

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 16:21:49

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

**МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Специальность СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ Н.Н.Догаева

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ Н.В.Козлова

«__» _____ 2021г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Директор ООО «ГКСМ»

_____ Догаев Р.А.

Пятигорск, 2021 г

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПМ. 03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ
МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Специальность СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Форма обучения очная
Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель ПЦК
_____ Н.Н.Догаева

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная
Директор ООО «ГКСМ»
_____ Догаев Р.А.

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель
_____ Н.В.Козлова
«__» _____ 2021 г.

Пятигорск, 2021 г

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров.
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04.Коммерция (по отраслям).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в повышении квалификации, в переподготовке, в профессиональной подготовке специалистов смежных специальностей.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Данная дисциплина входит в профессиональный модуль ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров и изучается в 3 семестре.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебного модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебного модуля студент должен овладевать:

Общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, планировать повышение квалификации.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий.

Профессиональными компетенциями:

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 спасению.

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 сохранность, соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товару и упаковке, оценивать качество 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

129 академических часов, из них:

76 академических часов – аудиторные занятия,

53 академических часов – самостоятельная работа.

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/ п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах				Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	
1	Тема 1 Введение, цели и задачи курса и методы оценки качества продовольственных товаров	3	2	2		4	Доклад

2	Тема 2 Зерномучные товары и хлебобулочные, сухарные, бараночные изделия	3	2	2		2	Доклад
3	Тема 3 Свежие и переработанные овощи и свежие и переработанные плоды	3	2	2		4	Доклад
4	Тема 4 Вкусовые товары	3	2	2		2	Реферат
5	Тема 5 Пряности, приправы	3	2	2		2	Доклад
6	Тема 6 Сахаристые продукты	3	2	2		2	Реферат
7	Тема 7 Пищевые жиры	3	2	2		2	Реферат
8	Тема 8 Молоко и молочные продукты	3	2	2		2	Реферат
9	Тема 9 Мясо и мясные товары	3	2	2		2	Доклад
10	Тема 10 Рыба и рыбные товары	3	2	2		2	Доклад
11	Тема 11 Яйца и яичные товары. Пищевые концентраты	3	2	2		2	Собеседование
12	Тема 12 Основные свойства непродовольственных товаров.	3	2	2		4	Собеседование
13	Тема 13 .Товары из пластических масс. Бытовые химические товары. Бытовые электротехнические товары	3	2	2		4	Реферат
14	Тема 14 Стекланные товары. Керамические товары.	3	2	2		2	Реферат
15	Тема 15 Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров.	3	2	2		2	Доклад
16	Тема 16 Товары культурно-бытового назначения.	3	2	2		4	Реферат
17	Тема 17 Текстильные, швейные и трикотажные товары.	3	2	2		4	Реферат
18	Тема 18 Спортивные товары.	3	2	2		4	Собеседование
19	Тема 19 Кожевенно-обувные товары. Обувные материалы.	3	2	2		3	Собеседование
	ИТОГО за 3 семестр		38	38		53	Экзамен

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
1	Тема 1 Введение, цели и задачи курса и методы оценки качества продовольственных товаров. Классификация пищевых продуктов.	Лекция с разбором конкретных ситуаций	2

