

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татiana Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 13.06.2024 17:34:05

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 (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Шебзухова Т.А.

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров

индекс и наименование учебной дисциплины, согласно учебного плана

Специальность 38.02.08

код

Торговое дело

наименование специальности

Форма обучения очная

очная, заочная, очно-заочная

2024

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело.

Рабочая программа профессионального модуля разработана:

- 1 Агаркова Д.В., преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Начальник отдела управления персоналом
АО «Тандер»

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

подпись

М.П.

И.С. Тетерятникова

Фамилия, инициалы

Представитель работодателя

Заведующая универсамом «Жемчужина»

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

подпись

М.П.

Н.С. Адамович

Фамилия, инициалы

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.08 Торговое дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности(ОК):

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

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий;

ПК 2.2 Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров;

ПК 2.3 Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения;

ПК 2.4 Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров;

ПК 2.5 Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий;

Использование рабочей программы профессионального модуля в дополнительном профессиональном образовании не предусмотрено.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего 539 часов, в том числе:

в форме практической подготовки 300 часов;

Из них:

на освоение МДК 410 часов, в том числе:

самостоятельную работу обучающегося - часов;

практики, в том числе учебной 72 часа;

производственной 36 часов.

промежуточной аттестации 21 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.
ПК 2.2	Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.
ПК 2.3	Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения.
ПК 2.4	Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.
ПК 2.5	Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.
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 правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. ч								
		Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса(курсов)					Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
				Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Раздел 1. Основы товароведения	92	32	80	32	-	-	-	-	-
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Раздел 2. Товароведение потребительских товаров	174	82	174	72	20	-	-	-	-
ПК 2.4	Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров	124	62	124	62	-	-	-	-	-
ПК 2.5	Раздел 4. Управление ассортиментом товаров	32	16	32	16	-	-	-	-	-

ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Учебная практика, часов	72	72					72	-
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Производственная практика, часов	36	36						36
Экзамен по ПМ		9							
Всего:		539	300	410	182	20	-	-	72 36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень освоения
Раздел 1. Основы товароведения		80	
МДК.02.01 Основы товароведения		80	
Тема 1. Цели, задачи, предмет и структура учебной дисциплины	Содержание		1
	Основные понятия в области товароведения. Структура учебной дисциплины. Объект и предмет товароведения.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Основные определения, задачи товароведения. Объекты и субъекты товароведения.	2	
Тема 2. Методы товароведения	Содержание		2
	Теоретические, эмпирические методы. Классификаторы. Основные методы товароведения. Характеристика теоретических, эмпирических методов. Классификация методов.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Методы товароведения.	2	
Тема 3. Товароведная классификация товаров	Содержание		3
	Общегосударственная, торговая и учебная классификация. Деление товаров по назначению.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
Тема 4. Классификационн	Изучение методов классификации товаров	2	3
	Содержание		
Дать характеристику классификационных		2	

ые группировки товаров и их признаки	группировок товаров и их признаков.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	-	
Тема 5. Роды товаров.	Содержание Подразделение товаров по назначению. Род потребительских товаров.	2	2, 3
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	-	
Тема 6. Кодирование товаров	Содержание Цель кодирования. Правила кодирования. Структура кода.	2	2, 3
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	-	
Тема 7. Общая классификация продовольственных товаров. Общая классификация непродовольственных товаров .	Содержание Охарактеризовать общую классификацию продовольственных товаров. Охарактеризовать общую классификацию непродовольственных товаров.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	-	
Тема 8. Ассортимент товаров – общие понятия. Ассортимент товаров: сложный и простой.	Содержание Дать характеристику общих понятий ассортимента товаров. Характеристика сложного ассортимента товаров. Характеристика простого ассортимента товаров.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Ассортимент товаров	2	
Тема 9. Широта ассортимента. Глубина ассортимента	Содержание Понятие широты ассортимента. Понятие глубины ассортимента.	2	2, 3
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	-	
Тема 10. Качество товаров. Понятия, свойства и показатели, классификация свойств, показателей качества и их значений.	Содержание Определение качества товаров. Характеристика способов определения качества товаров.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Характеристика показателей качества товаров.	2	
Тема 11.	Содержание		2

Номенклатура потребительских свойств качества товаров: понятие, классификация на группы и подгруппы, их краткая характеристика.	Номенклатура потребительских свойств качества товаров: понятие, классификация на группы и подгруппы, их краткая характеристика. Определение номенклатуры потребительских свойств. Классификация номенклатуры на группы и подгруппы. Их характеристика.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	-	
Тема 12. Безопасность товаров: понятие, виды безопасности.	Содержание		1
	Дать определение понятию безопасность товаров. Охарактеризовать виды безопасности товаров.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
Тема 13. Факторы, влияющие на формирование качества товаров. Оценка качества товаров. Понятие, виды, этапы оценки.	Практические занятия	-	2,3
	Содержание		
	Структура формирования качества. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества товаров. Определение оценки качества товаров. Характеристика качества товаров.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
Тема 14. Органолептические методы оценки качества.	Факторы, обеспечивающие качество товаров.	2	2
	Содержание		
	Дать определение органолептических методов оценки качества, в чем они заключаются.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	-	
Тема 15. Количественные характеристики товара	Органолептические методы определения качества товаров.	2	2
	Содержание		
	Дать определение количественной характеристики товара.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
Тема 16. Основные понятия и градации	Контроль качества и количества товарных партий		2
	Содержание		
	Дать определение основных понятий и градации.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
Тема 17. Факторы, обеспечивающие сохранность товара. Товарная обработка и	Оценка и градация качества товаров	2	2
	Содержание		
	Характеристика товарной обработки и реализации товаров. Подготовка товара к реализации. Охарактеризовать факторы, обеспечивающие сохранность товара. Температурный режим и условия хранения.	2	

