

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кандрашина Елена Александровна

Должность: И.о. ректора ФАГОУ ВО «Самарский государственный экономический

университет»

Дата подписания: 22.07.2025 13:28:22

Уникальный программный ключ:

2db64eb9605ce27edd3b8e8fdd32c70e9674ddd2

**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

**УТВЕРЖДЕНО**  
Ученым советом Университета  
(протокол № 10 от 22 мая 2025 г.)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**
- 3. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА В ОТНОШЕНИИ ЛИЦ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**
- 4. ФОРМЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ТЕМАМ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**
- 5. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**
- 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

# 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

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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			Производственная			
			Всего	В том числе					
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная							
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	<b>108</b>	<b>84</b>	42	-	-	-	<b>24</b>	
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 продовольствен ных товаров	<b>73</b>	<b>52</b>	26	-			<b>21</b>	
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 непродовольст венных товаров	<b>73</b>	<b>52</b>	26	-			<b>21</b>	
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	<b>36</b>				36		-	
ПК 3. 1, ПК 3. 2, ПК 3. 3,	Производственн	<b>72</b>					72	-	

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

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел 1. Основы товароведения</b>		<b>108</b>
<b>МДК.03.01 Теоретические основы товароведения</b>		<b>108</b>
<b>Тема 1.1.</b> Основные понятия и содержание товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>
	1. Основные определения курса.	
	2. Понятие продукции и ЖЦП.	
	3. Понятие и классификация товаров (классификация потребительной стоимости товара).	
	4. Цели и задачи, разделы товароведения.	
	5. Объекты товароведной деятельности.	
	6. Субъекты товароведной деятельности.	
<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>	
<b>1. Практическое занятие «Различные виды классификаций».</b>	2	
<b>2. Практическое занятие «Определение ЖЦП».</b>	2	
<b>Тема 1.2.</b> Методы товароведения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>
	1. Классификация методов товароведения. Сущность теоретических, дисциплинарных и междисциплинарных методов.	
	2. Эмпирические методы товароведения. Практические методы товароведения.	
	3. Понятие классификации. Методы классификации. Особенности кодирования товаров. Общая характеристика классификаторов товаров. Товароведная классификация товаров.	
<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>	

	<b>1. Практическое занятие «Иерархический метод товароведения»</b>	2
	<b>2. Практическое занятие «Фасетный метод товароведения»</b>	2
<b>Тема 1.3.</b> Ассортимент товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>10</b>
	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.	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>10</b>
	<b>1. Практическое занятие «Определение широты ассортимента».</b>	2
	<b>2. Практическое занятие «Определение глубины ассортимента».</b>	2
	<b>3. Практическое занятие «Определение новизны ассортимента».</b>	2
	<b>4. Практическое занятие «Товарные модификации».</b>	2
	<b>5. Практическое занятие «Оптимизация ассортимента».</b>	2
<b>Тема 1.4.</b> Качество товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>
	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.	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>1. Практическое занятие «Определения качества однородных групп товаров».</b>	2
<b>2. Практическое занятие «Экспертиза качества».</b>	2	
<b>Тема 1.5</b> Оценка качества товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>
	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.		

	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>1. Практическое занятие «Выборочный контроль качества товаров».</b>	2
	<b>2. Практическое занятие «Комплексный метод определения качества товаров».</b>	2
<b>Тема 1.6</b> Количественные характеристики товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	4
	1. Количественные градации товаров.	
	2. Количественные характеристики товаров.	
	3. Контроль количественных характеристик товаров.	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>8</b>
	<b>1. Практическое занятие «Контроль качества и количества контрольных партий».</b>	2
	<b>2. Практическое занятие «Идентификация и прослеживаемость товаров».</b>	2
<b>3. Практическое занятие «Технологический цикл товаров. Технические документы».</b>	4	
<b>Тема 1.7</b> Факторы обеспечения товароведных характеристик товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	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)).	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>1. Практическое занятие «Виды упаковки».</b>	2
	<b>2. Практическое занятие «Идентификация маркировки».</b>	2
	<b>Тема 1.8</b> Товарные потери	<b>Содержание учебного материала</b>
<b>Теоретическое обучение</b>		6
1. Понятие товарных потерь. Снижение товарных потерь. Характеристика товарных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.		
2. Порядок списания количественных и качественных потерь.		
<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>4</b>
<b>1. Практическое занятие «Расчет естественных потерь товаров».</b>		2
<b>2. Практическое занятие «Методы снижения потерь».</b>		2
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		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.rosпотреbnadzor.ru/ Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека  www.cnpre.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы</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.		
<b>Промежуточная аттестация</b>		дифф. зачет
<b>Курсовой проект (работа) не предусмотрен</b>		
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) не предусмотрены</b>		
<b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) не предусмотрена</b>		
<b>Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров</b>		<b>73</b>
<b>МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>73</b>
<b>Тема 2.1. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	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	

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие «Маркировка мяса, мясных и яичных товаров».</b>	<b>2</b>
<b>Тема 2.2. Влияние технологических операций на качество мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	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.	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>
<b>Практическое занятие «Выявление пороков мяса».</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.3. Классификация и маркировка мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	1. Упитанность мяса. Маркировка.	
	2. Требования к качеству. Разделка туш для розничной торговли	
	3. Разделка туш для розничной торговли	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>
	<b>1. Практическое занятие «Показатели качества мясных изделий».</b>	<b>1</b>
<b>2. Практическое занятие «Идентификация мясных изделий».</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 2.4. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	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.	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>1. Практическое занятие «Показатели ассортимента рыбы».</b>	2
	<b>2. Практическое занятие «Показатели качества рыбной продукции».</b>	2
<b>Тема 2.5. Пищевая ценность и потребительские свойства рыбной продукции и морепродуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	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.	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>
	<b>1. Практическое занятие «Безопасность рыбной продукции».</b>	1
<b>2. Практическое занятие «Изучение технической документации на рыбную продукцию».</b>	1	
<b>Тема 2.6. Мороженая рыба и филе. Теоретические основы замораживания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	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.	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>

	<b>1. Практическое занятие</b> «Технология производства мороженой рыбы».	2
	<b>2. Практическое занятие</b> «Способы замораживания рыбы».	2
<b>Тема 2.7. Товароведение зерномучных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	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	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>1. Практическое занятие</b> «Определение качества хлебобулочных изделий».	2
<b>2. Практическое занятие</b> «Строение зерна».	2	
<b>Тема 2.8. Товароведная характеристика отдельных видов крупы. Требования к качеству и безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	4
	1. Пищевая ценность, ассортимент круп. Отбор проб и экспертиза качества круп, показатели безопасности.	
	2. Особенности хранения. Классификация. Пищевая ценность.	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>1. Практическое занятие</b> «Особенности ассортимента круп».	2
<b>2. Практическое занятие</b> «Органолептические показатели круп».	2	
<b>Тема 2.9. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	1. Виды и ассортимент хлебобулочных изделий. Стандарты и недостатки готовых	

	хлебных изделий. Химический состав и пищевая ценность хлеба.	
	<b>2. Жаренные хлебобулочные изделия. Бараночные изделия.</b>	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие «Работа с технической документацией по хлебобулочным изделиям».</b>	<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>21</b>
<p>1. Работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой. Написание докладов.</p> <p>2. Работа с интернет-ресурсами  <a href="http://www.stq.ru/">www.stq.ru/</a> Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»  <a href="http://www.spros.ru/">www.spros.ru/</a> Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»  <a href="http://www.asq.org">www.asq.org</a>. – Официальный сайт Американского общества качества  <a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.  <a href="http://www.falshivkam.net/">http://www.falshivkam.net/</a> 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.  <a href="http://www.gospotrebnadzor.ru/">http://www.gospotrebnadzor.ru/</a> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека  <a href="http://www.cnre.spb.ru">www.cnre.spb.ru</a> – 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>		
<b>Раздел3. Товароведение непродовольственных товаров</b>		<b>73</b>
<b>МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>73</b>
<b>Тема 3.1. Товароведение парфюмерно-косметических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>
	1. Сырье для производства парфюмерных товаров. Потребительские свойства парфюмерных товаров. 2. Классификация и характеристика ассортимента парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, хранение парфюмерных товаров.	

	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>1. Практическое занятие «Сырье для производства парфюмерных товаров».</b>	2
	<b>2. Практическое занятие «Требования к качеству парфюмерных товаров».</b>	2
<b>Тема 3.2. Парфюмерные жидкости. Состав и технология изготовления парфюмерных жидкостей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Понятие. Технология изготовления парфюмерных жидкостей (духи, одеколоны, парфюмерные жидкости). Приготовление композиции. Составление базовой композиции. Приготовление духов в домашних условиях. Промышленное производство.	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие «Составление базовой композиции».</b>	2
<b>Тема 3.3. Косметические крема. Средства ухода за волосами.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	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.	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие «Потребительские свойства косметических средств по уходу за волосами».</b>	4
<b>Тема 3.4 Товароведение кожевенно-обувные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	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.	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>6</b>
	<b>1. Практическое занятие «Шкала размеров кожаной обуви».</b>	2
	<b>2. Практическое занятие «Маркировка кожаной обуви».</b>	4
<b>Тема 3.5 Основные понятия, классификация и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	4
	1. Производство и ассортимент искусственных и синтетических обувных материалов.	

<b>характеристика ассортимента искусственных и синтетических обувных материалов</b>	Искусственные и синтетические кожи для верха, подкладки и промежуточных деталей обуви. Классификация.	
	2. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, в том числе безопасности.	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие «Ассортимент искусственных синтетических материалов».</b>	4
<b>Тема 3.6 Товароведение галантерейных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>6</b>
	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.	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>6</b>
	<b>1. Практическое занятие «Методы оценки качества галантерейных товаров».</b>	2
<b>2. Практическое занятие «Особенности продажи кожгалантереи».</b>	4	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>21</b>	
1. Работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой. Написание докладов.		
2. Работа с интернет-ресурсами <a href="http://www.stq.ru/">www.stq.ru/</a> Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» <a href="http://www.spros.ru/">www.spros.ru/</a> Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» <a href="http://www.asq.org">www.asq.org</a> . – Официальный сайт Американского общества качества <a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров. <a href="http://www.falshivkam.net/">http://www.falshivkam.net/</a> 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. <a href="http://www.gospotrebnadzor.ru/">http://www.gospotrebnadzor.ru/</a> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <a href="http://www.cnpe.spb.ru">www.cnpe.spb.ru</a> – 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>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Экзамен</b>
<b>Курсовой проект (работа) не предусмотрена</b>	-
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) не предусмотрены</b>	-
<b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) не предусмотрена</b>	-
<p><b>Учебная практика:</b>  <b>Виды работ</b>  <b>Занятия в лаборатории «Товароведения»</b></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><b>Занятия в лаборатории «Технического оснащения торговых организаций и охраны труда».</b></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>	<b>36</b>

<p><b>Производственная практика (по профилю специальности):</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оценка маркировки различных видов товаров, товарных знаков на соответствие установленным требованиям.</li> <li>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.</li> <li>4. Участие в организации хранения товаров на предприятии, определение соответствия условий хранения товаров установленным требованиям. Формирование рекомендаций по совершенствованию технологического процесса хранения</li> <li>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.</li> <li>6. Исследование товарных потерь при хранении, подготовке к продаже и в процессе продажи товаров. Предложения по сокращению товарных потерь.</li> <li>7. Анализ видов дополнительных услуг предприятия (организации); Предложения по применению новационных услуг на предприятия (организации).</li> <li>8. Оценка соблюдения основных правил торговли и закона РФ «О защите прав потребителей» качающихся качества и ассортимента товара</li> <li>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».</li> <li>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.</li> <li>11. Оценка соблюдения правил оформления документации (заявления об обнаружении недостатков в товаре, заявление о нарушении сроков начала работ и др.)</li> </ol>	<p>72</p>
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>362</b></p>

### **3. Особенности реализации междисциплинарного курса в отношении лиц из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных обучающихся, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала.

