлично»	90–100
«хорошо»	75–89
«удовлетворительно»	60–74
«неудовлетворительно»	Менее 60

Критерии оценок выполненных заданий часть Б

Степень выполнения заданий	Оценка
Полностью выполнены все 3 задания, с пояснениями и ответами на вопросы	Отлично
Выполнены 3 задания со значительными замечаниями, либо полностью правильно выполнено 2 задания со всеми объяснениями	Хорошо
Полностью выполнены 2 задания с замечаниями	Удовлетворительно
Выполнено только 1 задание	Неудовлетворительно

Обобщенная оценка за экзамен по модулю ставится путем расчета среднего арифметического оценок выполненных заданий части А и Б.

ПП.03.01 Производственная практика

Контроль и оценка результатов производственной практики по ПМ.03 представлены в рабочей программе по производственной практике ПП.03.01.