реализация товаров.	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Факторы, обеспечивающие качество товаров.	2	
Тема 18. Упаковка: понятие, назначение, составные элементы.	Содержание		2
	Назначение упаковки и ее составные элементы. Характеристика упаковки товаров.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Изучение понятий «Тара» и «Упаковка», их функции и классификация.	2	
Тема 19. Условия хранения: понятие, климатический и санитарно-гигиенический режимы.	Содержание		2
	Характеристика условий хранения, а также климатического и санитарно-гигиенического режимов.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Изучение нормативных документов, регламентирующих условия и сроки хранения товаров.	2	
Тема 20. Товарные потери. Причины возникновения товарных потерь, порядок списания, меры по предотвращению и сокращению.	Содержание	2	2
	Количественные и качественные потери, естественная убыль. Расчет естественной убыли. Характеристика порядка списания товаров.		
	Характеристика мер по предотвращению и сокращению товарных потерь.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Товарные потери.	2	
Тема 21. Товарная информация . Маркировка: понятие, назначение, виды, носители, структура.	Содержание		2
	Маркировка: понятие, назначение, виды, носители, структура .Информация о товаре, виды товарной информации, ее формы. Маркировка, требования к маркировке.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Определение видов товарной информации, расшифровка маркировки и информационных знаков.	2	
Тема 22. Информационные знаки.	Содержание		2
	Виды информационных знаков, назначение и характеристика.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Изучение средств товарной информации.	2	
Тема 23. Основы стандартизации.	Содержание		2
	Цели стандартизации. Основные задачи стандартизации.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		

	Изучение международного стандарта ИСО 9000-2005. Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.	2	
Тема 24. Штриховое кодирование.	Содержание		2
	Функции и значения штрихового кодирования. Классификация штрих- кодов, их применение.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Штриховое кодирование.	2	
Консультации (не предусмотрены)		-	
Самостоятельная работа (не предусмотрены)		-	
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 3 семестре		12	
Раздел 2. Товароведение потребительских товаров		154	
МДК.02.02 Товароведение потребительских товаров		154	
Тема 1. Введение, цели и задачи курса и методы оценки качества продовольственных товаров	Содержание		1
	Введение, цели и задачи курса и методы оценки качества продовольственных товаров. Классификация пищевых продуктов. 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	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Введение, цели и задачи курса и методы оценки качества продовольственных товаров.	2	
Тема 2. Зерномучные товары и хлебобулочные, сухарные, бараночные изделия	Содержание		2, 3
	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.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Зерномучные товары и хлебобулочные, сухарные, бараночные изделия. Навыки в идентификации и оценке качества зерномучных товаров, соблюдении условий и сроков хранения.	2	
Тема 3. Свежие и переработанные овощи и свежие и переработанные плоды	Содержание		2, 3
	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.	2	

	Условия и режимы хранения и реализации. Виды порчи плодов и плодовых консервов.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	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.	2	
Тема 4. Вкусовые товары	Содержание		2
	Ассортимент, требования к качеству. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки; чай, кофе. Факторы, формирующие качество. Условия и сроки хранения, реализации.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Навыки в идентификации и оценке качества вкусовых товаров, расшифровке маркировки, распознавании фальсифицированных товаров, соблюдении условий и сроков хранения. Идентификация и оценка качества кофе и чая.	2	
Тема 5. Пряности, приправы	Содержание		2
	Ассортимент, Требования к качеству и хранению.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Пряности, приправы. Ассортимент, требования к качеству и хранению.	2	
Тема 6. Сахаристые продукты	Содержание		2, 3
	Ассортимент, Требования к качеству и хранению. Крахмал, мед, сахар, кондитерские товары. Характеристика ассортимента. Показатели качества.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Навыки в идентификации и оценке качества сахара, конфет и карамельных изделий, изучение факторов, сохраняющих качество. Идентификация, оценка качества, распознавание мучных кондитерских изделий.	2	
Тема 7. Пищевые жиры	Содержание		2, 3
	Ассортимент, требования к качеству и хранению. Значение в питании, состав, свойства, классификация. Упаковка и хранение.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Навыки в идентификации и оценке качества	2	

	пищевых жиров.		
Тема 8. Молоко и молочные продукты	Содержание		2
	Ассортимент, требования к качеству и хранению. Молоко коровье, масло сливочное, кисломолочная продукция, молочные консервы. Состав, физические свойства. Технологическая обработка молока, требования к качеству.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	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.	2	
Тема 9. Мясо и мясные товары	Содержание		2
	Ассортимент, требования к качеству и хранению. Виды скота для убоя. Классификация и маркировка мяса. Субпродукты, мясо птицы. Колбасные изделия, копчености. Мясные консервы.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	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	Содержание		2
	Ассортимент, требования к качеству и хранению. Классификация промысловых рыб. Соленые, сушеные, вяленые, копченые рыбные товары. Рыбные консервы, пресервы. Икра.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Навыки в идентификации и оценке качества, соблюдении условий и сроков хранения рыбных товаров.	2	
Тема 11. Яйца и яичные товары	Содержание		2
	Ассортимент, качество и дефекты. Классификация яиц.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Навыки в идентификации и оценке качества куриных яиц, соблюдении условий и сроков хранения.	2	
Тема 12. Пищевые Концентраты	Содержание		2
	Ассортимент, качество и дефекты.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Пищевые концентраты.	2	
Тема 13.	Содержание		2