Подбор и разработка учебных материалов должны производиться с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Выбор средств и методов обучения осуществляется самим преподавателем. При этом в образовательном процессе рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Согласно требованиям, установленным Минобрнауки России к порядку реализации образовательной деятельности в отношении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, необходимо иметь в виду, что:

инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по зрению имеют право присутствовать на занятиях вместе с ассистентом, оказывающим обучающемуся необходимую помощь.

инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по слуху имеют право на использование звукоусиливающей аппаратуры.

При проведении промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с экзаменатором);

пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом экзамена может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

продолжительность сдачи экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении аттестации:

а) для слепых:

задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются увеличенным шрифтом;

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию испытания проводятся в устной форме.

О необходимости обеспечения специальных условий для проведения аттестации обучающийся должен сообщить письменно не позднее, чем за 10 дней до начала аттестации. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

#### 4. Формы самостоятельной работы обучающихся по темам междисциплинарного курса

##### 4.1. Вопросы для самостоятельной работы

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)/ Самостоятельная учебная работа обучающихся	Формируемые компетенции
<b>Раздел 1. Основы товароведения</b>	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
<b>МДК.03.01 Теоретические основы товароведения</b>	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
1. Работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой. Написание докладов	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
2. Работа с интернет-ресурсами: <a href="http://www.stq.ru/">www.stq.ru/</a> Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» <a href="http://www.srgos.ru/">www.srgos.ru/</a> Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» <a href="http://www.asq.org">www.asq.org</a> . – Официальный сайт Американского общества качества <a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров. <a href="http://www.falshivkam.net/">http://www.falshivkam.net/</a> 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. <a href="http://www.gospotrebnadzor.ru/">http://www.gospotrebnadzor.ru/</a> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <a href="http://www.cnpe.spb.ru">www.cnpe.spb.ru</a> – Центр независимой потребительской экспертизы	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
3. Изучение основных принципов товароведения. Товароведная характеристика товаров.	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
4. Проведение классификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров по	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,

фасетному методу.	ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8, ПК 3.9
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.	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
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	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
<b>Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров</b>	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
<b>МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>	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
1. Работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой. Написание докладов	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
2. Работа с интернет-ресурсами: <a href="http://www.stq.ru/">www.stq.ru/</a> Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» <a href="http://www.spros.ru/">www.spros.ru/</a> Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» <a href="http://www.asq.org">www.asq.org</a> . – Официальный сайт Американского общества качества <a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров. <a href="http://www.falshivkam.net/">http://www.falshivkam.net/</a> 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. <a href="http://www.rospotrebnadzor.ru/">http://www.rospotrebnadzor.ru/</a> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <a href="http://www.cnpe.spb.ru">www.cnpe.spb.ru</a> – Центр независимой	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

потребительской экспертизы	
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.).	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
4. 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	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
<b>Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров</b>	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
<b>МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>	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
1. Работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой. Написание докладов	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
2. Работа с интернет-ресурсами: <a href="http://www.stq.ru/">www.stq.ru/</a> Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» <a href="http://www.sprogs.ru/">www.sprogs.ru/</a> Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» <a href="http://www.asq.org">www.asq.org</a> . – Официальный сайт Американского общества качества <a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров. <a href="http://www.falshivkam.net/">http://www.falshivkam.net/</a> 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. <a href="http://www.rosпотреbnadzor.ru/">http://www.rosпотреbnadzor.ru/</a> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <a href="http://www.cnpe.spb.ru">www.cnpe.spb.ru</a> – Центр независимой	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

потребительской экспертизы	
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.	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
4. Ознакомиться с классификацией косметических товаров, ассортиментом и показателями качества основных групп.	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
5. Ознакомиться с ассортиментом, потребительскими свойствами кожгалантерейных товаров (на выбор), провести их экспертизу.	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

### Примерная тематика докладов

#### Раздел 1. Основы товароведения

##### МДК.03.01 Теоретические основы товароведения

1. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью.
2. Характеристика понятий «жизненный цикл продукции» и «жизненный цикл товара».
3. Влияние интегрального показателя качества товаров на объем продаж.
4. Требования, предъявляемые к товароведам согласно национальному стандарту.
5. Понятие измерительного, органолептического метода.
6. Методы управления научным познанием (анализ, диагностика, прогнозирование, программирование, планирование).
7. Методы систематизации (идентификация, группировка, классификация, кодирование товаров).
8. Ассортиментная политика торгового предприятия Особенности работы торгового предприятия со смешанным ассортиментом.
9. Приемы анализа портфеля продукции: сегментация, матрица "рост - доля рынка", взаимное влияние изделий выпускаемого ассортимента.
10. Классификация стилей товаров
11. Федеральные законы в области качества товаров.
12. Номенклатура потребительских свойств и разбор отдельных направлений группы и подгруппы.
13. Определение термина «безопасность», виды безопасности.
14. Понятия «оценка качества» и «градация качества». Основные этапы оценки качества.
15. Принципы деления на товарные сорта. Пересортица, причины и взаимосвязь с принципами деления на товарные сорта.
16. Определение понятий «дефект» и «несоответствие товаров». Классификация дефектов.
17. Расчет комплексного показателя качества (например, текстильных материалов и т.д.).
18. Системы управления качеством продукции. Стандарты ИСО серии 9000.
19. Петля качества.

20. Политика предприятия по обеспечению качества продукции.
21. Последовательность отбора проб и образцов из товарных партий разных способов размещения.
22. Метод случайной выборки.
23. Приемочный уровень дефектности.
24. Рецептура и конструкция как факторы.
25. Особенности хранения товаров.
26. Понятие товарной обработки.
27. Технологический жизненный цикл товаров.
28. Достоинства и недостатки разных систем охлаждения.
29. Методы ухода за товарами.
30. Понятие адгезии.
31. Особенности классификации товарных потери.
32. Профилактические меры снижения потерь.
33. Процессы, вызывающие естественную убыль товаров.
34. Процессы и операции, вызывающие качественные потери.
35. Порядок списания количественных и качественных потерь.

**Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров**  
**МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**

36. Мясные копчености.
37. Дефекты обработки: сгустки крови, кровоподтеки, бахромки. Действия работников холодильника.
38. Рыбы, имеющие промысловые значения (виды и семейства).
39. Икра зернистая, паюсная, троишная, ястычная- требования к качеству.
40. Нерыбное водное сырье.
41. Дайте заключение о соответствии требованиям СанПиНа по микробиологическим показателям образца соленых сельдей.
42. Мука- производство, характеристика ассортимента, экспертиза качества муки, хранение.
43. Анализ рынка отдельных видов зерновых культур.
44. Новые тенденции в развитии зерновых бирж, особенности осуществления торговых сделок на зерновых биржах.
45. Новые тенденции в развитии и расширении ассортимента круп.
46. Основные виды микробиологических повреждений зерномучных товаров.
47. Характеристика сельскохозяйственных вредителей, наиболее опасных для зерномучных товаров.
48. Способы производства макаронных изделий.
49. Дефекты макаронных изделий.
50. Особенности технологии производства сахара-песка и сахара-рафинада.
51. Товароведная характеристика основных сахарозаменителей.
52. Пищевая ценность и экспертиза качества меда.
53. Ассортимент меда и идентификация его происхождения и подлинности.
54. Характеристика искусственного меда.
55. Товароведная характеристика и особенности технологии производства какао масла и какао порошка.
56. Ассортимент и характеристика заменителей шоколада.
57. Ассортимент и товароведная характеристика драже.
58. Ассортимент и товароведная характеристика вафель.
59. Ассортимент и товарная характеристика кондитерских изделий типа «Восточные сладости».

### Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров

#### МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

60. Современные синтетические моющие средства.
61. Бесфосфатные синтетические моющие средства.
62. Теплофизические свойства полимерных материалов и методы их определения.
63. История создания первых промышленных изделий из природных и синтетических полимеров.
64. Эластомеры, применение в народном хозяйстве.
65. Новые полимерные материалы XXI века.
66. Новые виды лакокрасочных материалов.
67. Ассортимент и свойства современных моющих средств.
68. История развития производства мыла в России в прошлом и настоящем.
69. Дизельное топливо, ассортимент.
70. Осветительные керосины, ассортимент и качество.
71. Декоративная косметика для ногтей.
72. Современные технологии производства косметических товаров.
73. Показатели безопасности гигиенической косметики.
74. Характеристика ассортимента натуральных кож для одежды и головных уборов.
75. Характеристика ассортимента натуральных кож для галантереи.
76. Характеристика ассортимента натуральных кож для перчаток и рукавиц.
77. Характеристика ассортимента лаковых натуральных кож для верха обуви.
78. Характеристика ассортимента детской кожаной обуви для детей ясельного возраста.
79. Характеристика ассортимента модельной кожаной обуви.
80. Характеристика ассортимента кожаной обуви для людей пожилого возраста.
81. Характеристика ассортимента специальной кожаной обуви.
82. Характеристика ассортимента военной кожаной обуви.
83. Характеристика ассортимента спортивной кожаной обуви.
84. Современный ассортимент обуви из пластмассы.
85. Современный ассортимент резиновой и резинотекстильной клееной обуви.
86. Современный ассортимент специальной резиновой обуви.
87. Современный ассортимент специальной обуви из пластмассы.
88. Металлическая галантерея

#### 5. Задания для практических занятий

По междисциплинарному курсу профессионального модуля предусмотрены практические занятия с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

<b>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) / лабораторные работы и/или практические занятия</b>	<b>Формируемые компетенции</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 1. Основы товароведения</b>	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
<b>МДК.03.01 Теоретические основы товароведения</b>	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
<b>Тема 1.1. Основные понятия и содержание товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности</b>	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
<b>1. Практическое занятие «Различные виды классификаций».</b>	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
<b>2. Практическое занятие «Определение ЖЦП».</b>	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
<b>Тема 1.2. Методы товароведения</b>	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
<b>1. Практическое занятие «Иерархический метод товароведения»</b>	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
<b>2. Практическое занятие «Фасетный метод товароведения»</b>	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
<b>Тема 1.3. Ассортимент товаров</b>	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
<b>1. Практическое занятие «Определение широты ассортимента».</b>	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
<b>2. Практическое занятие «Определение глубины ассортимента».</b>	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
<b>3. Практическое занятие «Определение новизны ассортимента».</b>	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
<b>4. Практическое занятие «Товарные модификации».</b>	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

<b>5. Практическое занятие</b> «Оптимизация ассортимента».	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
<b>Тема 1.4. Качество товаров</b>	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
<b>1. Практическое занятие</b> «Определения качества однородных групп товаров».	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
<b>2. Практическое занятие</b> «Экспертиза качества».	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
<b>Тема 1.5 Оценка качества товаров</b>	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
<b>1. Практическое занятие</b> «Выборочный контроль качества товаров».	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
<b>2. Практическое занятие</b> «Комплексный метод определения качества товаров».	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
<b>Тема 1.6 Количественные характеристики товаров</b>	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
<b>1. Практическое занятие</b> «Контроль качества и количества контрольных партий».	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
<b>2. Практическое занятие</b> «Идентификация и прослеживаемость товаров».	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
<b>3. Практическое занятие</b> «Технологический цикл товаров. Технические документы».	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
<b>Тема 1.7 Факторы обеспечения товароведных характеристик товаров</b>	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

