

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кандрашина Елена Александровна

Должность: Врио ректора ФАЭС ВО «Самарский государственный экономический

университет»

Дата подписания: 02.08.2023 16:55:22

Уникальный программный ключ:

b2fd765521f4c570b8c6e8e502a10b4f1e6bae0d

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный экономический университет»

Факультет среднего профессионального и предпрофессионального образования

Кафедра факультета среднего профессионального и предпрофессионального образования

АННОТАЦИЯ

Наименование дисциплины ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Квалификация (степень) выпускника менеджер по продажам

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями;
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к

	товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	установления соответствия показателей качества товаров требованиям измерения количества товаров в системных и внесистемных единицах 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 оценивать качество товаров и упаковки в соответствии с требованиями определять показатели качества товаров: действительные и регламентированные
знать	реквизитов сертификатов соответствия или деклараций соответствия; системных и внесистемных единиц измерения и правил их перевода 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.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 254 академических часов (далее – часа (ов)), в том числе:

МДК.03.01 Теоретические основы товароведения (5 семестр)

общей учебной нагрузки обучающегося - 108 часов;
аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 84 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;
промежуточная аттестация - дифф. зачет

МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров (5 семестр)

общей учебной нагрузки обучающегося - 146 часов;
аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 104 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 42 часов;
промежуточная аттестация – экзамен.

УП.03.01 Учебная практика – 36 часов (5 семестр)

ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности) – 72 часов (5 семестр)

ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю – (5 семестр)

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Практики	
			Обучение по МДК			В том числе			
			Всего	Лабораторных и практических занятий					
Учебная	Производственная								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ПК 3. 1, ПК 3. 2, ПК 3. 3, ПК 3. 4, ПК 3. 5, ПК 3. 6, ПК 3. 7, ПК 3. 8, ПК 3. 9	Раздел 1. Основы товароведения	108	84	42	-	-	-	24	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ПК 3. 1, ПК 3. 2, ПК 3. 3, ПК 3. 4, ПК 3. 5, ПК 3. 6, ПК 3. 7, ПК 3. 8, ПК 3. 9	Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров	73	52	26	-			21	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ПК 3. 1, ПК 3. 2, ПК 3. 3, ПК 3. 4, ПК 3. 5, ПК 3. 6, ПК 3. 7, ПК 3. 8, ПК 3. 9	Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров	73	52	26	-			21	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ПК 3. 1, ПК 3. 2, ПК 3. 3, ПК 3. 4, ПК 3. 5, ПК 3. 6, ПК 3. 7, ПК 3. 8, ПК 3. 9,	Учебная практика	36				36		-	
ПК 3. 1, ПК 3. 2, ПК 3. 3,	Производственн	72					72	-	

ПК 3. 4, ПК 3. 5, ПК 3. 6, ПК 3. 7, ПК 3. 8, ПК 3. 9	ая практика (по профилю специальности)							
	Всего:	362	188	94	-	36	72	66

	1. Практическое занятие «Иерархический метод товароведения»	2
	2. Практическое занятие «Фасетный метод товароведения»	2
Тема 1.3. Ассортимент товаров	Содержание учебного материала	20
	Теоретическое обучение	10
	1. Понятие и виды ассортимента товаров.	
	2. Свойства и показатели ассортимента товаров.	
	3. Управление ассортиментом товаров, в т. ч. планирование и формирование торгового ассортимента.	
	4. Анализ и корректирование торгового ассортимента.	
	В том числе, практических занятий	10
	1. Практическое занятие «Определение широты ассортимента».	2
	2. Практическое занятие «Определение глубины ассортимента».	2
	3. Практическое занятие «Определение новизны ассортимента».	2
	4. Практическое занятие «Товарные модификации».	2
	5. Практическое занятие «Оптимизация ассортимента».	2
Тема 1.4. Качество товаров	Содержание учебного материала	8
	Теоретическое обучение	4
	1. Основные понятия качества товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров.	
	2. Свойства и показатели назначения и надежности.	
	3. Эргономические свойства и показатели.	
	4. Понятие безопасности. Экологические, эстетические свойства и показатели.	
	В том числе, практических занятий	4
	1. Практическое занятие «Определения качества однородных групп товаров».	2
2. Практическое занятие «Экспертиза качества».	2	
Тема 1.5 Оценка качества товаров	Содержание учебного материала	8
	Теоретическое обучение	4
	1. Контроль качества товаров. Выборочный контроль качества. Контроль качества товаров в торговых организациях.	
	2. Оценка уровня качества товаров.	
3. Дифференциальный и комплексный методы оценки уровня качества товаров.		