Пищевая ценность продуктов питания	Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие. Нормы рационального питания. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
Тема 14. Оценка качества продовольстве нных товаров	Содержание		2
	Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров, как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства, изменение показателей качества при разных способах технологической обработки сырья. Градации пищевых продуктов по качеству и размеру. Дефекты: понятие, классификация, диагностика, причины возникновения и способы устранения.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
Тема 15. Хранение продовольств енных товаров	Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами). Распознавание идентификации товаров в предложенных образцах.	2	2
	Содержание		
	Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение: правила, принципы, способы. Методы хранения, сроки годности: понятие, их виды, влияние на качество. Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению потерь.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		

	Решение ситуационной задачи: расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли.	2	
Тема 16. Консервирование продовольственного сырья	Содержание		2
	Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования. Изменения качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Тенденции к расширению методов консервирования.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Консервирование продовольственного сырья	2	
Тема 17. Основные свойства непродовольственных товаров.	Содержание		2
	Методы определения показателей качества непродовольственных товаров; измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, экспертный контроль и оценка качества продукции.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Изучение номенклатуры потребительских свойств и анализ требований к качеству товаров по нормативным документам.	2	
Тема 18. Товары из пластических масс.	Содержание		2
	Общие сведения о полимерах и пластических массах. Факторы формирующие потребительские свойства. Ассортимент изделий из пластмасс.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Товары из пластических масс. Навыки в изучении потребительских свойств и показателей товаров из пластмасс.	2	
Тема 19. Бытовые химические товары.	Содержание		2
	Классификация и характеристика ассортимента бытовых химических товаров: клеи, лакокрасочные товары, моющие, чистящие, полирующие средства.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Бытовые химические товары. Навыки в изучении потребительских свойств и показателей товаров из бытовой химии.	2	
Тема 20. Бытовые электротехнические товары	Содержание		2
	Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение бытовых технических товаров. Бытовые электротехнические товары. Ассортимент и показатели качества бытовых светильников. Бытовые электрические машины.	2	

	Холодильники, их классификация, характеристика ассортимента и оценка качества. Классификация, устройство, технико-экологические показатели стиральных машин.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Бытовые электротехнические товары. Навыки в изучении потребительских свойств и показателей электрических товаров.	2	
Тема 21. Стекланные товары.	Содержание		2
	Материалы, применяемые для выработки стекланных изделий, их свойств. Оценка качества и ассортимент стекланных изделий.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Стекланные товары. Навыки в изучении потребительских свойств и показателей стекланных товаров.	2	
Тема 22. Керамические товары.	Содержание		2
	Строение, состав и свойства керамики. Характеристика разных видов керамики. Ассортимент изделий из фарфора. Фаянса. Потребительские свойства керамических товаров.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Керамические товары. Навыки в изучении потребительских свойств и показателей керамических товаров.	2	
Тема 23. Классификация и ассортимент парфюмерно- косметических товаров.	Содержание		2
	Требования, предъявляемые к качеству парфюмерно-косметических товаров. Сертификация парфюмерно-косметических товаров. Информация для потребителя парфюмерно-косметических товаров.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров. Требования к качеству.	2	
Тема 24. Товары культурно- бытового назначения.	Содержание		2
	Классификация и ассортимент; факторы, формирующие потребительские свойства.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
Тема 25. Текстильные, швейные товары.	Классификация и ассортимент; факторы, формирующие потребительские свойства.	2	2
	Содержание		
	Конструирование, моделирование, способы изготовления одежды. Потребительские свойства и показатели качества одежды. Классификация ассортимента швейных изделий	2	

	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Текстильные, швейные товары. Классификация и ассортимент, оценка качества текстильных, швейных товаров.	2	
Тема 26. Трикотажные товары.	Содержание		2
	Особенности производства, виды переплетений трикотажных полотен и их влияние на свойства изделий. Классификация и ассортимент трикотажных изделий.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Трикотажные товары. Классификация и ассортимент, оценка качества трикотажных товаров.	2	
Тема 27. Спортивные товары.	Содержание		2
	Классификация спортивных товаров.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Ассортимент, оценка качества и маркировка спортивных товаров.	2	
Тема 28. Кожевенно- обувные товары. Обувные материалы.	Содержание		2
	Классификация и ассортимент.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Классификация и ассортимент кожаной обуви, оценка качества.	2	
Тема 29. Пушно-меховые товары	Содержание		2
	Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырьё. Строение пушно-мехового сырья. Строение волос. Топография шкуры.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
Тема 30. Ювелирные изделия	Содержание		2
	Классификация и характеристика ассортимента ювелирных товаров, часов. Требования к качеству, правила маркировки и хранения ювелирных изделий, часов.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Драгоценные металлы. Драгоценные и полудрагоценные камни. Искусственные камни. Поделочные материалы. Доклад с презентацией.	2	
Тема 31. Галантерейные товары	Содержание		2
	Классификация галантерейных товаров, характеристика ассортимента. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение галантерейных товаров.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		

	Текстильная галантерея. Изучение ассортимента текстильной галантереи. Металлическая и пластмассовая галантерея Изучение ассортимента металлической и пластмассовой галантереи. Кожаная галантерея. Щетки. Зеркала. Изучение ассортимента кожаной галантереи, щеток, зеркал. Тесты.	2	
Тема 32. Товары культурнобытового назначения	Содержание		2
	Классификация школьно-письменных и канцелярских товаров. Классификация и ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение. Классификация и ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение игрушек.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Школьно-письменные товары. Изучение ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров.	2	
Тема 33. Игрушки	Содержание		2
	Изучение ассортимента и показателей качества игрушек.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
Тема 34. Музыкальные и фототовары, бытовые электронные товары.	Содержание		2
	Краткая характеристика музыкальных и фототоваров, бытовых электронных товаров. Расчет цены, по которой целесообразно продавать товар данных групп.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Изучение терминов бытовой аудиотехники и ассортимент бытовой аудиотехники, используя технические паспорта, нормативно-технические документы, каталоги	2	
Тема 35. Изделия народных художественных промыслов и сувениры, текстильные товары	Содержание		2
	Краткая характеристика изделий народных художественных промыслов и сувениров, текстильных товаров. Расчет спроса на товар данных групп, доли потенциальных покупателей принимающих предложенную цену на товар.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Изучение ассортимента и показателей качества изделий народных художественных промыслов.	2	
Тема 36. Ковры и ковровые изделия	Содержание		2
	Краткая характеристика ковров и ковровых изделий. Расчет доли потенциальных покупателей и доли потенциальных покупателей, принимающих предложенную	2	