<b>1. Практическое занятие «Виды упаковки».</b>	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
<b>2. Практическое занятие «Идентификация маркировки».</b>	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
<b>Тема 1.8 Товарные потери</b>	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
<b>1. Практическое занятие «Расчет естественных потерь товаров».</b>	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
<b>2. Практическое занятие «Методы снижения потерь».</b>	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
<b>Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров</b>	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
<b>МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>	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
<b>Тема 2.1. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров</b>	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
<b>Практическое занятие «Маркировка мяса, мясных и яичных товаров».</b>	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
<b>Тема 2.2. Влияние технологических операций на качество мяса</b>	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
<b>Практическое занятие «Выявление пороков мяса».</b>	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
<b>Тема 2.3. Классификация и маркировка мяса</b>	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
<b>1. Практическое занятие «Показатели качества</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09,

мясных изделий».	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
<b>2. Практическое занятие</b> «Идентификация мясных изделий».	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
<b>Тема 2.4. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла</b>	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
<b>1. Практическое занятие</b> «Показатели ассортимента рыбы».	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
<b>2. Практическое занятие</b> «Показатели качества рыбной продукции».	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
<b>Тема 2.5. Пищевая ценность и потребительские свойства рыбной продукции и морепродуктов.</b>	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
<b>1. Практическое занятие</b> «Безопасность рыбной продукции»	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
<b>2. Практическое занятие</b> «Изучение технической документации на рыбную продукцию»	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
<b>Тема 2.6. Мороженая рыба и филе. Теоретические основы замораживания.</b>	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
<b>1. Практическое занятие</b> «Технология производства мороженой рыбы».	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
<b>2. Практическое занятие</b> «Способы замораживания рыбы».	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
<b>Тема 2.7. Товароведение зерномучных товаров</b>	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
<b>1. Практическое занятие</b> «Определение качества хлебобулочных изделий».	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
<b>2. Практическое занятие «Строение зерна».</b>	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
<b>Тема 2.8. Товароведная характеристика отдельных видов крупы. Требования к качеству и безопасности</b>	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
<b>1. Практическое занятие «Особенности ассортимента круп».</b>	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
<b>2. Практическое занятие «Органолептические показатели круп».</b>	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
<b>Тема 2.9. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий</b>	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
<b>Практическое занятие «Работа с технической документацией по хлебобулочным изделиям».</b>	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
<b>Раздел3. Товароведение непродовольственных товаров</b>	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
<b>МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>	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
<b>Тема 3.1. Товароведение парфюмерно-косметических товаров</b>	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
<b>1. Практическое занятие «Сырье для производства парфюмерных товаров».</b>	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
<b>2. Практическое занятие «Требования к качеству парфюмерных товаров».</b>	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
<b>Тема 3.2. Парфюмерные жидкости. Состав и технология изготовления парфюмерных жидкостей</b>	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

<b>Практическое занятие</b> «Составление базовой композиции».	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
<b>Тема 3.3. Косметические крема. Средства ухода за волосами.</b>	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
<b>Практическое занятие</b> «Потребительские свойства косметических средств по уходу за волосами».	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
<b>Тема 3.4 Товароведение кожевенно-обувные товары</b>	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
<b>1. Практическое занятие</b> «Шкала размеров кожаной обуви».	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
<b>2. Практическое занятие</b> «Маркировка кожаной обуви».	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
<b>Тема 3.5 Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента искусственных и синтетических обувных материалов</b>	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
<b>Практическое занятие</b> «Ассортимент искусственных синтетических материалов».	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
<b>Тема 3.6 Товароведение галантерейных товаров</b>	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
<b>1. Практическое занятие</b> «Методы оценки качества галантерейных товаров».	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
<b>2. Практическое занятие</b> «Особенности продажи кожгалантереи».	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

## 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

6.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории «Товароведения» и лаборатория «Технического оснащения торговых организаций и охраны труда», учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями; учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями; библиотека, читальный зал с выходом в интернет; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования; актовый зал; помещение для самостоятельной работы, оснащенные в соответствии с ОПОП по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

Базы практики оснащены, в соответствии с ОПОП по специальности «Коммерция (по отраслям)».

## **6.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Университета имеет электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

### **Основная литература**

#### **6.2.1. Электронные издания**

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 442 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19756-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561965>

#### **6.2.2. Электронные ресурсы**

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <https://elibrary.ru/>
2. Электронная библиотечная система Юрайт Издательство Юрайт <https://biblioteka-online.ru/>
3. Платформа «Библиокомплектатор» <http://www.bibliocomplectator.ru/>
4. [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»
5. [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/) Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»
6. [www.asq.org](http://www.asq.org). – Официальный сайт Американского общества качества
7. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
8. <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.
9. <http://www.rosпотреbnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека
10. [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru) – Центр независимой потребительской экспертизы

#### **6.2.3. Дополнительные источники**

Гаврилов, Л. П. Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Гаврилов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 579 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17868-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565109>

Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/569021>

### 6.3. Обязательное программное обеспечение

1. Astra Linux Special Edition «Смоленск», «Орел»; РедОС ; ОС "Альт Рабочая станция" 10; ОС "Альт Образование" 10.
2. МойОфис Стандартный 2, МойОфис Образование, Р7-Офис Профессиональный, МойОфис Стандартный 3, МойОфис Профессиональный 3

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

#### 7.1. Паспорт фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших междисциплинарные курсы профессионального модуля ПМ.03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров».

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) и рабочей программой ПМ.03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров».

Фонд оценочных средств предназначен для оценки умений, знаний, практического опыта и освоенных компетенций формируемых в результате изучения междисциплинарного курса профессионального модуля ПМ.03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров».

В результате освоения междисциплинарного курса профессионального модуля ПМ.03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	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
<b>уметь</b>	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
<b>знать</b>	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.

## 7.2 Перечень контролирующих мероприятий для проведения текущего и промежуточного контроля

Перечень контролирующих мероприятий для проведения текущего контроля по междисциплинарным курсам ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров представлен в таблице 1.

Таблица 1

Номер семестра	Текущий контроль				
	Тестирование	Опрос	Практические задания	Доклад	Формирование портфолио
5	+	+	+	+	

Перечень контролирующих мероприятий для проведения промежуточного контроля по междисциплинарным курсам ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров представлен в таблице 2.

Таблица 2

	Промежуточная аттестация
--	--------------------------

Номер семестра	Курсовая работа	Промежуточное тестирование	Диф. зачет	Экзамен
5	-	-	+	+

### 7.3 Результаты освоения междисциплинарных курсов, подлежащие оцениванию

#### *Общие компетенции:*

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохранности товаров	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Эффективный поиск необходимой информации, использование различных источников получения информации, анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой	Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации, умение презентовать идеи	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике

грамотности в различных жизненных ситуациях.	открытия собственного дела в профессиональной деятельности.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Демонстрация стремления к сотрудничеству и коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися и руководителями практики в ходе обучения	Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике

***Профессиональные компетенции:***

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

<p>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента соответствии ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров</p>	<p>Демонстрация навыков формирования ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации и определение показателей ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, рациональность</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении самостоятельной работы, работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию</p>	<p>Демонстрация навыков расчета показателей естественной убыли, предреализационных товарных потерь, решение ситуационных задач</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении самостоятельной работы, работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку соответствии установленными требованиями</p>	<p>Демонстрация навыков расшифровки реквизитов маркировки конкретных товаров. Демонстрация навыков оценки показателей достаточности информации на маркировке в соответствии с ГОСТ Р</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении самостоятельной работы, работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества</p>	<p>Демонстрация навыков определения признаков и классификационных группировок, показателей идентификации ассортиментной принадлежности, показатели качества. Умение определять дефекты. Градировать качество.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении самостоятельной работы, работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.5. Контролировать</p>	<p>Демонстрация навыков определения показателей</p>	<p>Оценка деятельности</p>

<p>условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<p>климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования, сроков хранения и транспортирования, оформления сопроводительных документов, формирования реквизитов товаросопроводительных документов</p>	<p>обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении самостоятельной работы, работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>Демонстрация навыков соблюдения требуемых санитарно-эпидемиологических (гигиенические) показателей качества и безопасности товаров, упаковки</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении самостоятельной работы, работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные</p>	<p>Демонстрация навыков измерения количества товаров (массы, объема, длины, диаметра, температуры, относительной плотности и др.) в системных и внесистемных единицах</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении самостоятельной работы, работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>	<p>Демонстрация навыков работы с реквизитами сертификатов соответствия или деклараций соответствия. Определять показатели качества товаров: действительные и регламентированные (установление их соответствия)</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении самостоятельной работы, работ по учебной и производственной практикам</p>

#### 7.4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.

Текущий контроль знаний представляет собой контроль освоения программного материала по междисциплинарным курсам, с целью своевременной коррекции обучения, активизации самостоятельной работы и проверки уровня знаний и умений обучающихся, сформированности компетенций:

Наименования разделов /МДК профессионального модуля	Типы контрольных заданий		
<b>Раздел 1. Основы товароведения</b> <b>МДК.03.01 Теоретические основы товароведения</b>	Вопросы к устному опросу	Тестирование, решение задач	Доклад
<b>Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров</b> <b>МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>	Вопросы к устному опросу	Тестирование, решение задач	Доклад
<b>Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров</b> <b>МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>	Вопросы к устному опросу	Тестирование, решение задач	Доклад

Промежуточная аттестация по междисциплинарным курсам позволяет оценить степень выраженности (сформированности) компетенций:

Наименования разделов /МДК профессионального модуля	Типы контрольных заданий
Раздел 1. Основы товароведения МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	Вопросы к дифзачету
Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	Вопросы к экзамену

##### 7.4.1. Комплект оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль знаний представляет собой контроль освоения программного материала междисциплинарного курса, с целью своевременной коррекции обучения, активизации самостоятельной работы и проверки уровня знаний

и умений обучающихся, сформированности компетенций. Результаты текущего контроля заносятся в журналы учебных занятий.

Формы текущего контроля знаний:

- устный опрос;
- тестирование;
- выполнение практических задач;
- написание докладов.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы.

Защита практических работ по типам контрольных заданий производится студентом в день их выполнения в соответствии с планом-графиком.

Преподаватель проверяет правильность выполнения практических работ студентом, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью контрольных вопросов или тестирования.

### **Вопросы для текущего контроля знаний (устный опрос)**

#### ***Раздел 1. Основы товароведения***

#### ***МДК.03.01. Теоретические основы товароведения***

#### ***Формируемые компетенции – 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***

- 1 Факторы, влияющие на изменение потребительских свойств товаров.
- 2 Потребность как категория товароведения.
- 3 Ассортимент товаров как категория товароведения.
- 4 Функциональные свойства товаров, их значимость в формировании качества товаров.
- 5 Потребительская стоимость как объект товароведения.
- 6 Исследование направлений повышения качества товаров.
- 7 Социально-экономические факторы выявления потребностей.
- 8 Теоретические основы кодирования товаров.
- 9 Теоретические основы классификации товаров.
- 10 Сравнительная характеристика методов классификации товаров
- 11 Анализ свойств, формирующих качество (на примере конкретной товарной группы).
- 12 Факторы расширения и обновления ассортимента.
- 13 Показатели ассортимента товаров и их анализ.
- 14 Управление ассортиментом (на примере конкретной товарной группы).
- 15 Экспертная оценка уровня качества (на примере конкретной группы).
- 16 Эстетические свойства товаров, их значимость в формировании качества товаров.
- 17 Свойства надежности товаров, их значимость в формировании качества товаров.
- 18 Функциональные свойства товаров, их значимость в формировании качества товаров.
- 19 Эргономические свойства товаров, их значимость в формировании качества товаров.
- 20 Значение свойств безопасности товаров в современных условиях.
- 21 Анализ структуры торгового ассортимента товаров (на примере конкретной товарной группы).
- 22 Качество как категория товароведения. Взаимосвязь качества и потребительской стоимости товара.
- 23 Анализ потребительских свойств и показателей качества товаров (на примере конкретной товарной группы).
- 24 Факторы, влияющие на сохранение качества.
- 25 Упаковка как фактор сохранения качества товаров.
- 26 Пути сохранения качества товаров на отдельных стадиях жизненного цикла товаров.
- 27 Выявление роли маркировки в сохранение качества товаров.
- 28 Рекламно-справочная информация о товарах.