	Факторы, определяющие качество пищевых продуктов, идентификация пищевых продуктов. Порядок приемки и отпуска продовольственных товаров. Виды и характеристика сопроводительных документов. Формы и методы определения ценности и качества пищевых продуктов		
2	Тема 2 Зерномучные товары и хлебобулочные, сухарные, бараночные изделия. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Зерно, мука, крупа, макаронные изделия. Характеристика ассортимента, кулинарное использование, пищевая ценность. Режимы хранения. Ассортимент, требования к качеству, хранение. Полезность и использование. Виды пороков и порчи	Лекция-визуализация	2
3	Тема 3 Свежие и переработанные овощи и свежие и переработанные плоды. Ассортимент, требования к качеству. Транспортировка, режим хранения. Болезни, вызванные нарушением режимов хранения. Консервирование овощей. Требования к качеству консервов. Ассортимент, требования к качеству. Пищевая ценность, требования к транспортировке и хранению. Условия и режимы хранения и реализации. Виды порчи плодов и плодовых консервов.	Проблемная лекция	2
4	Тема 4 Вкусовые товары. Ассортимент, требования к качеству. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки; чай, кофе. Факторы, формирующие качество. Условия и сроки хранения, реализации.		2
5	Тема 5 Пряности, приправы. Ассортимент, Требования к качеству и хранению.		2
6	Тема 6 Сахаристые продукты. Ассортимент, Требования к качеству и хранению. Крахмал, мед, сахар, кондитерские товары. Характеристика ассортимента. Показатели качества.	Мультимедиа лекция	2
7	Тема 7 Пищевые жиры. Ассортимент, требования к качеству и хранению. Значение в питании, состав, свойства, классификация. Упаковка и хранение.	Лекция с разбором конкретных ситуаций	2
8	Тема 8 Молоко и молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству и хранению. Молоко коровье, масло сливочное, кисломолочная продукция, молочные консервы. Состав, физические свойства. Технологическая обработка молока, требования к качеству.	Мультимедиа лекция	2
9	Тема 9 Мясо и мясные товары. Ассортимент, требования к качеству и хранению. Виды скота для убоя. Классификация и маркировка мяса.	Лекция с разбором конкретных ситуаций	2

	Субпродукты, мясо птицы. Колбасные изделия, копчености. Мясные консервы.		
10	Тема 10 Рыба и рыбные товары. Ассортимент, требования к качеству и хранению. Классификация промысловых рыб. Соленые, сушеные, вяленые, копченые рыбные товары. Рыбные консервы, пресервы. Икра.	Лекция-беседа	2
11	Тема 11 Яйца и яичные товары. Пищевые концентраты. Ассортимент, качество и дефекты.	Лекция-беседа	2
12	Тема 12 Основные свойства непродовольственных товаров. Методы определения показателей качества непродовольственных товаров; измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, экспертный контроль и оценка качества продукции.		2
13	Тема 13 .Товары из пластических масс. Бытовые химические товары. Бытовые электротехнические товары. Общие сведения о полимерах и пластических массах. Факторы формирующие потребительские свойства. Ассортимент изделий из пластмасс. Классификация и характеристика ассортимента бытовых химических товаров: клеи, лакокрасочные товары, моющие, чистящие, полирующие средства. Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение бытовых технических товаров. Бытовые электротехнические товары. Ассортимент и показатели качества бытовых светильников. Бытовые электрические машины. Холодильники, их классификация, характеристика ассортимента и оценка качества. Классификация, устройство, технико - экологические показатели стиральных машин.	Лекция с разбором конкретных ситуаций	2
14	Тема 14 Стекланные товары. Керамические товары. Материалы, применяемые для выработки стеклянных изделий, их свойств. Оценка качества и ассортимент стеклянных изделий. Строение, состав и свойства керамики. Характеристика разных видов керамики. Ассортимент изделий из фарфора. Фаянса. Потребительские свойства керамических товаров.	Лекция с разбором конкретных ситуаций	2
15	Тема 15 Классификация и ассортимент парфюмерно – косметических товаров. Требования, предъявляемые к качеству парфюмерно-косметических товаров. Сертификация парфюмерно- косметических товаров. Информация для потребителя парфюмерно-косметических товаров.		2

16	Тема 16 Товары культурно- бытового назначения. Классификация и ассортимент; факторы, формирующие потребительские свойства.	Лекция с разбором конкретных ситуаций	2
17	Тема 17 Текстильные, швейные и трикотажные товары. Конструирование, моделирование, способы изготовления одежды. Потребительские свойства и показатели качества одежды. Классификация ассортимента швейных изделий Особенности производства, виды переплетений трикотажных полотен и их влияние на свойства изделий. Классификация и ассортимент трикотажных изделий.	Лекция-дискуссия	2
18	Тема 18 Спортивные товары. Классификация спортивных товаров.	Проблемная лекция	2
19	Тема 19 Кожевенно-обувные товары. Обувные материалы. Классификация и ассортимент.		2
	ИТОГО за 3 семестр		38

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий.