	цену на товар данных групп, цены, по которой целесообразно продавать товар.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Изучение и анализ ассортимента ковров и ковровых изделий на рынке	2	
Тема 37. Стройматериалы	Содержание		2
	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Изучение методики и порядка определения показателей основных физических свойств строительных материалов.	2	
Тема 38. Товароведные характеристики белых товаров, их свойства и показатели	Содержание		2
	Материалы для производства мебели. Основные этапы производства мебели..Классификация и ассортимент мебели. Требования к маркировке, упаковке,транспортировке и хранению мебели.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Изучение ассортимента корпусной мебели, мебели для сидения и лежания. Виды дефектов деталей.	2	
Тема 39. Нефтепродукты и смазочные материалы	Содержание		1
	Виды топлива, их свойства и горения.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
Тема 40. Биотовары: цветы, зоотовары, предметы ухода за ними и корма	Содержание		2
	Краткая характеристика биотоваров: цветы, зоотовары, предметы ухода за ними и корма. Расчет доли потенциальных покупателей и доли потенциальных покупателей, принимающих предложенную цену на товар данных групп, цены, по которой целесообразно продавать товар.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
Тема 41. Состояние рынка продовольственных товаров	Содержание		2
	Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Изучить признаки продовольственных рынков	2	

Консультации (не предусмотрены)	-	
Самостоятельная работа (не предусмотрены)	-	
Примерная тематика курсовых работ в 6 семестре	20	
1. Экспертиза качества картофеля, реализуемого на рынке 2. Потребительские свойства и качество картофеля, реализуемого на розничном рынке 3. Потребительские свойства и качество свежей моркови, реализуемой в розничной торговле 4. Качество и потребительские свойства столовой свеклы, реализуемой на розничном рынке 5. Качество и потребительские свойства репчатого лука разных хозяйственно ботанических сортов, реализуемого на рынке 6. Товарная характеристика и качество культивируемых грибов, реализуемых в магазине 7. Потребительские свойства и качество грибов вешенки разных производителей (или шампиньонов) 8. Потребительские свойства и качество яблок разных помологических сортов, реализуемых на потребительском рынке г. Саратова 9. Товароведная характеристика и качество цитрусовых плодов, реализуемых в магазинах сетевой торговли 10. Характеристика потребительских свойств и качества бананов, реализуемых в магазинах сети «Пятерочка» 11. Роль генетически модифицированных свежих плодов, овощей в питании человека 12. Товароведная характеристика и качество сушеных плодов, реализуемых в магазине 13. Оценка качества закусочных овощных консервов, реализуемых в магазинах сетевой торговли 14. Товароведная характеристика и качество винограда, реализуемого в розничной торговле 15. Потребительские свойства и качество замороженных плодов и овощей, реализуемых в магазинах сетевой торговли 16. Сравнительная характеристика потребительских свойств и качества макаронных изделий различных изготовителей 17. Формирование видовых особенностей и качества макаронных изделий 18. Исследование потребительских свойств и качества макаронных изделий региональных изготовителей 19. Исследование ассортимента и качества рисовой крупы, поступающей в предприятия розничной торговли (или общественного питания) 20. Анализ ассортимента и качества крупы разных изготовителей, реализуемых в магазинах г. Саратова 21. Потребительские свойства и качество рисовой крупы разных изготовителей 22. Исследование технологических свойств и качества пшеничной муки 23. Ассортимент и качество хлеба из пшеничной муки, реализуемого в сети магазинов «Магнит» 24. Товарная характеристика ассортимента и качества батонов, реализуемых в сети магазинов «Гроздь»		

25. Потребительские свойства, ассортимент и качество хлебобулочных изделий, вырабатываемых в гипермаркете «Магнит» 26. Функциональные виды хлеба и хлебобулочных изделий: ассортимент и качество 27. Сравнительная характеристика хлеба разных изготовителей из смеси ржаной и пшеничной муки по пищевой ценности и качеству 28. Роль тары и упаковочных материалов в сохранении потребительских свойств и качества продовольственных товаров 29. Фальсификация пищевых продуктов: последствия и предупреждения 30. Повышение потребительских свойств, качества и сохраняемости хлеба 31. Продовольственная безопасность России и региона 32. Товароведная характеристика тропических плодов, реализуемых в сетевых магазинах 33. Анализ показателей качества и безопасности свежих плодов 34. Контроль качества натуральных овощных консервов, реализуемых в магазине 35. Товароведная характеристика и оценка качества консервированных томатопродуктов 36. Потребительские свойства, упаковка, маркировка овощных консервов разных изготовителей 37. Товарная характеристика и качество соков, реализуемых в магазине 38. Потребительские свойства, ассортимент и качество овощных и плодовых консервов для детского питания 39. Сохранение потребительских свойств и качества свежих плодов 40. Влияние тары и упаковочных материалов на сохранение потребительских свойств и качества овощных (или плодовых) консервов			
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы в 4,5 семестре, в форме дифференцированного зачета в 6 семестре			
Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров		124	
МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров		124	
Тема 1. Оценочная деятельность в товароведении	Содержание		1,2
	1.Основные понятия оценочной деятельности. Участники рынка оценочных услуг. Сущность оценочной деятельности в товароведении: понятие, цели и принципы, виды, особенности, методы.	2	
	2.Оценка конкурентоспособности товаров и услуг: понятие конкурентоспособности товаров. Факторы конкурентоспособности. Критерии конкурентоспособности. Порядок проведения оценки конкурентоспособности. Методы оценки конкурентоспособности.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		