- 29 Современное информационное обеспечение товаров.
- 30 Конкурентоспособность товаров и ее оценка.
- 31 Методы оценки показателей свойств и качества товаров (на примере конкретной товарной группы).
- 32 Оценка уровня качества товаров дифференциальным методом
- 33 Комплексная оценка качества товаров (на примере конкретной товарной группы).
- 34 Экспертная оценка уровня качества товаров (на примере конкретной товарной группы).
- 35 Факторы, формирующие качество (на примере конкретной товарной группы).
- 36 Оценка безвредности и безопасности (на примере конкретной товарной группы).
- 37 Роль сырья и материалов в формировании качества (на примере конкретной товарной группы).
- 38 Товар как объект коммерческой деятельности, особенности его обмена в условиях административной и рыночной экономики.
- 39 Товароведение как наука о потребительной стоимости товаров.
- 40 Методы научного познания в товароведении.
- 41 Методы практической товароведной деятельности.
- 42 Систематизация и кодирование товаров.
- 43 Методы и правила систематизации товаров.
- 44 Системы классификации товаров.
- 45 Методологические основы классификации продовольственных товаров и пути их совершенствования.
- 46 Методологические основы классификации непродовольственных товаров и пути их совершенствования.
- 47 Системы и особенности кодирования продовольственных товаров.
- 48 Инновации в товароведной деятельности.
- 49 Особенности штрихового кодирования товарной продукции.
- 50 Потребительские свойства товаров и факторы их формирующие.
- 51 Характеристика структуры и строения материалов.
- 52 Сравнительная характеристика состава, свойств различных видов пищевых продуктов (по конкретным группам продукции).
- 53 Изучение свойств надежности – комплексного свойства товаров.
- 54 Современное значение долговечности товаров.
- 55 Исследование факторов, влияющих на сохраняемость товаров.
- 56 Современное значение эстетических свойств товаров.
- 57 Современное значение эргономических свойств товаров.
- 58 Экологические аспекты использования отдельных групп хозяйственных товаров и охрана окружающей среды.
- 59 Вопросы использования поливинилхлорида (или других полимеров) в непродовольственных товарах.
- 60 Управление качеством товаров.
- 61 Способы повышения эффективности применения товаров.
- 62 Потребительские и внутрифирменные показатели качества продукции.
- 63 Защита прав потребителей в розничной торговле.
- 64 Последствия продажи потребителю товара ненадлежащего качества в свете требований Закона РФ «О защите прав потребителей».
- 65 Комплексный метод оценки уровня качества товаров.
- 66 Значение и применяемость органолептической оценки пищевых продуктов.
- 67 Методы оценки товара на базе суждений потребителей.
- 68 Сущность и значение контроля качества товаров.
- 69 Общие принципы и организация контроля качества товаров.
- 70 Средства и виды информации о товаре.
- 71 Исследование маркировки как способ выявления фальсификации.

- 72 Управление ассортиментом товаров в торговле.
- 73 Значение правильного выбора ассортиментной политики для торгового предприятия.
- 74 Показатели ассортимента одной из групп продовольственных или непродовольственных товаров: широта, полнота, стабильность, структура, обновляемость.
- 75 Номенклатура показателей качества конкретной группы товаров, возможности и методы их использования в оценке потребительских предпочтений.
- 76 Информация о товаре, целесообразность и возможности ее использования в коммерческой деятельности.
- 77 Требования к информации о продовольственных или непродовольственных товарах.
- 78 Хранение товаров (отдельных групп и видов) и пути его улучшения.
- 79 Идентификация отдельных групп (видов) потребительских продовольственных или непродовольственных товаров.
- 80 Фальсификация отдельных групп (видов) потребительских продовольственных или непродовольственных товаров.

## ***Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров***

### ***Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров***

#### ***МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров***

#### ***Формируемые компетенции – 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***

- 1 Пищевая ценность молока.
- 2 Требования к качеству сырого и питьевого молока.
- 3 Требования Технического регламента к маркировке молока и молочных продуктов.
- 4 Физико-химические показатели качества молока.
- 5 Балльная оценка сыров и сливочного масла.
- 6 Назовите два основных способа производства растительного масла и их достоинства и недостатки.
- 7 Ассортимент подсолнечного масла. Требования к качеству по органолептическим и физико-химическим показателям.
- 8 Основное сырьё в производстве маргарина. Его пищевая ценность.
- 9 Назовите эмульгаторы, используемые в производстве майонеза.
- 10 Назовите показатели, по которым определяется упитанность говядины и баранины и свинины.
- 11 Перечислите категории упитанности телятины, говядины от молодняка, говядины от взрослых животных, баранины, свинины.
- 12 Характеристика баранины первой и второй категорий упитанности.
- 13 Перечислите органолептические показатели, по которым определяется свежесть мяса.
- 14 Химический состав мышечной ткани в % (белки, жиры, углеводы, вода, минеральные вещества, азотистые экстрактивные небелковые вещества).
- 15 Каковы требования Технического регламента к термическому состоянию мяса птицы, направляемого на промышленную переработку? К использованию консервантов в производстве мяса птицы.
- 16 Товарные сорта колбасных изделий, вырабатываемых по стандартам. Их отличия. Отличия колбас, вырабатываемых по стандартам и по ТУ.
- 17 Классификация куриных яиц.
- 18 Перечислите рыб семейства окуневых.
- 19 Перечислите представителей семейства осетровых.
- 20 Классификация нерыбных морепродуктов.
- 21 Перечислите требования к условиям содержания живой рыбы в магазине.
- 22 Способы разделки рыбы перед охлаждением и замораживанием.
- 23 Классификация солёных сельдей. Требования к качеству.

- 24 Классификация и ассортимент икорных товаров.
- 25 Каковы режимы и сроки хранения хлеба.
- 26 Назовите виды крахмалов и их отличительные особенности.
- 27 Дайте классификацию меда.
- 28 Назовите дефекты меда.
- 29 Дайте классификацию мучных кондитерских изделий и печенья.
- 30 Методика проведения органолептической оценки чая.
- 31 Какие требования предъявляют к качеству чая.
- 32 Методика проведения органолептической оценки кофе.
- 33 Классификация, режимы хранения и дозаривания бананов, признаки застуживания.
- 34 Классификация и условия товародвижения цитрусовых плодов.
- 35 Принципы консервирования плодов и овощей.
- 36 Что такое «промышленная стерильность».
- 37 Основные дефекты продуктов переработки плодов и овощей.
- 38 Классификация и характеристика ассортимента натуральных волокон.
- 39 Классификация и характеристика ассортимента химических волокон.
- 40 Классификация и характеристика ассортимента искусственных волокон.
- 41 Классификация и характеристика ассортимента синтетических волокон.
- 42 Характеристика ассортимента пряжи и нитей.
- 43 Классификация и характеристика ткацких переплетений.
- 44 Классификация тканей.
- 45 Классификация и характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей.
- 46 Классификация и характеристика ассортимента льняных тканей.
- 47 Классификация и характеристика ассортимента шелковых тканей.
- 48 Классификация и характеристика ассортимента шерстяных тканей.
- 49 Классификация и характеристика ассортимента бельевых тканей.
- 50 Классификация и характеристика ассортимента сорочечных и платьевых тканей.
- 51 Классификация и характеристика ассортимента костюмных тканей.
- 52 Классификация и характеристика ассортимента пальтовых тканей.
- 53 Классификация швейных товаров.
- 54 Классификация и характеристика ассортимента швейной верхней одежды.
- 55 Классификация и характеристика ассортимента швейной легкой одежды.
- 56 Классификация и характеристика ассортимента швейных бельевых изделий, относящихся к одежде.
- 57 Классификация и характеристика ассортимента швейных бельевых изделий, не относящихся к одежде.
- 58 Классификация и характеристика ассортимента швейных головных уборов.
- 59 Классификация трикотажных изделий.
- 60 Классификация и характеристика трикотажных переплетений.
- 61 Характеристика ассортимента верхних трикотажных изделий.
- 62 Характеристика ассортимента бельевых трикотажных изделий.
- 63 Характеристика ассортимента чулочно-носочных трикотажных изделий.
- 64 Характеристика ассортимента трикотажных головных уборов, платочно-шарфовых и перчаточных изделий.
- 65 Классификация и характеристика ассортимента искусственных волокон.
- 66 Классификация и характеристика ассортимента синтетических волокон.
- 67 Характеристика ассортимента пряжи и нитей.
- 68 Размерно-ростовочно-полнотный ассортимент одежды.
- 69 Классификация кожевенного сырья.
- 70 Характеристика ассортимента кож для низа обуви.
- 71 Характеристика ассортимента юфтевых кож.
- 72 Характеристика ассортимента кож для верха обуви, кроме замши.

- 73 Характеристика ассортимента подкладочных обувных кож.
- 74 Характеристика ассортимента замши.
- 75 Характеристика ассортимента искусственных и синтетических материалов для низа обуви

### **Примерная тематика докладов**

#### ***Раздел 1. Основы товароведения***

##### ***МДК.03.01. Теоретические основы товароведения***

##### ***Формируемые компетенции – 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***

1. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью.
2. Характеристика понятий «жизненный цикл продукции» и «жизненный цикл товара».
3. Влияние интегрального показателя качества товаров на объем продаж.
4. Требования, предъявляемые к товароведам согласно национальному стандарту.
5. Понятие измерительного, органолептического метода.
6. Методы управления научным познанием (анализ, диагностика, прогнозирование, программирование, планирование).
7. Методы систематизации (идентификация, группировка, классификация, кодирование товаров).
8. Ассортиментная политика торгового предприятия Особенности работы торгового предприятия со смешанным ассортиментом.
9. Приемы анализа портфеля продукции: сегментация, матрица "рост - доля рынка", взаимное влияние изделий выпускаемого ассортимента.
10. Классификация стилей товаров
11. Федеральные законы в области качества товаров.
12. Номенклатура потребительских свойств и разбор отдельных направлений группы и подгруппы.
13. Определение термина «безопасность», виды безопасности.
14. Понятия «оценка качества» и «градация качества». Основные этапы оценки качества.
15. Принципы деления на товарные сорта. Пересортица, причины и взаимосвязь с принципами деления на товарные сорта.
16. Определение понятий «дефект» и «несоответствие товаров». Классификация дефектов.
17. Расчет комплексного показателя качества (например, текстильных материалов и т.д.).
18. Системы управления качеством продукции. Стандарты ИСО серии 9000.
19. Петля качества.
20. Политика предприятия по обеспечению качества продукции.
21. Последовательность отбора проб и образцов из товарных партий разных способов размещения.
22. Метод случайной выборки.
23. Приемочный уровень дефектности.
24. Рецептура и конструкция как факторы.
25. Особенности хранения товаров.
26. Понятие товарной обработки.
27. Технологический жизненный цикл товаров.
28. Достоинства и недостатки разных систем охлаждения.
29. Методы ухода за товарами.