	В том числе, практических занятий	4
	1. Практическое занятие «Выборочный контроль качества товаров».	2
	2. Практическое занятие «Комплексный метод определения качества товаров».	2
Тема 1.6 Количественные характеристики товаров	Содержание учебного материала	12
	Теоретическое обучение	4
	1. Количественные градации товаров.	
	2. Количественные характеристики товаров.	
	3. Контроль количественных характеристик товаров.	
	В том числе, практических занятий	8
	1. Практическое занятие «Контроль качества и количества контрольных партий».	2
2. Практическое занятие «Идентификация и прослеживаемость товаров».	2	
3. Практическое занятие «Технологический цикл товаров. Технические документы».	4	
Тема 1.7 Факторы обеспечения товароведных характеристик товаров	Содержание учебного материала	10
	Теоретическое обучение	6
	1. Общая характеристика факторов. Понятие производственного процесса.	
	2. Формирующие факторы (управление товароведными характеристиками на предпроизводственных и производственных стадиях). Сохраняющие факторы (упаковка, транспортировка, хранение, товарная обработка, реализация товаров, послепродажное обслуживание, эксплуатация (потребление)).	
	В том числе, практических занятий	4
	1. Практическое занятие «Виды упаковки».	2
	2. Практическое занятие «Идентификация маркировки».	2
Тема 1.8 Товарные потери	Содержание учебного материала	10
	Теоретическое обучение	6
	1. Понятие товарных потерь. Снижение товарных потерь. Характеристика товарных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.	
	2. Порядок списания количественных и качественных потерь.	
	В том числе, практических занятий	4
	1. Практическое занятие «Расчет естественных потерь товаров».	2
	2. Практическое занятие «Методы снижения потерь».	2
Самостоятельная работа обучающихся:		24
1. Работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой. Написание докладов. 2. Работа с интернет-ресурсами:		

<p>www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» www.asq.org. – Официальный сайт Американского общества качества http://www.znaytovar.ru/ На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров. http://www.falshivkam.net/ На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров. http://www.rosпотребнадзор.ru/ Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека www.cnpre.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы</p>		
<p>3. Изучение основных принципов товароведения. Товароведная характеристика товаров. 4. Проведение классификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров по фасетному методу. 5. По всей совокупности набора товаров выделить независимые и соподчиненные товарные признаки и дать их обоснование (в качестве независимых признаков могут применяться конкретные характеристики потребительских свойств товаров), произвести группировку товаров из рассматриваемого набора по одному, двум и, наконец, трем независимым признакам. 6. Составление классификации ботинок по следующим группировкам: на подошве кожаной, из пористой резины, из полиуретана; на шнурках, резинках, застежке-молнии; с верхом из юфтевой кожи и хромовой кожи, из синтетических материалов.</p>		
Промежуточная аттестация		дифф. зачет
Курсовой проект (работа) не предусмотрен		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) не предусмотрены		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) не предусмотрена		
Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров		73
МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		73
Тема 2.1. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	Содержание учебного материала	4
	Теоретическое обучение	2
	1. Идентификация и фальсификация яичных товаров. Яйцо и яичные товары. Идентификация яиц. Фальсификация яиц и яичных товаров.	
	2 Идентификация и фальсификация мясных консервов. Классификация и краткая характеристика мясных консервов. Идентификация мясных консервов	

	В том числе практических занятий	2
	Практическое занятие «Маркировка мяса, мясных и яичных товаров».	2
Тема 2.2. Влияние технологических операций на качество мяса	Содержание учебного материала	4
	Теоретическое обучение	2
	1. Технологические свойства мяса. Факторы, способствующие повышению качества мяса.	
	2. Пороки мяса PSE и DFD.	
	3. Влияние первичной переработки животных на товарный вид, качество туш и мяса.	
	В том числе практических занятий	2
	Практическое занятие «Выявление пороков мяса».	2
Тема 2.3. Классификация и маркировка мяса	Содержание учебного материала	4
	Теоретическое обучение	2
	1. Упитанность мяса. Маркировка.	
	2. Требования к качеству. Разделка туш для розничной торговли	
	3. Разделка туш для розничной торговли	
	В том числе практических занятий	2
	1. Практическое занятие «Показатели качества мясных изделий».	1
2. Практическое занятие «Идентификация мясных изделий».	1	
Тема 2.4. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	Содержание учебного материала	6
	Теоретическое обучение	2
	1. Состав и классификация рыбы. Классификация промысловой рыбы. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Рыбные кулинарные изделия. Икорные товары.	
	2. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов. Методы отбора проб и образцов для лабораторных испытаний. Методы проведения экспертизы качества рыбы и рыбной продукции.	
	3. Экспертиза мороженой рыбы. Экспертиза охлажденной рыбы. Экспертиза соленой	