	1. Применение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий продовольственного товара.	2	
	1.2 Применение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий продовольственного товара.	2	
	2.Определение объема выборки (проб), приёмочных и браковочных чисел товарных партий и расчет приёмочного уровня дефектности партии продовольственного /непродовольственного товара	2	
	2.2 Определение объема выборки (проб), приёмочных и браковочных чисел товарных партий и расчет приёмочного уровня дефектности партии непродовольственного товара.	2	
	3.Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества отдельных товаров, определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям.	2	
	4.Оценка качества продовольственного непродовольственного однородной группы (подгруппы).	2	
	4.1 Оценка качества непродовольственного однородной группы (подгруппы).	2	
Тема 2. Идентификация потребительских товаров	Содержание		2,3
	1.Основы идентификации потребительских товаров: значение понятие, цель и принципы идентификации, характеристика идентификации товаров, ее видов. Критерии, средства, показатели и методы идентификации. Общий порядок проведения идентификации товаров.	2	
	2.Роль идентификации в товароведной и экспертной деятельности: организация прослеживаемой продукции в сфере производства, роль идентификации при сертификации продукции, оценочной деятельности и контрольно-надзорных операциях.	2	
	3.Особенности идентификации при выявлении фальсификации однородных групп продовольственных товаров.	2	
	4.Особенности идентификации при выявлении фальсификации однородных групп непродовольственных товаров.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	1.Исследование общих правил проведения идентификации продовольственных / непродовольственных товаров. Выявление	2	

	показателей пригодных для целей ассортиментной (видовой) идентификации, (ситуационная задача).		
	2. Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации продовольственного товара однородной группы (подгруппы), (ситуационная задача).	2	
	3. Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации непродовольственного товара однородной группы (подгруппы), (ситуационная задача).	2	
	4. Сенсорный анализ	2	
	5. Экспертная оценка фальсифицированных товаров	2	
Тема 3. Методы определения показателей качества товаров	Содержание		2
	1. Классификация и характеристика методов определения показателей качества: объективные и эвристические методы, преимущества и недостатки. Разновидности измерительного метода.	2	
	2. Основные виды погрешностей измерений. Органолептический метод: особенности, разновидности, порядок и процедура проведения, оценка с применением балловых шкал.	2	
	3. Экспертный метод	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	1. Оценка органолептических и физико-химических показателей качества продовольственного / непродовольственного товаров.	2	
	1.2 Оценка органолептических и физико-химических показателей качества непродовольственного товаров.	2	
	2. Балльная оценка органолептических показателей качества продовольственного / непродовольственного товара.	2	
	3. Диагностика дефектов отдельных товаров по внешним признакам; определение причины возникновения дефектов.	2	
Тема 4. Основы экспертизы потребительских товаров	Содержание		2,3
	1. Теоретические основы экспертизы потребительских товаров: предмет, цели и задачи организации экспертизы, основными понятия, принципы и виды, значение экспертизы в системе управления качеством.	2	

	2.Организация и процедура проведения товароведной экспертизы: порядок назначения и производства экспертиз, взятия проб и образцов товаров, документальное оформление работ по организации экспертизы.	2	
	3.Нормативно-правовая база товароведной экспертизы: основные законодательные и нормативные документы, требования к экспертам, техническое регулирование и информационно-справочное обеспечение экспертизы.	2	
	4.Стандартизация как нормативная база экспертизы.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	1.Подготовка к проведению экспертизы качества потребительских товаров.	2	
	2.Организация проведения экспертизы качества потребительских товаров	2	
	3.Документальное сопровождение экспертизы качества продовольственного / непродовольственного товара.		
	4.Экспертиза качества продовольственного/непродовольственного товара однородной группы (подгруппы).	2	
Тема 5. Оценочная экспертиза товаров	Содержание		1
	Определение цены товаров новых, бывших в употреблении, конфискованных, перенесенных стихийные бедствия, пожар.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Порядок проведения товароведной экспертизы	2	
Тема 6. Документальная экспертиза товаров	Содержание		1
	1.Понятие технической документации, ее классификация.	2	
	2.Товарно-сопроводительные документы (ТСД). Эксплуатационные документы (ЭД)	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	1.Оценка товароведной характеристики товара на основе сертификатов, технических условий и иных документов.	2	
Тема 7. Товароведная экспертиза.	2.Особенности обязательной и добровольной сертификации товаров и услуг.	2	1,2
	Содержание		
	1. Товароведная экспертиза, как один из важнейших и обязательных видов товарной экспертизы. Классификация товароведной экспертизы.	2	
	2. Количественная экспертиза. Правовая база проведения. Правила проведения количественной экспертизы.	2	