30. Понятие адгезии.
31. Особенности классификации товарных потерь.
32. Профилактические меры снижения потерь.
33. Процессы, вызывающие естественную убыль товаров.
34. Процессы и операции, вызывающие качественные потери.
35. Порядок списания количественных и качественных потерь.

**Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров**  
**МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**

*Формируемые компетенции – 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*

36. Характеристика мясных копченостей.
37. Дефекты обработки: сгустки крови, кровоподтеки, бахромки. Действия работников холодильника.
38. Рыбы, имеющие промысловые значения (виды и семейства).
39. Икра зернистая, паюсная, троишная, ястычная- требования к качеству.
40. Нерыбное водное сырье.
41. Дайте заключение о соответствии требованиям СанПиНа по микробиологическим показателям образца соленых сельдей.
42. Мука- производство, характеристика ассортимента, экспертиза качества муки, хранение.
43. Анализ рынка отдельных видов зерновых культур.
44. Новые тенденции в развитии зерновых бирж, особенности осуществления торговых сделок на зерновых биржах.
45. Новые тенденции в развитии и расширении ассортимента круп.
46. Основные виды микробиологических повреждений зерномучных товаров.
47. Характеристика сельскохозяйственных вредителей, наиболее опасных для зерномучных товаров.
48. Способы производства макаронных изделий.
49. Дефекты макаронных изделий.
50. Особенности технологии производства сахара-песка и сахара-рафинада.
51. Товароведная характеристика основных сахарозаменителей.
52. Пищевая ценность и экспертиза качества меда.
53. Ассортимент меда и идентификация его происхождения и подлинности.
54. Характеристика искусственного меда.
55. Товароведная характеристика и особенности технологии производства какао масла и какао порошка.
56. Ассортимент и характеристика заменителей шоколада.
57. Ассортимент и товароведная характеристика драже.
58. Ассортимент и товароведная характеристика вафель.
59. Ассортимент и товарная характеристика кондитерских изделий типа «Восточные сладости».

**Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров**

**МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**  
**Формируемые компетенции – 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**

60. Современные синтетические моющие средства.
61. Бесфосфатные синтетические моющие средства.
62. Теплофизические свойства полимерных материалов и методы их определения.

63. История создания первых промышленных изделий из природных и синтетических полимеров.
64. Эластомеры, применение в народном хозяйстве.
65. Новые полимерные материалы XXI века.
66. Новые виды лакокрасочных материалов.
67. Ассортимент и свойства современных моющих средств.
68. История развития производства мыла в России в прошлом и настоящем.
69. Дизельное топливо, ассортимент.
70. Осветительные керосины, ассортимент и качество.
71. Декоративная косметика для ногтей.
72. Современные технологии производства косметических товаров.
73. Показатели безопасности гигиенической косметики.
74. Характеристика ассортимента натуральных кож для одежды и головных уборов.
75. Характеристика ассортимента натуральных кож для галантереи.
76. Характеристика ассортимента натуральных кож для перчаток и рукавиц.
77. Характеристика ассортимента лаковых натуральных кож для верха обуви.
78. Характеристика ассортимента детской кожаной обуви для детей ясельного возраста.
79. Характеристика ассортимента модельной кожаной обуви.
80. Характеристика ассортимента кожаной обуви для людей пожилого возраста.
81. Характеристика ассортимента специальной кожаной обуви.
82. Характеристика ассортимента военной кожаной обуви.
83. Характеристика ассортимента спортивной кожаной обуви.
84. Современный ассортимент обуви из пластмассы.
85. Современный ассортимент резиновой и резинотекстильной клееной обуви.
86. Современный ассортимент специальной резиновой обуви.
87. Современный ассортимент специальной обуви из пластмассы.
88. Металлическая галантерея

### **Примерный перечень практических заданий**

#### **Раздел 1. Основы товароведения**

#### **МДК.03.01. Теоретические основы товароведения**

**Формируемые компетенции – 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**

#### **Задание 1.**

Определить классификационные признаки, по которым выделены группировки товаров.

#### **1 вариант.**

##### **Хлебобулочные изделия:**

- из пшеничной хлебопекарной муки;
- из пшеничной муки общего назначения;
- из смеси пшеничной хлебопекарной муки и пшеничной муки общего назначения;
- из смеси пшеничной хлебопекарной муки и зерновых продуктов;
- из смеси пшеничной муки общего назначения и зерновых продуктов;
- из смеси пшеничной хлебопекарной муки, пшеничной муки общего назначения и зерновых продуктов.

##### **Консервы молочные:**

- на обезжиренные;

- цельные.

**Молоко:**

- из цельного молока;
- из нормализованного молока;
- из обезжиренного молока.

**2 вариант**

**Хлебные товары:**

Общие, специальные, диетические и национальные; ржаные, пшеничные и ржано-пшеничные; формовые и подовые; буханки, караваи, батоны, плетенки, булки, булочки, калачи и др.; крупно-штучные и мелкоштучные.

*Задание 2.*

1. С использованием иерархического метода классификации составить графическую схему классификации «Культуры – многолетние растения», используя нижеприведенную информацию.

**1 вариант.** Культуры многолетние делятся: на виноград, фрукты тропические и субтропические, плоды цитрусовых культур, плоды семечковых и косточковых культур. Ягоды и плоды растений вида *Vaccinium*, плоды масличных культур, культуры для производства напитков, пряности и растения, используемые в парфюмерии и фармации, культуры многолетние прочие. Виноград делится на виноград свежий столовых сортов, виноград свежий прочих сортов. Фрукты тропические и субтропические делятся на авокадо, бананы, финики, инжир. Плоды цитрусовых культур делятся на: грейпфруты, лимоны и лаймы, апельсины, мандарины, включая танжерини, клементини и аналогичные гибриды цитрусовых культур. Плоды семечковых и косточковых культур делятся следующим образом: на яблоки, груши, айва, абрикосы, вишня, персики, нектарины, сливы, терн, ягоды и плоды растений вида *vaccinium*, киви, малина, земляника (клубника), ягоды, плоды растений вида *Vaccinium*, прочие, е включенные в другие группировки. Эта группировка включает: клюкву, чернику всех видов, бруснику, голубику, смородину и крыжовник. Плоды масличных культур разделяются: на оливки (оливки столовые, оливки для производства оливкового масла), орехи кокосовые, плоды масличных культур прочие. Культуры для производства напитков делятся: на зерна кофейные необжаренные, лист зеленого чая сортовой, лист зеленого чая грубый, лист черного чая сортовой, лист черного чая грубый, листья мате, какао-бобы, культуры для производства напитков прочие (цикорий). Пряности и растения, используемые в парфюмерии и фармации, делятся: на пряности необработанные (перец необработанный), перец красный и стручковый, сухой необработанный, орех мускатный, мацис и кардамон необработанные, анис, бадьян, кориандр, тмин душистый и обыкновенный, фенхель и можжевеловые ягоды необработанные.

1. Отметить достоинства и недостатки иерархического метода классификации.

**2 вариант**

1. Составить схему фасетной классификации «Овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки».

Овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки изготавливают:

- одного из вида овощного сока и/или пюре;
- двух и более видов овощных соков и/или пюре (смешанными).

Овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки изготавливают из одного или нескольких видов овощных соков и/или пюре с добавлением фруктовых соков и/или пюре.

В овощефруктовых соках доля овощного сока и/или пюре должна быть более 50%.

В овощефруктовых нектарах доля овощного сока и/или пюре должна быть более 50% от общей объемной доли сока и/или пюре в нектаре.

Овощные и овощефруктовые соки различают:

- прямого отжима;
- прямого отжима с мякотью;
- восстановленные;
- восстановленные с мякотью.

Овощные и овощефруктовые сокодержающие напитки подразделяют на:

- напитки;
- напитки с мякотью.

Овощные и овощефруктовые нектары подразделяют на:

- нектары;
- нектары с мякотью.

Соки, нектары и напитки с мякотью могут изготавливаться гомогенизированными.

Овощефруктовые соки, нектары и напитки могут изготавливаться:

- стерилизованными;
- пастеризованными.

Соки, нектары и напитки могут изготавливаться обогащенными (ГОСТ 32100-2013).

1. Отметить достоинства и недостатки фасетного метода классификации.

*Задание 3.*

Составить классификации обуви и трикотажных изделий фасетным и иерархическим методами.

**Обувь:** бытовая, мужская, женская, комбинированная, зимняя, детская, ботинки, хромовая, мальчишковая, профилактическая, сапоги, из искусственной кожи, мокасины, половозрастное назначение, осенне-весенняя, сандалии, летняя, малодетская, специальная, спортивная, военная, сапожки, по материалу верха, школьная, туфли, вид, назначение, обувь кроссовая, ортопедическая, юфтевая, из синтетической кожи, сезон носки.

**Трикотажные изделия:** назначение, сырье, переплетение, отбеленные, пестровязанные, гладкокрашенные, набивные, со специальными отделками, способ изготовления, из натуральных волокон, из смеси различных волокон, отделка, верхний трикотаж, бельевые трикотажные изделия, пол и возраст, чулочно-носочные, из кулирных (поперечно-вязаных), перчаточные, головные уборы, полурегулярные, детские, комбинированные, платочно-шарфовые, мужские, из основовязаных полотен, женские, кроеные, регулярные, комбинированные.

*Задание 4.*

Определить правильность построения кода EAN-13 и EAN-8 по контрольному числу:

**1 вариант.**

1. 4605973000505
2. 42300113
3. 4601313011569
4. 4030969807651
5. 4606224098968
6. 4607131340065

**2 вариант**

1. 9859001061050
2. 5051584103361
3. 8901205009206
4. 4030855000166

5. 4601969007237

6. 42164548

### *Задание 5*

Для многих предприятий фармации актуальна проблема внедрения информационных технологий, которые обеспечили бы быстрый доступ к профессиональной и справочной информации о медикаментах, позволили реагировать на колебания спроса и были бы способны прогнозировать объемы производства, закупок и поставок.

Российская компания «РосбиИнформ К0» разработала программные информационные системы, ориентированные на:

- 1) государственные фармацевтические базы - «Аптечный склад»;
- 2) коммерческие оптовые фирмы - «Фармсервис»;
- 3) аптечные предприятия - «Фарминфо».

Комплекс «Аптечный склад», «Фармсервис» и «Фарминфо» был разработан в творческом содружестве и при поддержке московского аптечного управления, а позднее - департаментом фармации Правительства Москвы и коллективами предприятий, на которых эти системы проходили внедрение. Данные комплексы предоставляют всю деловую информацию предприятия, доступную в реальном масштабе времени и в интерактивном режиме.

«Аптечный склад» - программно-техническая система предприятия, которая обеспечивает автоматизацию деятельности всех структурных служб аптечной базы. Система объединяет в локальную сеть товарные отделы склада (приемный отдел, экспедиция, оперативный отдел), бухгалтерию, коммерческие и плановые службы. В системе ведется электронный учет документов, отражающих приход, расход, внутренние передачи медикаментов, финансовые и прочие учетно-транспортные операции. На административном уровне система позволяет получать срез информации о работе склада за период времени, оптимизировать работу с клиентами, проводить маркетинговый анализ, строить ценовую и товарную политику в соответствии с конъюнктурой рынка. В рамках системы «Аптечный склад» осуществляется инвентаризация аптечного склада; ежедневные и ежемесячные отчетные документы.

Информационная система «Фармсервис» предназначена для электронного учета движения медикаментов на малых и средних предприятиях, занимающихся закупкой, хранением, оптовой и розничной реализацией фармацевтических товаров. Система формирует: различные виды приходных и расходных документов; ежедневные и ежемесячные отчеты; статистические данные о движении товара за произвольный период времени. Позволяет: рассматривать текущее состояние остатков склада по каждому препарату в режиме «ON-LINE»; формировать прайс-лист по заданным критериям; использовать разнообразную справочную информацию.