	рыбы. Экспертиза копченой рыбы. Экспертиза вяленой и сушеной рыбы. Экспертиза икры рыбы. Сравнительная экспертиза качества рыбной продукции. Результаты исследования имеющейся продукции.	
	В том числе практических занятий	4
	1. Практическое занятие «Показатели ассортимента рыбы».	2
	2. Практическое занятие «Показатели качества рыбной продукции».	2
Тема 2.5. Пищевая ценность и потребительские свойства рыбной продукции и морепродуктов.	Содержание учебного материала	6
	Теоретическое обучение	4
	1. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Безопасность: основные показатели, болезни.	
	2. Консервы и пресервы из рыб и морепродуктов. Классификация и потребительские свойства.	
	3. Требования к качеству. Условия и гарантийные сроки хранения.	
	В том числе практических занятий	2
	1. Практическое занятие «Безопасность рыбной продукции».	1
2. Практическое занятие «Изучение технической документации на рыбную продукцию».	1	
Тема 2.6. Мороженая рыба и филе. Теоретические основы замораживания.	Содержание учебного материала	8
	Теоретическое обучение	4
	1. Технология производства мороженой рыбы. Процесс замораживания рыбы. Способы замораживания рыбы. Искусственное воздушное замораживание. Естественное воздушное замораживание. Криогенный способ. Рассольное замораживание. Льдосолевое замораживание.	
	2. Глазирование, упаковка и хранение мороженой рыбы. Оборудование, применяемое для замораживания рыбы.	
	В том числе, практических занятий	4

	1. Практическое занятие «Технология производства мороженой рыбы».	2
	2. Практическое занятие «Способы замораживания рыбы».	2
Тема 2.7. Товароведение зерномучных товаров	Содержание учебного материала	8
	Теоретическое обучение	4
	1. Понятие. Классификация зерновых культур, пищевая ценность зерновых продуктов. Зерно основных хлебных культур. Зерно крупяных культур. Показатели безопасности продовольственного зерна.	
	2. Зерно бобовых культур. Показатели безопасности зернобобовых культур.	
	3. Приемка и показатели качества, хранение зерна	
	В том числе, практических занятий	4
	1. Практическое занятие «Определение качества хлебобулочных изделий».	2
2. Практическое занятие «Строение зерна».	2	
Тема 2.8. Товароведная характеристика отдельных видов крупы. Требования к качеству и безопасности	Содержание учебного материала	8
	Теоретическое обучение	4
	1. Пищевая ценность, ассортимент круп. Отбор проб и экспертиза качества круп, показатели безопасности.	
	2. Особенности хранения. Классификация. Пищевая ценность.	
	В том числе, практических занятий	4
	1. Практическое занятие «Особенности ассортимента круп».	2
2. Практическое занятие «Органолептические показатели круп».	2	
Тема 2.9. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	4
	Теоретическое обучение	2
	1. Виды и ассортимент хлебобулочных изделий. Стандарты и недостатки готовых	

	хлебных изделий. Химический состав и пищевая ценность хлеба.	
	2. Жаренные хлебобулочные изделия. Бараночные изделия.	
	В том числе, практических занятий	2
	Практическое занятие «Работа с технической документацией по хлебобулочным изделиям».	2
Самостоятельная работа обучающихся:		21
<p>1. Работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой. Написание докладов.</p> <p>2. Работа с интернет-ресурсами www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» www.asq.org. – Официальный сайт Американского общества качества http://www.znaytovar.ru/ На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров. http://www.falshivkam.net/ На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров. http://www.gospotrebnadzor.ru/ Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека www.cnre.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы</p> <p>3. Анализ разделов двух стандартов на продукцию: «Классификация ассортимента» и «Требования к качеству». Укажите объекты классификации и классификационные признаки, положенные в основу деления множества (товара определенного вида или однородной группы товара) на подмножества (разновидности, наименования и т.п.). Ознакомьтесь с Общегосударственным классификатором промышленной сельскохозяйственной продукции (ОКП). Изучите его структуру. На примере двух групп товаров (продукты молочные), определите иерархический и фасетный методы классификации. Сделайте заключение.</p>		
Раздел3. Товароведение непродовольственных товаров		73
МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		73
Тема 3.1. Товароведение парфюмерно-косметических товаров	Содержание учебного материала	8
	Теоретическое обучение	4
	1. Сырье для производства парфюмерных товаров. Потребительские свойства парфюмерных товаров. 2. Классификация и характеристика ассортимента парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, хранение парфюмерных товаров.	