	2. Качественная экспертиза, её классификация. Правила проведения экспертизы по качеству. Экспертиза новых товаров. Дегустация.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Изучение правил проведения качественной экспертизы.	2	
Тема 8. Санитарно-гигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза.	Содержание		1
	1. Санитарно-гигиеническая экспертиза. Цель, объекты и субъекты. Правовая, информационная базы.	2	
	2. Гигиеническая экспертиза. Цель, задачи. Виды санитарно-гигиенической экспертизы.	2	
	3. Ветеринарно-санитарные экспертизы. Задачи, объекты, субъекты.	2	
	4. Нормативные и правовая базы ВСЭ.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Изучение правил проведения качественной экспертизы.		
Тема 9. Экологическая экспертиза товаров	Содержание		1,2
	1. Цели, задачи, правовая база, природоохранных мероприятий. Экологические показатели.	2	
	2. Источники экологических загрязнений.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	1. Экологические показатели.	2	
Тема 10. Организация проведения товарной экспертизы	2. Виды антропогенных загрязнений окружающей среды и методы их экспрессного анализа.	2	1,2
	Содержание		
	1. Этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап, оформление документов на проведение экспертизы.	2	
	2. Основной этап. Изучение документов, их анализ и оценка на предмет достоверности информации. Правила отбора образцов.	2	
	3. Заключительный этап. Анализ и оценка полученных результатов и их документальное оформление.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	1. Изучение и заполнение основных документов проведения товарной экспертизы.	2	
Тема 11. Идентификация и фальсификация товаров	2. Правила отбора проб и выборок из товарных партий.	2	1,2
	Содержание		
	1. Идентификация товаров. Виды, средства, критерии, показатели про идентификации товаров.	2	

	2. Фальсификация. Виды и методы обнаружения фальсификации. Последствия фальсификации.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	1.Изучение методов для идентификации товаров.	2	
	2.Изучение видов фальсификации.	2	
Консультации			
Самостоятельная работа		-	
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы в 4,5 семестре, в форме дифференцированного зачета в 6 семестре		-	
Раздел 4. Управление ассортиментом товаров		32	
МДК.02.04 Управление ассортиментом товаров		32	
Тема 1. Основные понятия в области управления ассортиментом товаров	Содержание		1
	1.Теоретические основы управления ассортиментом: понятие ассортимента, классификация, свойства и показатели ассортимента.	2	
	2.Основные направления совершенствования ассортимента, факторы, влияющие на ассортимент потребительских товаров.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	1. Ассортимент товара.	2	
	2.Расчет показателей ассортимента.	2	
Тема 2. Маркетинговый подход к изучению потребителя	Содержание		
	1. Понятие рынка, его классификация.	2	
	2. Процесс маркетинговых исследований. Информация в маркетинговых исследованиях. Понятие товара в маркетинге.	2	
	3.Товарные факторы, влияющие на сбыт.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	1. Разработка плана маркетинговых исследований.	2	
	2.Исследование покупателей: основные методы. Виды покупательского спроса и задачи его изучения.		
Тема 3. Ассортимент товаров и управление им	3.Анализ показателей спроса и предложения.	2	
	Содержание		
	Понятие товара, классификация товаров. Жизненный цикл товара. Понятие товарного ассортимента. Основные свойства и показатели ассортимента.	2	
	Планирование продаж. Планирование закупок. Процесс разработки новых товаров. Товарная марка и упаковка продукции.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	1.Изучение жизненного цикла товара.	2	

	2. Анализ ассортимента товаров.	2	
	3.Формирование списка бизнес-процессов. Планирование закупок и размещение заказов.	2	
Тема 4. Ассортиментная политика торгового предприятия	Содержание		
	1.Ассортиментная политика торгового предприятия, ее цели и задачи.	2	
	2.Основные факторы формирования ассортимента.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	1. Построение графика ЖЦТ.	2	
	2.Расчет показателей ассортимента товаров.		
Тема 2. Стратегия и ассортиментная политика розничного торгового предприятия	Содержание		2
	1.Стратегии и тактика управления ассортиментом: основные виды конкурентных стратегий, позиционирование магазинов, сегментирование покупателей, выявление потребностей в товаре.	2	
	2.Ассортиментная политика розничного магазина: основные понятия, факторы, влияющие на формирование и разработку ассортиментной политики, анализ и улучшение ассортиментной политики.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	1.Отбор целевых сегментов рынка	2	
Тема 3. Методы и инструменты управления товарным ассортиментом	Содержание		2
	1.АВС-анализ: виды, суть метода, порядок проведения, преимущества и недостатки метода, методика стратификации множества элементов.	2	
	2.XYZ-анализ: суть метода, порядок проведения, преимущества и недостатки метода. Совмещенный АВС- и XYZ-анализ.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	2	
	Практические занятия		
	1.Расчет основных показателей ассортимента розничного магазина.	2	
	2.АВС-анализ ассортимента розничного магазина	2	
Тема 4. Основы категорийного менеджмента	Содержание		2, 3
	Введение в категорийный менеджмент и его философия. Концепция управления категориями товаров (СМ – Category Management). Особенности внедрения и процесс категорийного менеджмента, его основные преимущества и недостатки. Основные этапы перехода на категорийный менеджмент. Специфика процесса управления в категорийном менеджменте.	2	