Информационная система «Фарминфо» предназначена для комплексной автоматизации аптек различных форм собственности. Система обеспечивает: оформление, просмотр, корректировку и печать документов по приемке и движению медикаментов; автоматическое введение остатков по каждому препарату в соответствии с приходными/расходными документами и объемом продаж; сбор данных о продажах и обновление данных на кассах (ввод новых товаров, изменение цен); учет отпуска медикаментов по льготным рецептам.

Используемые в комплексе «Аптечный склад», «Фармсервис» и «Фарминфо» принципы кодирования препаратов просты. Код включает 8 знаков, каждый из которых содержит определенную информацию об описываемом товаре:

- знак отражает товарную группу (медикаменты и тара, химтовары, перевязочные и косметические средства и т.д.);

- 2 и 3 знаки определяют принадлежность лекарственного средства к какой-либо фармгруппе;
- 4 и 5 знаки указывают порядковый номер препарата внутри фарм- группы;
- 6 знак - территориальный признак поставщика («О» - РФ, «1» - страна СНГ, «9» - импорт);
- 7 и 8 знак отражают разнообразие закупочных цен каждой новой партии одноименного товара и обеспечивают «позавозный» учет товара.

Используемая система классификации и кодирования информации имеет в своей основе справочники и кодификаторы, которые применяются в аптечных управлениях и на аптечных складах Москвы.

Достоинством комплекса «Аптечный склад», «Фармсервис» и «Фар-минфо» является возможность учета товара как со штрих-кодом на упаковке, так и без него. Кодирование товара и нанесение штрихового кода выполняется специально предназначенными для этого устройствами (этикет- пистолетами, принтерами для этикеток). При отсутствии штриховых кодов комплекс предусматривает идентификацию и поиск любого препарата по другим параметрам (цена, название, номенклатурный номер), однако использование штрих-кодов позволяет значительно увеличить скорость ввода данных в компьютер, а значит - скорость обслуживания покупателей.

«Аптечный склад», «Фармсервис», «Фарминфо» используются для управления ассортиментом предприятия фармации средствами удаленного доступа. Формируется замкнутый цикл документооборота между поставщиком (аптечным складом) и каждым потребителем (аптекой, фирмой), который включает:

- прием прайс-листа и формирование заказа в аптеке, фирме;
- обработку принятых заказов на складе;
- формирование счета и отпуск медикамента со склада;
- формирование нового прайс-листа по различным критериям.

Такая интеграция данных создает реальную технологическую поддержку для системы принятия решений, анализа и маркетинга.

По данным компании «РосбиИнформ К0» серьезной проблемой для осуществления информационного обмена является отсутствие единого отраслевого кода медикамента. Эта же причина тормозит развитие в отрасли систем со штриховым кодированием. Существование общего кода препарата обеспечит создание единого информационного пространства, а использование методики штрихового кодирования повсеместно на всероссийском уровне сделает осуществимым внедрение прогрессивных технологий.

#### Задания

1. Можно ли изменить смысловую нагрузку кодовых позиций в используемом принципе кодирования компании «РосбиИнформ К<sup>о</sup>» медицинских препаратов?

2. Как используется департаментом фармации Правительства Москвы система классификации и кодирования информации комплекса «Аптечный склад», «Фармсервис» и «Фарминфо»?

3. Почему для предприятий фармации актуальна проблема внедрения новых технологий?

4. Объясните возможность одновременного учета в комплексе «Аптечный склад», «Фармсервис» и «Фарминфо» медицинских препаратов как со штрих-кодом на упаковке, так и без него.

#### Задание 6

Розничная торговля является одним из самых динамичных секторов российской экономики. Об этом свидетельствуют высокие темпы роста розничного товарооборота и стремительное развитие лидирующих компаний отрасли. Федеральная торговая сеть «Вестер» объединяет различные форматы: гипермаркет «ВестерГипер», супермаркет «Вестер», формат магазина у дома «Сосед». Стратегия работы компании «Вестер»

строится на уникальной комбинации трех важных факторов: низкие цены, широкий ассортимент и качество сервиса. Концепция бизнеса основана на низких ценах и максимальном удовлетворении спроса покупателей. Так же внедрение передовых технологий способствует снижению затрат и позволяет поддерживать цены ниже, чем у конкурентов. Торговые объекты «Вестер» в разных регионах имеют свои особенности при формировании ассортимента, но базовая ассортиментная матрица является единой для всей торговой сети. Она составлена на основе изучения предпочтений покупателей и полностью отвечает их потребностям в товарах той или иной категории. Категорийные менеджеры компании постоянно работают над обновлением ассортимента товаров, учитывают фактор сезонности, вводят в продажу новинки производителей, которые могут заинтересовать покупателей сети. В обязательный ассортимент входят товары для здорового питания. Ценообразование в федеральной сети «Вестер» основано на анализе ценовой ситуации на рынке. Методика анализа включает выявление индикаторных товаров, на которые ориентируются покупатели, определяя для себя уровень цен в магазине. Эти товары в торговой сети «Вестер» предлагаются по ценам ниже, чем у конкурентов. Для наиболее полного удовлетворения потребностей покупателей в ассортименте торговой сети «Вестер» представлены товары всех ценовых уровней:

- 1) товары по «входным ценам», т. е. по самым низким ценам, доступным любой категории покупателей;
- 2) товары среднего ценового уровня; как правило, в данном сегменте представлено несколько брендов, что позволяет покупателю делать осознанный выбор;
- 3) товары премиум-класса, способные удовлетворить самых взыскательных покупателей.

Такая политика ценообразования позволяет формировать имидж торговых центров «Вестер» как магазинов с лучшим ценовым предложением на рынке.

Торговая сеть «Вестер» объединяет различные форматы. Формат универсама «Сосед» эффективен при расположении магазина непосредственно в жилых микрорайонах города. Участок располагается в зоне 10- минутной пешеходной доступности для районов с населением более 20 тыс. чел. Площадь торгового зала от 300 до 450 м<sup>2</sup>. Магазин «Сосед» предлагает продовольственные и промышленные товары до 3,5-5 тыс. наименований.

Формат гипермаркета эффективен при расположении магазина в центральных или спальных районах города. Участок располагается в зоне 10- минутной транспортной доступности для районов с населением более 130 тыс. чел. К участку, где расположен гипермаркет, обычно прилегает транспортная магистраль большой проходимости. Площадь торгового зала от 1,2 до 3 тыс. м<sup>2</sup>. Магазин предлагает продовольственные и промышленные товары от 15 до 25 тыс. наименований. В гипермаркете действует сезонная зона, где представлены актуальные для каждого периода товары. Гипермаркет «ВестерГипер» имеет возможность гибко ориентироваться на потребности своих покупателей - жителей конкретного городского района.

В настоящее время ассортиментная матрица компании составляет более 100 000 наименований товара. В зависимости от формата магазина она может меняться от 5 тыс. наименований в магазине у дома «Сосед» до 80 тыс. в гипермаркете «ВестерГипер». Соотношение долей продовольственных и непродовольственных товаров: от 50/50% в гипермаркетах «ВестерГипер» до 90/10% в магазинах у дома «Сосед» - определено строго в соответствии с потребностями покупателей.

#### Задания

1. Определите и перечислите встретившиеся вам в описании данной ситуации товароведные термины.
2. Какие согласования ценовой и ассортиментной политики торговой сети делают стратегию работы компании «Вестер» уникальной?

3. В различных регионах торговые объекты «Вестер» имеют разные ассортиментные матрицы?

***Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров***

***Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров***

***МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров***

***Формируемые компетенции – 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***

*Задание 7*

При приемке импортного мяса говядины в полутушах на холодильник были обнаружены дефекты обработки: сгустки крови, кровоподтеки, бахромки. Укажите действия работников холодильника. Нужно ли дефектные полутуши изолировать от всей партии при загрузке в холодильную камеру? Как документально оформить наличие нестандартного мяса в партии? Можно ли реализовать мясо с указанными дефектами в розничную торговлю и общественное питание и направлять непосредственно на переработку в колбасный цех?

*Задание 8*

Мясной цех при супермаркете перерабатывает охлажденное мясо в натуральные порционные полуфабрикаты. При поступлении говядины с одного из подмосковных мясокомбинатов, при нарезке мяса на куски обильно выделялся мясной сок. Как можно это объяснить, если мясо свежее и не подвергалось замораживанию?

*Задание 9*

Толщина шпика охлажденной свинины равна 4,2 см, масса туши - 98 кг без шкуры. Укажите категорию и форму клейма. -Штамп на скорлупе яиц Д 2 19.09. Все показатели яиц соответствуют требованиям к диетическим яйцам. Яйцо реализуется 27.09. К какому виду следует отнести яйца этой партии?

*Задание 10*

При приемке импортного мяса говядины в полутушах на холодильник были обнаружены дефекты обработки: сгустки крови, кровоподтеки, бахромки. Укажите действия работников холодильника. Нужно ли дефектные полутуши изолировать от всей партии при загрузке в холодильную камеру? Как документально оформить наличие нестандартного мяса в партии? Можно ли реализовать мясо с указанными дефектами в розничную торговлю и общественное питание и направлять непосредственно на переработку в колбасный цех?

*Задание 11*

Мясной цех при супермаркете перерабатывает охлажденное мясо в натуральные порционные полуфабрикаты. При поступлении говядины с одного из подмосковных мясокомбинатов, при нарезке мяса на куски обильно выделялся мясной сок. Как можно это объяснить, если мясо свежее и не подвергалось замораживанию?

*Задание 12*

Толщина шпика охлажденной свинины равна 4,2 см, масса туши - 98 кг без шкуры. Укажите категорию и форму клейма.

*Задание 13*

Штамп на скорлупе яиц Д 2 19.09. Все показатели яиц соответствуют требованиям к диетическим яйцам. Яйцо реализуется 27.09. К какому виду следует отнести яйца этой партии?

#### Задание 14

Определите вид ассортимента учебного магазина по числу учитываемых признаков (задание выполняется студентом по индивидуальному заданию), результаты представьте в следующей форме:

Ассортимент магазина «\_\_\_\_\_» по числу учитываемых признаков

Классификация ассортимента	Магазин «.....»
По месту нахождения торговый; промышленный.	
В зависимости от широты охвата: простой; сложный; групповой; видовой; марочный; развернутый; сопутствующий; смешанный.	
По степени удовлетворения потребности: рациональный; оптимальный.	
В зависимости от характера потребности: реальный; прогнозирующий; учебный.	

#### Задание 15

Приведите классификацию и охарактеризуйте ассортимент макаронных изделий

Наименование	Группа класс	Тип	Подтип	Вид	Форма	Длина

#### Задание 16

Сгруппируйте ассортимент пищевых концентратов по классификационным признакам данные внесите в таблицу по следующей форме:

Группа пищевых концентратов	Сырье	Ассортимент	Требования к качеству	Условия хранения	Сроки хранения

#### Задание 17

Приведите ассортимент круп по представленным показателям, результаты сведите в следующую таблицу:

Вид зерна	Вид крупы	Сорт или номер	Пищевая ценность

*Задание 18*

Дополните схему классификации мягких сыров.