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание.	Использование активных и интерактивных форм.	Часы.
	Тема 1. Введение, цели и задачи курса и методы оценки качества продовольственных товаров		2
	Тема 2 Зерномучные товары и хлебобулочные, сухарные, бараночные изделия. Навыки в идентификации и оценке качества зерномучных товаров, соблюдении условий и сроков хранения.	Семинар-обсуждение письменных докладов	2
	Тема 3 Свежие и переработанные овощи и свежие и переработанные плоды. Навыки в идентификации и оценке качества плодоовощных товаров, распознавании дефектов, соблюдении условий и сроков хранения. Навыки в идентификации и оценке качества свежих плодов, соблюдении условий и сроков хранения	Семинар-обсуждение письменных докладов	2
	Тема 4 Вкусовые товары. Навыки в идентификации и оценке качества вкусовых товаров,	Семинар -обсуждение рефератов	2

	расшифровке маркировки, распознавании фальсифицированных товаров, соблюдении условий и сроков хранения. Идентификация и оценка качества кофе и чая		
	Тема 5 Пряности, приправы. Ассортимент, требования к качеству и хранению.		2
	Тема 6 Сахаристые продукты. Навыки в идентификации и оценке качества сахара, конфет и карамельных изделий, изучение факторов, сохраняющих качество. Идентификация, оценка качества, распознавание мучных кондитерских изделий.	Семинар-обсуждение рефератов	2
	Тема 7 Пищевые жиры. Навыки в идентификации и оценке качества пищевых жиров.		2
	Тема 8 Молоко и молочные продукты. Навыки в идентификации и оценке качества молока и молочных товаров, распознавании дефектов, соблюдении условий и сроков хранения. Навыки в идентификации, определении градации качества сыров и сливочного масла.	Семинар - обсуждение рефератов	2
	Тема 9 Мясо и мясные товары. Навыки идентификации и оценке качества мяса, соблюдении условий и сроков хранения. Навыки в идентификации и оценке качества, распознавании дефектов мясных консервов.		2
	Тема 10 Рыба и рыбные товары. Навыки в идентификации и оценке качества, соблюдении условий и сроков хранения рыбных товаров.		2
	Тема 11 Яйца и яичные товары. Пищевые концентраты. Навыки в идентификации и оценке качества куриных яиц, соблюдении условий и сроков хранения.		2
	Тема 12 Основные свойства непродовольственных товаров. Методы определения показателей качества непродовольственных товаров; измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический,		2

	социологический, экспертный контроль и оценка качества продукции.		
	Тема 13 .Товары из пластических масс. Бытовые химические товары. Бытовые электротехнические товары. Навыки в изучении потребительских свойств и показателей товаров из пластмасс, бытовой химии.	Семинар - обсуждение рефератов	2
	Тема 14 Стекланные товары. Керамические товары. Навыки в изучении потребительских свойств и показателей стеклянных и керамических товаров.	Семинар - обсуждение рефератов	2
	Тема 15 Классификация и ассортимент парфюмерно – косметических товаров. Классификация и ассортимент парфюмерно- косметических товаров. Требования к качеству.		2
	Тема 16 Товары культурно- бытового назначения. Классификация и ассортимент; факторы, формирующие потребительские свойства.		2
	Тема 17 Текстильные, швейные и трикотажные товары. Классификация и ассортимент, оценка качества текстильных товаров.		2
	Тема 18 Спортивные товары. .Ассортимент, оценка качества и маркировка спортивных товаров.		2
	Тема 19 Кожевенно-обувные товары. Обувные материалы. Классификация и ассортимент кожаной обуви, оценка качества.		2
	ИТОГО за 3 семестр		38

2.4. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
	3 семестр		
1	Тема 1. Введение, цели и задачи курса и методы оценки качества продовольственных товаров Вид самостоятельной работы: подготовка докладов на темы: «Классификация пищевых продуктов». «Факторы, определяющие качество пищевых продуктов, идентификация	Доклад	4