	Организационная концепция категорийного менеджмента.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Выполнение расчетов для внедрения принципов категорийного менеджмента с применением специализированных программных продуктов.	2	
Тема 5. Методология категорийного ассортимента	Содержание		2, 3
	1.Структурирование и выделение категорий в товарном ассортименте. Формирование категорий в ассортименте. Балансировка ассортимента по широте и глубине. Распределение торговых площадей между категориями.	2	
	2.Ассортиментная матрица магазина: суть, принципы, правила и этапы формирования.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	1.Размещения торговой сети в городах	2	
	2.Составление портрета категории, выбор конкурентов и алгоритмов решения задачи по кейсу.	2	
Консультации (не предусмотрены)		-	
Самостоятельная работа (не предусмотрены)		-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 3 семестре		-	
Учебная практика Виды работ: 1. Формирование ассортимента и управление ассортиментом 2. Идентификация и фальсификация молока. 3. История формирования и развития товароведения как науки 4. Классификация и товароведная характеристика кетчупов. 5. Методы оценки качества товаров. 6. Порядок сдачи – приемки товаров. 7. Действие товароведов в случае обнаружения дефектов в зависимости от его величины. 8. Реализация товаров. 9. Торговый инвентарь для непродовольственных товаров. 10. Упаковка товаров. 11. Фальсификация товаров. 12. Формирование ассортимента товаров. 13. Хранение товаров. 14. Экспертиза товаров: классификация, ассортимент. 15. Маркировка товара, изделия, упаковки. 16. Организация послепродажного обслуживания 17. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров. 18. Понятие о швейных товарах и одежде. 19. Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров. 20. Понятие штрихового кода. Классификация штриховых кодов		72	

21. Особенности приёмки продовольственных товаров разных групп по количеству и качеству. 22. Особенности приёмки непродовольственных товаров разных групп по количеству и качеству. 23. Основные операции предреализационной подготовки товаров с учётом их особенностей. 24. Правила обслуживания покупателей. 25. Правила установления цены развесных и фасованных товаров. 26. Оформление ценников на товары. 27. Правила подготовки товаров однородных групп к продаже. 28. Правила ухода за рабочим местом и содержание его в надлежащем состоянии. 29. Подготовка торгового зала магазина к работе. 30. Виды инвентаря и инструментов, имеющих в магазине, их назначение, правила пользования и уход за ними. 31. Свойства пушно-мехового полуфабриката, влияющие на качество готовых изделий. 32. Продовольственные товары (алкоголь, напитки, мясо, рыба, кондитерские изделия). 33. Хозтовары. Лаки, краски, клей, моющие средства. 34. Товары на основе пластмасс. 35. Инструмент, украшение, часы. 36. Витамины в продовольственных товарах. 37. История первого сотового телефона. 38. Поваренная соль. Значение в питании. Факторы, влияющие на качество. 39. Классификация и экспертиза меха и пушнины. 40. Потребительские свойства кожи. 41. Полезность пищевых продуктов. 42. Методы консервирования продовольственных товаров. 43. Сравнительная характеристика гитары и балалайки. 44. Печенье, крекер и галеты: отличительные характеристики ассортимента. 45. Средства товарной информации. Требования товарной информации. 46. Состояние производства, реализаций и потреблений алкогольных напитков. 47. Контроль качества товаров. 48. Косметические товары. Понятие, классификация и характеристика ассортимента. 49. Виды декорирования керамических изделий. 50. Сахаристые кондитерские товары: классификация требования к качеству дефекты, хранение. 51. Классификация спортивного инвентаря для зимних видов спорта. 52. Овощи: классификация, особенности химического состава и пищевой ценности, хранение, дефекты и болезни. 53. Свежие плоды. Классификация, упаковка, хранение и современный ассортимент. 54. Печенье, крекер и галеты: отличительные характеристики, ассортимент. 55. Средства товарной информации. Требования к товарной информации.		
--	--	--

Защита отчета по учебной практике		
Производственная практика Виды работ: 1. Общая организационная характеристика оптового / розничного предприятия-базы практики. 2. Схема размещения ассортимента товаров однородных групп. 2. Расчет основных показателей ассортимента. 3. Анализ ассортиментной политики предприятия с учетом факторов, влияющих на формирование ассортимента. 4. Оценка условий приемки товаров, наличия помещений для хранения продукции с отклонениями по количеству и качеству. 5. Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам. 6. Анализ условия хранения товаров. 7. Изучение товаросопроводительных документов и правильности их оформления. 8. Оценка торговой и производственной маркировки товара. 9. Оценка качественных характеристик товара. 10. Выявление дефектов (пороков) товаров и определение градации качества. 11. Выявление источников товарных потерь и разработка мероприятий по их предупреждению и сокращению. 12. Порядок проведения приемки товаров по количеству и качеству. 13. Изучение потребительских свойств товаров и методов качественного их определения. 14. Порядок проведения производственного и внутрифирменного контроля за формированием ассортимента, обеспечения надлежащего качества и сохраняемости товаров, бесперебойного снабжения предприятия товарами, за работой персонала. 15. Товарно – сопроводительные документы по приёмке товаров по количеству и качеству. 16. Требования к качеству услуги розничной торговли, установленных государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами с учётом профиля и специализации торгового предприятия. 17. Соответствие помещений магазина требованиям обеспечения качества и безопасности, реализуемых товаров и оказываемых услуг. 18. Размещение товаров на хранение. 19. Расстановка товарных партий в складе, их идентификация. 20. Правила проверки соответствия принимаемого товара товарно – сопроводительным документам по основным идентифицирующим признакам. 21. Сведения, указанные на маркировке товаров. 22. Маркирование фасованных товаров. 23. Реализация товаров различных групп и видов с учётом их особенностей, профиля, специализации и форм обслуживания. 24. Правила размещения товаров на складе. 25. .Правила труда и техники безопасности при работе на складе.	36	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по ПМ.02	9	
Всего	539	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Комплект учебной мебели, учебная доска. Мультимедийное оборудование: экран настенный, проектор, компьютер;

3) программные средства:

- MS Word;
- MS Excel;
- MS Power Point.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основная литература:

1. Аксенова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров: учебное

пособие / Л. И. Аксенова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. - Минск: РИПО, 2020. - 450 с. - ISBN 978-985-7234-20-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1215087> (дата обращения: 18.06.2022). - Режим доступа: по подписке.