*Задание 19*

Приведите ассортимент карамели по виду начинки, способу приготовления, способу обработки поверхности. Данные оформите в виде следующей таблицы:

Карамель	Вид начинки	Способ приготовления	Способ обработки поверхности

*Задание 20*

Приведите классификацию и ассортимент хлеба в зависимости от вида муки, рецептуры теста и способа выпечки. Данные занесите в следующую таблицу:

Хлеб	Рецептура	Способ выпечки	Сорт муки	Вводимые добавки

*Задание 21*

Приведите классификацию и ассортимент макаронных изделий. Все данные внесите в таблицу по следующей форме:

Наименование	Группа, класс	Тип	Подтип	Вид	Форма	Длина

## Примерные тестовые вопросы

### Раздел 1. Основы товароведения

#### МДК.03.01. Теоретические основы товароведения

#### Формируемые компетенции – 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

Примерные тестовые задания и контролируемые компетенции представлены ниже:

1. Что является предметом товароведения
  - качество товаров;
  - свойства товаров;
  - знания о товарах;
  - характеристика товаров;
  - потребительные стоимости товаров.
  
2. Назовите принцип товароведения, определяемый пригодностью товаров, процессов или услуг к совместному использованию, не вызывающему нежелательных взаимодействий
  - эффективность;
  - безопасность;
  - взаимозаменяемость;
  - интегрированность;
  - совместимость.
  
3. Назовите основополагающие характеристики товаров как объектов товароведной деятельности
  - органолептические, функциональные;
  - физические, потребительские;
  - химические, технические;
  - внешние, внутренние;
  - ассортиментные, качественные, количественные, стоимостные.
  
4. Как называется совокупность отличительных видовых свойств и признаков товаров, определяющих их функциональное и/или социальное назначение
  - качественная характеристика;
  - потребительские свойства;
  - номенклатура товаров;
  - ассортиментная характеристика товаров;
  - количественная характеристика.
  
5. Какая характеристика товаров имеет решающее значение для потребительских предпочтений
  - количественная;
  - ассортиментная;
  - качественная;
  - субъективная;
  - объективная
  
6. В каком федеральном законе России дано определение термина «потребитель»
  - Конституция РФ;
  - Гражданский кодекс РФ;
  - «О сертификации продукции и услуг»;
  - «О защите прав потребителей»;
  - «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

7. Каким путем товароведы участвуют в стимулировании сбыта

- путем формирования сегментов спроса;
- при помощи поддержки продаж;
- путем позиционирования товаров;
- путем подготовки товаров к реализации;
- путем показа достоинств товаров.

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

- физический;
- биологический;
- диагностический;
- психологический;
- органолептический.

9. Из каких элементов состоит структура кода

- букв;
- цифр;
- штрихов;
- символов;
- алфавита, основания, разряда, длины.

10. Какой метод позволяет осуществлять кодирование объектов, классифицируемых по одному или нескольким обусловленным или случайным признакам

- порядковый метод кодирования;
- серийный метод кодирования;
- последовательный метод кодирования;
- иерархический метод классификации;
- фасетный метод классификации.

11. Назовите официальный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок и объектов классификации

- глоссарий;
- справочник;
- определитель;
- кодекс;
- классификатор.

12. Назовите ступени классификации, на которые была распределена вся продукция в классификационной части ОКП

- класс, подкласс, группа, подгруппа, вид;
- сорт;
- разряд;
- степень;
- раздел.

13. Каким может быть ассортимент товаров в зависимости от характера потребностей

- специфическим;
- недостаточным;
- количественным;
- реальным, прогнозируемым и учебным;

- сформированным.

14. Как называется способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности

- полнота ассортимента;
- реальный ассортимент;
- широта ассортимента;
- удовлетворительный ассортимент;
- действительный ассортимент.

15. Назовите показатели, предназначенные для выражения простых свойств товаров

- комплексные показатели;
- единичные показатели;
- простые показатели;
- сложные показатели;
- качественные показатели.

16. Фасетный метод классификации – это:

- параллельное разделение множества на независимые группировки
- параллельное разделение множества на подчиненные группировки
- последовательное разделение множества на подчиненные группировки
- параллельное разделение множества по разным признакам

17. Иерархический метод классификации – это:

- последовательное разделение множества на подчиненные группировки
- параллельное разделение множества на подчиненные группировки
- последовательное разделение множества на независимые группировки
- параллельное разделение множества по различным признакам

18. Показатель "полнота ассортимента" характеризует фактическое количество в перечне:

- видов и наименований однородных групп товаров
- новых товаров
- видов и наименований разнородных групп товаров
- разновидностей товаров однородных и разнородных групп

19. Термин "рациональный ассортимент" означает набор товаров:

- наиболее полно удовлетворяющий спрос
- отличающийся большим функциональным назначением
- отличающийся большим разнообразием
- удовлетворяющий реальные потребности при минимальных затратах

20. Термин "ассортимент товаров" означает перечень товаров:

- формируемый по определенным товарным признакам
- формируемый по различным торговым операциям
- одного сорта разных видов
- входящих в ассортиментный минимум

21. Показатель "устойчивость ассортимента" характеризуется товарами:

- имеющими устойчивый спрос
- имеющимися в наличии
- включенными в ассортиментный перечень
- удовлетворяющими изменившиеся потребности за счет новых товаров

22. Ассортиментный минимум означает:

- минимальное количество видов товаров, определяющих профиль розничного предприятия
- количество видов и наименования товаров, имеющихся в продаже
- количество видов и наименований товаров, имеющихся на складе
- количество видов и наименований товаров, предназначенных для экспорта

23. Объективные методы определения показателей качества:

- измерительный
- органолептический
- экспертный
- социологический

24. Недостатки органолептического метода определения показателей качества:

- субъективность
- точность оценки
- сложность
- длительность по времени

25. Стандарты, технические условия, правила - это:

- товарно- сопроводительные документы
- элементы маркировки
- нормативные документы
- служебные документы

### ***Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров***

### ***Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров***

### ***МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров***

### ***Формируемые компетенции – 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***

Содержание клейковины в муке пшеничной высшего сорта составляет:

- не менее 28%
- не менее 30%
- не менее 35%
- не менее 40%

Оценку хлебобулочных изделий проводят по показателям:

- влажность
- кислотность
- пористость
- зольность

Наиболее богаты витамином С:

- шиповник, черная смородина, перец
- цитрусовые, киви, капуста
- земляника, крыжовник, томаты
- капуста белокочанная, малина, яблоки

Вещества, обуславливающие энергетическую ценность кондитерских изделий:

- сахар
- жир
- минеральные
- клетчатка

Какой чай охарактеризован следующими признаками: все чайники имеют правильную округлую форму, легко отделяются друг от друга, полностью отсутствуют побеги чайного растения:

- листовой
- байховый
- прессованный
- гранулированный

Вкусовые продукты, которые используются в основном для улучшения вкусовых достоинств готовой пищи, называются:

- пряность
- пищевая соль
- приправа
- яблочная кислота

Молочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока или сливок кефирными грибами и/или чистыми культурами молочнокислых, пропионово-кислых, уксуснокислых микроорганизмов и/или дрожжей и/или их смесями, общее содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности не менее  $10^6$  КОЕ в 1 г продукта:

- бифидопродукт
- кисломолочный продукт
- ацидофилин
- кефир

Показатели качества соленой рыбы:

- внешний вид, наружные повреждения, разделка
- внешний вид, наружные повреждения, разделка, консистенция
- внешний вид, наружные повреждения, разделка, консистенция, вкус и запах
- внешний вид, наружные повреждения, разделка, консистенция, вкус и запах, массовая доля поваренной соли

Соленая рыба – это:

- рыба, обработанная смесью поваренной соли, пряностей и сахара
- рыба, обработанная поваренной солью или раствором поваренной соли в воде
- рыба, обработанная смесью поваренной соли, сахара, пряностей и уксусной кислоты
- рыба, обработанная смесью поваренной соли и сахара

Термин "качество продукции" трактуется как совокупность всех характеристик:

- которые придают ей способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности
- которые обуславливают её безопасность
- количественных
- качественных

Максимальную толщину лаковой пленки имеет покрытие:

- лакированное
- панелирование
- полирование
- располирование

В основу классификации спортивных товаров положен следующий признак:

- половозрастной
- материал изготовления
- способу изготовления
- вид спорта

Что такое аппликатор:

- вид туши
- карандаш

- вид макияжа
- маленькая палочка с губкой

Какие этапы включает в себя порядок разработки ассортиментной политики:

- анализ
- исследование
- регулирование
- эффективность

Товарный сорт жира определяется.....числом:

- кислотным
- перекисным
- йодным
- омыления

Иерархический – это такой метод классификации, при котором:

- группировки вышестоящего уровня выделяются по основаниям более существенным, чем группировки нижестоящего уровня
- товары распределяются по независимым друг от друга признакам
- группировки вышестоящего уровня выделяются по основаниям менее существенным, чем группировки нижестоящего уровня
- товары распределяются по схожим признакам

Процедура оценки качества продукции не включает в себя:

- обоснование базовых значений показателей качества?
- определение размера выборки
- присвоение определенной градации качества
- проведение измерений

К показателям надежности не относятся:

- сохраняемость
- долговечность
- ремонтпригодность
- функциональность

К органолептическим показателям относят:

- масса нетто
- внешний вид
- вкус
- запах
- маркировка

Какие этапы включает в себя порядок разработки ассортиментной политики:

- анализ
- исследование
- регулирование
- эффективность

На какие факторы делят формирование ассортимента товара:

- общие
- внешние
- экономические
- особые

К специфическим факторам формирования ассортимента товаров относятся:

- условия товарообеспечения
- спрос покупателей
- производство товаров
- предложения на рынке

Числовые значения коэффициентов полноты и стабильности ассортимента находятся в пределах:

- от 1 до 10
- от 1 до 5
- от 0 до 1
- от 10 до 100

К каким факторам формирования товарного ассортимента относятся транспортные условия, техническое оснащение магазина:

- общие
- специфические
- внутренние
- внешние

Бесперебойное наличие товаров, предусмотренных ассортиментным перечнем магазина – это:

- полнота
- глубина
- широта
- стабильность

Какие показатели относятся к внутренним ограничениям на ассортимент:

- финансовые ресурсы
- рынок поставщиков
- состояние конкурентов
- количество посредников

Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:

- массовая доля жира и белка
- кислотность
- плотность
- температура замерзания

К кисломолочным продуктам НЕ относятся:

- творог и творожные изделия
- сыр
- сметана
- масло

Товарный сорт жира определяется ... числом:

- кислотным
- перекисным
- йодным
- омыления

Саломасы являются основным сырьем для производства:

- маргарина, кулинарных, кондитерских жиров

- майонеза, спреда, мыло
- топленых жиров, маргарина
- мыла, кондитерских жиров

**Критерии и шкалы оценивания текущего контроля**  
**Критерии и шкала оценивания (устный опрос)**

<b>Оценка</b>			
<b>«отлично»</b>	<b>«хорошо»</b>	<b>«удовлетворительно»</b>	<b>«неудовлетворительно»</b>
Тема раскрыта в полном объеме, высказывания связанные и логичные, использована научная лексика, приведены примеры. Ответы даны в полном объеме.	Тема раскрыта не в полном объеме, высказывания в основном связанные и логичные, использована научная лексика, приведены примеры. Ответы на вопросы даны не в полном объеме.	Тема раскрыта недостаточно, высказывания несвязанные и нелогичные. Научная лексика не использована, не приведены примеры. Ответы на вопросы зависят от помощи со стороны преподавателя.	Тема не раскрыта. Логика изложения, примеры, выводы и ответы на вопросы отсутствуют.

