

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пашнанов Эрдне Лиджиевич
Должность: И.о. директора филиала
Дата подписания: 06.08.2024 10:32:44
Уникальный программный ключ:
f29e48b9891aa9797b1ae9fac0693fa267ac161d

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИНКЛЮЗИВНОГО ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"**

КАЛМЫЦКИЙ ФИЛИАЛ


УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала
Э.Л.Пашнанов
« 01 » июня 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости
товаров**

по специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

квалификация –менеджер по продажам

Элиста, 2022 г.

ОДОБРЕНА
предметно-цикловой комиссией
общепрофессиональных
дисциплин и профессиональных
модулей

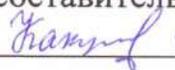
Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего профессионального
образования по специальности 38.02.04
Коммерция (по отраслям)

протокол № 9
от « 01 » апреля 2022 г.

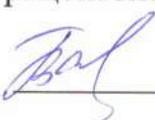
председатель предметно-цикловой
комиссии
 / Л.И. Кийкова

начальник учебно-методического отдела
 /Н.С. Бамбушева

составитель (автор):

 Л.В. Какушкина, преподаватель Калмыцкого филиала
ФГБОУ ИВО «Московский государственный
гуманитарно-экономический университет»

рецензенты:

 Г.А.Тарасенко, высшая квалификационная категория,
преподаватель Калмыцкого филиала ФГБОУ ИВО «Московский
государственный гуманитарно-экономический университет»



 А.А. Косюлина, директор ООО «Агроторг» Пятерочка

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессиональному модулю 03
Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров
для специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) базового уровня подготовки,
разработанную преподавателем Калмыцкого филиала ФГБОУ ИВО «Московский
государственный гуманитарно-экономический университет»
Какушкиной Л.В.

Представленная рабочая программа профессионального модуля 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Структура рабочей программы соответствует структуре программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов СПО.

В паспорте рабочей программы определена область применения программы, определены цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля.

Рабочая программа состоит из двух междисциплинарных курсов: Теоретические основы товароведения, Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. По каждому курсу указаны темы, количество часов по ним, предусмотрены виды самостоятельной работы. Объем каждой учебной дисциплины и виды учебной работы, предусмотренные структурой учебной дисциплины, соответствуют тематическому содержанию дисциплины.

Содержание программы направлено на приобретение обучающимися знаний, умений, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) и соответствует объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

Материально-техническое обеспечение включает наличие учебного кабинета, оснащенного оборудованием и техническими средствами обучения.

Информационное обеспечение обучения содержит перечень современных учебных изданий, дополнительной литературы и интернет-ресурсов.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля содержит результаты обучения, формы и методы контроля и оценки результатов обучения, которые осуществляются преподавателем в процессе проведения различных форм учебных занятий.

Рабочая программа позволит студентам в достаточной мере освоить профессиональный модуль, овладеть общими и профессиональными компетенциями, необходимых для качественного освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

Рабочая программа ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров рекомендуется к применению в учебном процессе Калмыцкого филиала ФГБОУ ИВО «Московский государственный гуманитарно-экономический университет».

Рецензент:



Косюлина А.А., директор ООО «Агроторг» Пятерочка

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессиональному модулю 03
Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров
для специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) базового уровня подготовки,
разработанную преподавателем Калмыцкого филиала ФГБОУ ИВО «Московский
государственный гуманитарно-экономический университет»
Какушкиной Л.В.

Представленная рабочая программа профессионального модуля 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Структура рабочей программы соответствует структуре программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов СПО.

В паспорте рабочей программы определена область применения программы, отражено место профессионального модуля в структуре образовательной программы, раскрываются цели, задачи, требования к результатам освоения профессионального модуля.

Объемы междисциплинарных курсов, виды учебной работы, тематические планы и их содержание раскрывают структуру и содержание профессионального модуля. Указанные объем часов максимальной, обязательной аудиторной учебной нагрузки, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся и форма промежуточной аттестации - соответствуют учебному плану. Виды самостоятельной работы позволяют привить обучающимся умения и навыки в овладении, изучении, усвоении и систематизации приобретаемых знаний в процессе обучения, обеспечить высокий уровень успеваемости в период обучения.