2. Григорян, Е. С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234692> (дата обращения: 18.06.2022). - Режим доступа: по подписке.

3. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: учебное пособие / Е.А. Замедлина. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. — 156 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1862604> (дата обращения: 18.06.2022). - Режим доступа: по подписке.

4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491121>

5. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник [12+] / О.А. Косарева. — Москва» Университет Синергия, 2020. — 452с.: ил. — режим доступа: по подписке. — Текст: электронный // URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617835>

6. Левкин, Г. Г. Коммерческая деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Г. Левкин, О. А. Никифоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 247 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15369-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497818>

7. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491545>

8. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 461 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016019-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1077751> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

9. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174607> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

10. Основы коммерческой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491497>

11. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817875> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

12. Памбухчиянц, О. В. Организация коммерческой деятельности: учебник для образовательных учреждений СПО / О. В. Памбухчиянц. — 3-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 268 с. - ISBN 978-5-394-03745-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091543> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

13. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. - 2-е изд., стер. - Минск: РИПО, 2021. - 125 с. - ISBN 978-985-7253-64-7. - Текст: электронный.

- URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854756> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

14. Янушевская, М. Н. Аудит систем качества и сертификация: учебное пособие для СПО / М. Н. Янушевская. — Саратов: Профобразование, 2021. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-0926-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/99923143>

15. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/131419.html>

16. Скрыбина, О. В. Товароведение продовольственных товаров: рыба и рыбные продукты : учебное пособие для СПО / О. В. Скрыбина, Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 89 с. — ISBN 978-5-4488-1533-1, 978-5-4497-1728-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/122335.html>

17. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Д. В. Закамов, А. Р. Луц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-1264-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106864.html>

18. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106865.html>

19. Минько, Э. В. Оценка качества товаров и основы экспертизы : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 221 с. — ISBN 978-5-4488-0157-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70616.html>

20. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617.html>

Дополнительная литература:

1. Федеральный Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300–1 «О защите прав потребителей».

2. Федеральный Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3. Федеральный Закон Российской Федерации от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».
4. Федеральный закон № 41-ФЗ от 26.03.1998 «О драгоценных металлах и драгоценных камнях».144
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности».
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции».
10. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
11. Приказ Министерства промышленности и торговли от 1 марта 2013 года № 252 «Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания».
12. ГОСТ 31460-2012 «Кремы косметические. Общие технические условия».
13. ГОСТ Р 50962-96 «Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия».
14. ГОСТ 30649-99 «Сплавы на основе благородных металлов ювелирные. Марки».
15. ГОСТ Р ИСО 11648-1-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 1. Общие принципы».
16. ГОСТ Р ИСО 11648-2-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 2. Отбор выборки сыпучих материалов».
17. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru>
18. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. <http://www.interstandart.ru>
19. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество». www.stq.ru
20. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «www.spros.ru
21. Торговля, бизнес, товароведение, экспертиза <http://www.znaytovar.ru>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

График освоения профессионального модуля предполагает последовательное освоение модуля, включающего в себя как междисциплинарные курсы, так и учебную практику.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, практические занятия.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Освоению профессионального модуля предшествует обязательное изучение дисциплин: МДК.02.01 Основы товароведения, МДК.02.02 Товароведение потребительских товаров, МДК.02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров, МДК.02.04 Управление ассортиментом товаров, ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ОП СПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.	- классифицирует товары при решении профессиональных задач; □ - осуществляет кодирование товаров с применением цифровых технологий.	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения
ПК 2.2 Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.	- идентифицирует ассортиментную принадлежность товаров устанавливает градацию качества товара.	расчетных показателей.
ПК 2.3 Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения.	- определяет и обеспечивает оптимальные условия хранения товаров с учетом принципов и требований к организации хранения товаров однородных и разнородных групп выявляет дефекты товаров и диагностирует	Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Экспертная оценка результатов

	причины их возникновения; □ - рассчитывает товарные потери в соответствии с принятой методологией □ разрабатывает мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров.	выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям.
ПК 2.4 Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.	- выявляет современные тенденции в области обеспечения качества и безопасности товаров с использованием аналитики больших данных; - осуществляет поиск необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использованием современных баз данных □ проверяет статус подобранных нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров; □ - выполняет оценку качественных и количественных характеристик товаров на соответствие требованиям нормативнотехнической документации в соответствие с установленным порядком; - применяет технические регламенты и национальные стандарты для оценки маркировки потребительских товаров; □ - выполняет операции по подготовке и проведению экспертизы 146 потребительских товаров □ оформляет документы по результатам проведенной экспертизы; □ - систематизирует и регистрирует данные о фактическом уровне качества товаров, о соответствии поступающих в организацию товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров.	Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике. Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях. Экспертная оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Экспертная оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной

		программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной, производственной практике.
ПК 2.5 Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.	- формирует торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах; □ - анализирует ассортимент товаров с применением существующих методик; □ - анализирует ассортиментную политику торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий; □ - выявляет приоритетные направления совершенствования ассортимента, в том числе с применением современных цифровых технологий.	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Экспертная оценка умения вступать в коммуникативные
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	ситуационное взаимодействие,
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляя толерантность в рабочем коллективе.	принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и

		письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- выполняет работы с соблюдением принципов бережливого производства и ресурсосбережения.	программы: – на практических занятиях; – при выполнении и защите курсовой работы (проекта); – при выполнении работ на различных этапах учебной, производственной практики; - при проведении защиты отчетов по учебной, производственной практик; – при проведении экзаменов по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена / профессионального экзамена по оценочным средствам организаций партнеров и/или профессионального сообщества.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	