	пищевых продуктов»		
2	Тема 2 Зерномучные товары и хлебобулочные, сухарные, бараночные изделия. Вид самостоятельной работы: подготовка докладов на темы: «Ассортимент, химический состав, требования к качеству». «Зерно, мука, крупа, макаронные изделия».	Доклад	2
3	Тема 3 Свежие и переработанные овощи и свежие и переработанные плоды. Вид самостоятельной работы: Подготовка докладов на темы: «Ассортимент, требования к качеству». «Транспортировка, режим хранения. Болезни, вызванные нарушением режимов хранения». «Ассортимент, требования к качеству». «Пищевая ценность, требования к транспортировке и хранению».	Доклад	4
4	Тема 4 Вкусовые товары. Вид самостоятельной работы: Подготовка реферата на темы: «Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки; чай, кофе». «Факторы, формирующие качество».	Реферат	2
5	Тема 5 Пряности, приправы. Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников. Написание докладов. 1. Ассортимент. 2. Требования к качеству и хранению пряностей и приправ.	Доклад	2
6	Тема 6 Сахаристые продукты. Вид самостоятельной работы: Подготовка реферата на темы: «Ассортимент, Требования к качеству и хранению». «Крахмал, мед, сахар, кондитерские товары».	Реферат	2
7	Тема 7 Пищевые жиры. Вид самостоятельной работы: Подготовка реферата на темы: «Ассортимент, требования к качеству и хранению». «Значение в питании, состав, свойства, классификация. Упаковка и хранение».	Реферат	2
8	Тема 8 Молоко и молочные продукты. Вид самостоятельной работы: Подготовка реферата на темы: «Ассортимент, требования к качеству и хранению». «Молоко коровье, масло сливочное, кисломолочная продукция, молочные	Реферат	2

	консервы».		
9	Тема 9 Мясо и мясные товары. Вид самостоятельной работы: Подготовка доклада на темы: «Виды скота для убоя. Классификация и маркировка мяса». «Субпродукты, мясо птицы». «Колбасные изделия, копчености».	Доклад	2
10	Тема 10 Рыба и рыбные товары. Вид самостоятельной работы: Подготовка доклада на темы: «Классификация промысловых рыб». «Соленые, сушеные, вяленые, копченые рыбные товары». «Рыбные консервы, пресервы. Икра».	Доклад	2
11	Тема 11 Яйца и яичные товары. Пищевые концентраты. Вид самостоятельной работы: написание реферата на темы: «Оценка качества куриных яиц». « Соблюдение условий и сроков хранения».	Собеседование	2
12	Тема 12 Основные свойства непродовольственных товаров. Вид самостоятельной работы. Конспектирование источников.	Собеседование	4
13	Тема 13 Товары из пластических масс. Бытовые химические товары. Вид самостоятельной работы: написание реферата. «Общие сведения о полимерах и пластических массах» «Классификация и характеристика ассортимента бытовых химических товаров: клеи, лакокрасочные товары, моющие, чистящие, полирующие средства».	Реферат	4
14	Тема 14 Стекланные товары. Керамические товары. Вид самостоятельной работы: написание реферата. «Материалы, применяемые для выработки стекланных изделий, их свойства» «Строение, состав и свойства керамики. Характеристика разных видов керамики».	Реферат	2
15	Тема 15 Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров. Вид самостоятельной работы: Написание доклада. 1.Требования, предъявляемые к качеству парфюмерно-косметических товаров. 2.Ассортимент парфюмерно – косметических товаров.	Доклад	2
16	Тема 16 Товары культурно- бытового	Реферат	4

	назначения. Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников. Написание реферата. 1. Основные свойства и классификация ассортимента ювелирных изделий. 2. Ювелирные изделия.		
17	Тема 17 Текстильные, швейные и трикотажные товары. Вид самостоятельной работы: написание реферата на темы: «Классификация и свойства текстильных волокон» «Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей».	Реферат	4
18	Тема 18 Спортивные товары. Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников.	Собеседование	4
19	Тема 19 Кожевенно-обувные товары. Обувные материалы. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение темы	Собеседование	3
	ИТОГО за 3 семестр		53

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Формой промежуточной аттестации в 3 семестре является экзамен.

Вопросы к экзамену.

1. Текстильные нити: классификация, характеристика пряжи, комплексных, фасонных, текстурированных нитей. Влияние нитей на потребительские свойства тканей.
2. Ювелирные изделия: классификация, характеристика современного ассортимента, потребительские свойства.
3. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность парфюмерных изделий; характеристика ассортимента, качества.
4. Достоинства и недостатки трикотажных изделий по сравнению со швейными аналогичного назначения.
5. Классификация хлопчатобумажных и льняных тканей. Сравнительная характеристика ассортимента льняных и хлопчатобумажных тканей разного назначения (по структуре, отделке, свойствам).
6. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность швейных изделий (моделирование и конструирование, исходные материалы, технология изготовления).
7. Классификация и ассортимент швейных изделий. Номенклатура показателей качества.
8. Кожаная обувь: потребительские свойства, показатели качества, сортировка.
9. Кожаная обувь: классификация, требования к качеству, особенности формирования современного ассортимента.