**Критерии и шкала оценивания (выполнение практических задач)**

<b>Оценка</b>			
<b>«отлично»</b>	<b>«хорошо»</b>	<b>«удовлетворительно»</b>	<b>«неудовлетворительно»</b>
По решению задачи Дан правильный ответ и развернутый вывод	По решению задачи Дан правильный ответ, но не сделан вывод	По решению задачи дан Частичный ответ, не сделан вывод	Задача не решена полностью

**Критерии и шкала оценивания (доклады)**

<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценки доклада</b>
<b>«отлично»</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение формальных требований к докладу</li> <li>2. Грамотное и полное раскрытие темы;</li> <li>3. Самостоятельность в работе над докладом (использование докладов из сети Интернет запрещается).</li> <li>4. Умение работать с учебной, профессиональной литературой.</li> <li>5. Умение работать с периодической литературой.</li> <li>6. Умение обобщать, делать выводы.</li> <li>7. Умение оформлять библиографический список к докладу в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.1.- 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».</li> </ol>

	<p>8. Соблюдение требований к оформлению доклада.</p> <p>9. Умение кратко изложить основные положения доклада при его защите.</p> <p>10. Иллюстрация защиты доклада презентацией.</p>
<b>«хорошо»</b>	<p>1. Соблюдение формальных требований к докладу</p> <p>2. Грамотное и полное раскрытие темы;</p> <p>3. Самостоятельность в работе над докладом (использование докладов из сети Интернет запрещается).</p> <p>4. Умение работать с учебной, профессиональной литературой.</p> <p>5. Умение работать с периодической литературой.</p> <p>6. Не полно обобщен и сделан вывод.</p> <p>7. Не точно оформлен библиографический список к докладу в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.1.- 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».</p> <p>8. Не полно соблюдены требования к оформлению доклада.</p> <p>9. Не четко сформированы краткие основные положения доклада при его защите.</p> <p>10. Иллюстрация защиты доклада презентацией.</p>
<b>«удовлетворительно»</b>	<p>1. Соблюдение формальных требований к докладу</p> <p>2. Грамотное и полное раскрытие темы;</p> <p>3. Самостоятельность в работе над докладом (использование докладов из сети Интернет запрещается).</p> <p>4. Не полно изучены учебная, профессиональная литература.</p> <p>5. Не полно изучена периодическая литература.</p> <p>6. Не обобщены и не конкретизированы выводы.</p> <p>7. Не точно оформлен библиографический список к докладу в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.1.- 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».</p> <p>8. Не соблюдены требования к оформлению доклада.</p> <p>9. Не четко сформированы краткие основные положения доклада при его защите.</p> <p>10. Иллюстрация защиты доклада презентацией отсутствует</p>
<b>«неудовлетворительно»</b>	Доклад не представлен по соответствующим критериям оценивания

### Критерии и шкала оценивания (тестирование)

Число правильных ответов	Оценка
90-100% правильных ответов	Оценка «отлично»
70-89% правильных ответов	Оценка «хорошо»
51-69% правильных ответов	Оценка «удовлетворительно»

Менее 50% правильных ответов	Оценка «неудовлетворительно»
------------------------------	------------------------------

#### 7.4.2. Комплект оценочных средств для промежуточной аттестации Примерные вопросы для диф.зачета

##### *Раздел 1. Основы товароведения*

##### *МДК.03.01. Теоретические основы товароведения*

##### **Формируемые компетенции – 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**

- 1 Основные понятия товароведения
- 2 Содержание товароведения
- 3 Объекты товароведной деятельности
- 4 Субъекты товароведной деятельности
- 5 Классификация методов в товароведении
- 6 Теоретические методы товароведения
- 7 Дисциплинарные и междисциплинарные методы товароведения
- 8 Эмпирические методы товароведения
- 9 Практические методы товароведения
- 10 Классификация как метод товароведения
- 11 Общая характеристика классификации
- 12 Методы классификации в товароведении
- 13 Кодирование товаров
- 14 Характеристика классификаторов товаров
- 15 Товароведная классификация товаров
- 16 Виды ассортимента товаров
- 17 Свойства и показатели ассортимента товаров
- 18 Управление ассортиментом товаров
- 19 Сущность управления ассортиментом
- 20 Планирование и формирование торгового ассортимента
- 21 Анализ и корректирование торгового ассортимента
- 22 Основные понятия качества товаров
- 23 Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров
- 24 Свойства и показатели назначения товаров
- 25 Свойства и показатели надежности товаров
- 26 Эргономические свойства и показатели товаров
- 27 Понятие безопасности товаров
- 28 Экологические свойства и показатели товаров
- 29 Эстетические свойства и показатели товаров
- 30 Контроль качества товаров
- 31 Общая характеристика контроля качества товаров
- 32 Выборочный контроль качества
- 33 Контроль качества товаров в торговых организациях
- 34 Оценка уровня качества
- 35 Дифференциальный метод оценки уровня качества
- 36 Комплексный метод оценки уровня качества товаров
- 37 Количественные градации товаров
- 38 Количественные характеристики товаров
- 39 Контроль количественных характеристик товаров
- 40 Общая характеристика факторов обеспечения товароведных характеристик товаров

- 41 Формирующие факторы обеспечения товароведных характеристик товаров
- 42 Управление товароведческими характеристиками на предпроизводственных и производственных стадиях
- 43 Производственные объекты как факторы обеспечения товароведных характеристик товаров
- 44 Сохраняющие факторы обеспечения товароведных характеристик товаров
- 45 Особенности хранения товаров
- 46 Обеспечение сохранности товаров. Товарная обработка
- 48 Реализация товаров
- 49 Послепродажное обслуживание
- 50 Эксплуатация (потребление)
- 51 Снижение товарных потерь
- 52 Характеристика товарных потерь
- 53 Меры по предупреждению и снижению потерь
- 54 Порядок списания количественных и качественных потерь

### **Примерные вопросы к экзамену**

#### *Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров*

#### *Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров*

#### *МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров*

#### *Формируемые компетенции – 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*

1. Товароведная характеристика мяса убойных животных
2. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов
3. Товароведная характеристика колбасных изделий
4. Товароведная характеристика мясных консервов
5. Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов
6. Строение куриного яйца
7. Классификация яиц
8. Требования к качеству яиц
9. Маркировка яиц
10. Технологические свойства мяса
11. Факторы, способствующие повышению качества мяса.
12. Пороки мяса PSE и DFD. Влияние первичной переработки животных на товарный вид, качество туш и мяса
13. Упитанность мяса. Маркировка. Требования к качеству. Разделка туш для розничной торговли
14. Состав и классификация рыбы. Классификация промысловой рыбы.
15. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Рыбные полуфабрикаты. Рыбные кулинарные изделия.
16. Икорные товары. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов. Методы отбора проб и образцов для лабораторных испытаний.
17. Методы проведения экспертизы качества рыбы и рыбной продукции.
18. Экспертиза мороженой рыбы.
19. Экспертиза охлажденной рыбы.
20. Экспертиза соленой рыбы.
21. Экспертиза копченой рыбы.
22. Экспертиза вяленой и сушеной рыбы.
23. Экспертиза икры рыбы.
24. Сравнительная экспертиза качества рыбной продукции.
25. Результаты исследования имеющейся продукции.

26. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Безопасность: основные показатели, болезни. Консервы и пресервы из рыб и морепродуктов. Классификация и потребительские свойства. Требования к качеству. Условия и гарантийные сроки хранения.

27. Технология производства мороженой рыбы. Процесс замораживания рыбы. Способы замораживания рыбы. Искусственное воздушное замораживание.

28. Естественное воздушное замораживание. Криогенный способ. Рассольное замораживание. Льдосолевое замораживание. Глазирование, упаковка и хранение мороженой рыбы. Глазирование мороженой рыбы. Упаковка и хранение мороженой рыбы. Оборудование, применяемое для замораживания рыбы.

29. Понятие. Классификация зерновых культур, пищевая ценность зерновых продуктов.

30. Зерно основных хлебных культур. Зерно крупяных культур.

31. Показатели безопасности продовольственного зерна.

32. Зерно бобовых культур. Показатели безопасности зернобобовых культур. Приемка и показатели качества, хранение зерна

33. Пищевая ценность, ассортимент круп. Отбор проб и экспертиза качества круп, показатели безопасности. Экспертиза качества крупы. Особенности хранения. Классификация. Пищевая ценность.

34. Виды и ассортимент хлебобулочных изделий. Стандарты и недостатки готовых хлебных изделий.

35. Химический состав и пищевая ценность хлеба. Жаренные хлебобулочные изделия. Бараночные изделия.

36. Сырье для производства парфюмерных товаров. Потребительские свойства парфюмерных товаров.

37. Классификация и характеристика ассортимента парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, хранение парфюмерных товаров.

38. Понятие. Технология изготовления парфюмерных жидкостей (духи, одеколоны, парфюмерные жидкости).

39. Приготовление композиции. Составление базовой композиции. Приготовление духов в домашних условиях. Промышленное производство.

40. Классификация и характеристика ассортимента косметических товаров (кремов). Классификация косметических средств по уходу за волосами.

41. Характеристика ассортимента косметических средств по уходу за волосами. Требования, предъявляемые к косметическим средствам по уходу за волосами.

42. Потребительские свойства косметических средств по уходу за волосами.

43. Характеристика ассортимента натуральных кож для обуви.

44. Характеристика ассортимента кож для низа обуви. Обувные кожи.

45. Заменители кож. Производство кожаной обуви

46. Ассортимент кожаной обуви. Типовая шкала размеров кожаной обуви. Артикулы на кожаную обувь.

47. Сортировка, маркировка и упаковка кожаной обуви.

48. Производство и ассортимент искусственных и синтетических обувных материалов.

49. Искусственные и синтетические кожи для верха, подкладки и промежуточных деталей обуви. Классификация.

50. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, в том числе безопасности.

51. Ассортимент галантерейных товаров.

52. Потребительские свойства галантерейных товаров.

53. Классификация и ассортимент галантерейных товаров.

54. История развития кожгалантерейных изделий.

55. Классификация кожгалантерейных товаров.

56. Материалы, применяемые для изготовления кожгалантерейных товаров
57. Производство кожгалантерейных изделий.
58. Экспертиза кожгалантерейных товаров.
59. Маркировка, упаковка и хранение кожгалантерейных изделий.
60. Методы оценки качества.
61. Организация розничной торговли кожгалантерейных товаров.
62. Особенности продажи кожгалантереи. Организация торгового помещения и закупка товаров.

### Критерии и шкалы оценивания промежуточной аттестации

Шкала и критерии оценки (дифференцированный зачет)

<b>Отлично</b>	<b>Хорошо</b>	<b>Удовлетворительно</b>	<b>Неудовлетворительно</b>
<p>1. Полно раскрыто содержание вопросов билета;</p> <p>2. Материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, правильно используется терминология;</p> <p>3. Показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</p> <p>4. Продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность умений и знаний;</p> <p>5. Ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов.</p>	<p>1. Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом может иметь следующие недостатки:</p> <p>2. В изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</p> <p>3. Допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию экзаменатора;</p> <p>4. Допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию экзаменатора.</p>	<p>1. Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала.</p> <p>2. Имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</p> <p>3. При неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность умений и знаний.</p>	<p>1. Содержание материала не раскрыто.</p> <p>2. Ошибки в определении понятий, не использовалась терминология в ответе.</p>

### Шкала и критерии оценки (экзамен)

Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
<p>1. Полно раскрыто содержание вопросов билета;</p> <p>2. Материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, правильно используется терминология;</p> <p>3. Показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</p> <p>4. Продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность умений и знаний;</p> <p>5. Ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов.</p>	<p>1. Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом может иметь следующие недостатки:</p> <p>2. В изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа;</p> <p>3. Допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию экзаменатора;</p> <p>4. Допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию экзаменатора.</p>	<p>1. Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала.</p> <p>2. Имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</p> <p>3. При неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность умений и знаний.</p>	<p>1. Содержание материала не раскрыто.</p> <p>2. Ошибки в определении понятий, не использовалась терминология в ответе.</p>