	В том числе, практических занятий	4
	1. Практическое занятие «Сырье для производства парфюмерных товаров».	2
	2. Практическое занятие «Требования к качеству парфюмерных товаров».	2
Тема 3.2. Парфюмерные жидкости. Состав и технология изготовления парфюмерных жидкостей	Содержание учебного материала	4
	Теоретическое обучение	2
	Понятие. Технология изготовления парфюмерных жидкостей (духи, одеколоны, парфюмерные жидкости). Приготовление композиции. Составление базовой композиции. Приготовление духов в домашних условиях. Промышленное производство.	
	В том числе, практических занятий	2
	Практическое занятие «Составление базовой композиции».	2
Тема 3.3. Косметические крема. Средства ухода за волосами.	Содержание учебного материала	8
	Теоретическое обучение	4
	1. Классификация и характеристика ассортимента косметических товаров (кремов).	
	2. Классификация косметических средств по уходу за волосами. Характеристика ассортимента косметических средств по уходу за волосами. Требования, предъявляемые к косметическим средствам по уходу за волосами. Потребительские свойства косметических средств по уходу за волосами.	
	В том числе, практических занятий	4
	Практическое занятие «Потребительские свойства косметических средств по уходу за волосами».	4
Тема 3.4 Товароведение кожевенно-обувные товары	Содержание учебного материала	12
	Теоретическое обучение	6
	1. Характеристика ассортимента натуральных кож для обуви. Характеристика ассортимента кож для низа обуви. Обувные кожи. Заменители кож. Производство кожаной обуви	
	2. Ассортимент кожаной обуви. Типовая шкала размеров кожаной обуви. Артикулы на кожаную обувь. Сортировка, маркировка и упаковка кожаной обуви.	
	В том числе, практических занятий	6
	1. Практическое занятие «Шкала размеров кожаной обуви».	2
	2. Практическое занятие «Маркировка кожаной обуви».	4
Тема 3.5 Основные понятия, классификация и	Содержание учебного материала	8
	Теоретическое обучение	4
	1. Производство и ассортимент искусственных и синтетических обувных материалов.	

характеристика ассортимента искусственных и синтетических обувных материалов	Искусственные и синтетические кожи для верха, подкладки и промежуточных деталей обуви. Классификация.	
	2. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, в том числе безопасности.	
	В том числе, практических занятий	4
	Практическое занятие «Ассортимент искусственных синтетических материалов».	4
Тема 3.6 Товароведение галантерейных товаров	Содержание учебного материала	12
	Теоретическое обучение	6
	1. Ассортимент галантерейных товаров. Потребительские свойства галантерейных товаров.	
	2. История развития кожгалантерейных изделий. Классификация кожгалантерейных товаров.	
	3. Материалы, применяемые для изготовления кожгалантерейных товаров. Производство кожгалантерейных изделий. Экспертиза кожгалантерейных товаров.	
	4. Маркировка, упаковка и хранение кожгалантерейных изделий. Методы оценки качества.	
	5. Организация розничной торговли кожгалантерейных товаров. Особенности продажи кожгалантереи. Организация торгового помещения и закупка товаров.	
	В том числе, практических занятий	6
	1. Практическое занятие «Методы оценки качества галантерейных товаров».	2
2. Практическое занятие «Особенности продажи кожгалантереи».	4	
Самостоятельная работа обучающихся:		21
1. Работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой. Написание докладов.		
2. Работа с интернет-ресурсами www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» www.asq.org . – Официальный сайт Американского общества качества http://www.znaytovar.ru/ На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров. http://www.falshivkam.net/ На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров. http://www.rospotrebnadzor.ru/ Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы		