10. Характеристика кожаной обуви по материалам верха, видам и половозрастному назначению. Особенности детской обуви по применяемым материалам, конструкции, отделки.
11. Классификация пластмасс: общие свойства, достоинства и недостатки пластмасс.
12. Металлическая посуда: классификация и характеристика ассортимента, способы её изготовления, виды покрытий и отделок, потребительские свойства.
13. Характеристика факторов, влияющих на конкурентоспособность фарфоровых и фаянсовых изделий.
14. Сравнительная характеристика фарфоровых и фаянсовых изделий. Основные показатели качества.
15. Классификация керамических изделий. Способы декорирования.
16. Алюминиевая посуда: классификация ассортимента, способ изготовления, потребительские свойства, требования к качеству.
17. Сравнительная характеристика изделий из обычного и хрустального стекол. Основные показатели качества.
18. Классификация стеклянных изделий бытового назначения. Способы декорирования.
19. Характеристика факторов, влияющих на формирование качество и конкурентоспособность стеклянных изделий.
20. Характеристика ювелирных сплавов из драгоценных металлов.
21. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества парфюмерно-косметических товаров.
22. Классификация и характеристика деталей кожаной обуви, их влияние на качество. Понятие фасона и модели обуви.
23. Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и хранения ювелирных изделий.
24. Характеристика факторов, влияющих на формирование качество и конкурентоспособность трикотажных изделий (моделирование и конструирование, применяемые материалы, технология изготовления).
25. Преимущества и недостатки искусственных и синтетических обувных материалов, перспективы их развития. Классификация искусственных и синтетических обувных материалов.
26. Принципы формирования размерно-полнотного ассортимента кожаной обуви, нумерация кожаной обуви
27. Классификация и характеристика ассортимента и потребительских свойств ювелирных камней.
28. Основы хранения продовольственных товаров.
29. Методы консервирования продовольственных товаров.
30. Зерно. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
31. Показатели качества зерна. Дефекты.
32. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество.
33. Показатели качества муки. Дефекты.
34. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
35. Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты.
36. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
37. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
38. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
39. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.

40. Шоколад. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
41. Показатели качества шоколада. Дефекты.
42. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
43. Показатели качества мучных кондитерских изделий. Дефекты.
44. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
45. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий. Дефекты.
46. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
47. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
48. Алкогольные напитки. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
49. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
50. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
51. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
52. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
53. Макароны. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
54. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество.
55. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
56. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
57. Сыры сычужные твердые. Классификация. Факторы, формирующие качество.
58. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
59. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
60. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.
61. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
62. Живая рыба. Факторы, формирующие качество.
63. Солёная рыба. Факторы, формирующие качество.
64. Показатели качества рыбных консервов. Дефекты.
65. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80293.html>.
2. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 с. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93399.html>.
3. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:

<http://www.iprbookshop.ru/88443.html>.

4.1.2. Дополнительная литература:

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров: МДК 03.01 Теоретические основы товароведения : [16+] / сост. А.В. Курбатов ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. – 81 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574228>

4.1.3. Методическая литература:

1. Методические указания для самостоятельной работы.
2. Методические указания для практических занятий.

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система znanium.com
2. «Гарант» – справочно-правовая система - <http://www.park.ru>
3. «Консультант Плюс» - <http://www.consultant.ru>

4.2. Программное обеспечение:

Microsoft Windows Профессиональная – (Договор № 01-за/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.

Microsoft Office Standard 2013– (Договор № 01-за/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Парты, стулья, доска, наглядные пособия;

Неттоп ASUS VivoMini VM45-G019Z Intel Celeron 3865U, DDR4 2 Gb, 500GB,

Intel Graphics 610 CR Windows10;

Телевизор Samsung UE40F6400.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися рефератов, докладов, собеседований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
В результате освоения учебного модуля обучающийся должен иметь практический опыт: -определения показателей ассортимента; -распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; -оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;	Собеседование, реферат, доклад	ОК 1- 4 ОК 6 ОК 7 ОК 12 ПК 3.1- 3.8

-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. В результате освоения учебного модуля обучающийся должен знать: -теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.		
---	--	--