<p>3. Ознакомиться с группировкой, ассортиментом парфюмерных изделий, используя ГОСТ Р 51578-2000; изучить показатели качества парфюмерных изделий разных видов. На примере не менее 3-х образцов разных видов (духи, туалетная вода и др.), охарактеризовать парфюмерные изделия по основным показателям качества.</p> <p>4. Ознакомиться с классификацией косметических товаров, ассортиментом и показателями качества основных групп.</p> <p>5. Ознакомиться с ассортиментом, потребительскими свойствами кожгалантерейных товаров (на выбор), провести их экспертизу.</p>	
Промежуточная аттестация	Экзамен
Курсовой проект (работа) не предусмотрена	-
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) не предусмотрены	-
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) не предусмотрена	-
<p>Учебная практика: Виды работ Занятия в лаборатории «Товароведения»</p> <p>1. Изучение правил разработки ассортиментного перечня товаров:розничным магазином; специализированным магазином; другими типами торговых предприятий. Ознакомление с требованиями к количеству разновидностей товаров, порядком оформления и утверждения ассортиментного перечня.</p> <p>2. Изучение характеристик ассортимента по признакам классификации, правил ассортиментного обновления и его специфические особенности для разного типа торговых организация (предприятий)</p> <p>3. Изучение маркировки на отдельные виды продукции: примеры маркировки по товарным категориям. Изучение расшифровки значений товарных, манипуляционных знаков на примере образцов представленных в лаборатории, расшифровка штриховых кода товаров различных товарных групп.</p> <p>4. Изучение особенностей товароведных характеристик отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров. Ознакомление с специфическими правилами продажи с отдельными группами товаров различного назначения. Изучение порядка предъявления и выполнения требований для товара с недостатками.</p> <p>5. Изучение особенностей подбора упаковочных материалов для различных видов продукции с учётом их свойств и характеристик. Изучение условий хранения и сроков годности различных товарных групп.Изучение сроков выполнения требований относительно работы/услуги.</p> <p>6. Изучение правил и особенностей расположения ассортиментных групп: основных, дополнительных (цветовая история, коллекция и т.д.). Характеристика товаров-лидеров на предприятии.</p> <p>Занятия в лаборатории «Технического оснащения торговых организаций и охраны труда».</p> <p>7. Изучение перечня сопроводительных документов по качеству на основе параметров: вид документа, достаточность информации о товаре и его качестве. Изучение зависимости зонирования от типа торгового предприятия (организации) и вида торговли. Зависимость расположения товарных категорий от расположения «горячих» и «холодных» зон. Выбор оборудования</p>	36

<p>Производственная практика (по профилю специальности):</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общая характеристика торговой организации (предприятия). Оценка ассортиментного перечня; Выделение основных принципов формирования ассортимента и предложений по его оптимизации; Анализ работы по обновлению ассортимента товаров на предприятии и определение критериев отбора товарных новинок. Анализ работы предприятия (организации) по обновлению ассортимента товаров. 2. Оценка маркировки различных видов товаров, товарных знаков на соответствие установленным требованиям. 3. Участие в приемке товаров по количеству и качеству и в оформлении документов по расхождению товаров в количестве и несоответствии товаров по качеству. Участие в определении дефектов товаров в соответствии с нормативной документацией. 4. Участие в организации хранения товаров на предприятии, определение соответствия условий хранения товаров установленным требованиям. Формирование рекомендаций по совершенствованию технологического процесса хранения 5. Анализ порядка размещения и выкладки товаров в торговом зале; участие в размещении и выкладке товаров. Изучение методов и форм продажи товаров на предприятии, их сравнительная характеристика. 6. Исследование товарных потерь при хранении, подготовке к продаже и в процессе продажи товаров. Предложения по сокращению товарных потерь. 7. Анализ видов дополнительных услуг предприятия (организации); Предложения по применению новационных услуг на предприятия (организации). 8. Оценка соблюдения основных правил торговли и закона РФ «О защите прав потребителей» качающихся качества и ассортимента товара 9. Характеристика деятельности торгового предприятия по соблюдению: правил работы магазина; правил продажи отдельных видов товаров, прав потребителей в соответствии законом РФ «О защите прав потребителей». 10. Характеристика организации контроля за работой предприятия: определение вида контроля, перечня контролирующих органов, порядка осуществления проверок торгового предприятия, материалов проверок, содержания книги отзывов и предложений. 11. Оценка соблюдения правил оформления документации (заявления об обнаружении недостатков в товаре, заявление о нарушении сроков начала работ и др.) 	<p>72</p>
<p>Всего</p>	<p>362</p>