В тематическом плане и содержании профессионального модуля раскрывается последовательность изучения разделов и тем программы, показываются распределение учебных часов по междисциплинарным курсам, разделам, темам и указывается уровень освоения. Дидактические единицы, отраженные в содержании учебного материала, направлены на качественное усвоение учебного материала. Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний предусмотрены практические занятия, самостоятельная работа.

Условия реализации профессионального модуля определяют требования к необходимому материально-техническому обеспечению к оборудованию учебного кабинета и техническим средствам обучения. Информационное обеспечение обучения содержит современный перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы и интернет-ресурсов.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля содержит результаты обучения, формы и методы контроля и оценки результатов обучения, которые осуществляются преподавателем в процессе проведения различных форм учебных занятий по каждому междисциплинарному комплексу.

Рецензируемая рабочая программа рекомендуется для реализации в образовательном процессе Калмыцкого филиала ФГБОУ ИВО «Московский государственный гуманитарно-экономический университет»

Рецензент:



Тарасенко Г.А., преподаватель высшей категории Калмыцкого филиала ФГБОУ ИВО «Московский государственный гуманитарно-экономический университет»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы ПМ

Рабочая программа профессионального модуля (далее – РП ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее ВПД): Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (далее ПК):

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области коммерции при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения профессионального 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.

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

Всего 410 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося –

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 274 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 136 час;

1.4. Воспитательная цель

В результате освоения учебной дисциплины в соответствии с рабочей программой воспитания образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) реализуется воспитательная цель - личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций представлено следующими личностными результатами:

МДК.03.01. МДК.03.02	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации¹(при наличии)	
Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 16
Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 17
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	ЛР 18
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 19
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями²	

¹ Блок разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

² Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

(при наличии)	
Осознанный выбор будущей профессии как путь и способ реализации собственных жизненных планов	ЛР 20
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 21
Способный к самообслуживанию, включая обучение и выполнение обязанностей	ЛР 22
Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности	ЛР 23
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 24

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Таблица 1

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
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 личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Таблица 2

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик и)	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, в т.ч. практическая подготовка, 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
ПК 3.1 – 3.8	Раздел 1. МДК. 03.01. Теоретические основы товароведения	48	32	14		16			
ПК 3.1 – 3.8	Раздел 2. МДК. 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	362	242	92		120		-	
Всего:		410	274	106	-	136	-		

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (распределено) или в специально выделенный период (концентрированно).

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Таблица 2а

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ.03 Управление ассортиментом оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров		410/274	
Раздел 1. МДК. 03.01. Теоретические основы товароведения		48/32	
2 курс 3 семестр			
Введение	Содержание	3/2	
	1 Современное состояние потребительского рынка России и Калмыкии Предмет, цели и задачи товароведения. Основные термины: товар, продукция. Товароведение – наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик. Межпредметные связи. Принципы товароведения: безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация.	2	1
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	9/6	

Потребительские свойства товаров	1	Потребительские свойства непродовольственных товаров. Назначение: функциональное, социальное, классификационное, универсальное. Надежность: долговечность, безотказность, ремонтпригодность Эргономические свойства: антропометрические и психологические. Эстетические свойства: внешний вид, дизайн, стиль, мода. Экологические свойства. Безопасность : химическая, радиационная, механическая, электрическая, магнитная, электромагнитная, термическая, санитарно – гигиеническая, противопожарная. Оценка качества товаров. Градации качества: стандартные и нестандартные товары. Брак.	2	1,2
	2	Потребительские свойства продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Пищевая ценность. Энергетическая ценность. Биологическая ценность. Физиологическая ценность	2	1,2
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие: Изучение потребительских свойств товаров.	2	
Тема 1.2. Основные свойства материалов и изделий	Содержание		9/6	
	1	Понятия «единичные экземпляры» и «товарная партия» Общие количественные характеристики: масса, длина, термодинамическая температура, объем, теплопроводность, теплоемкость. Специальные количественные характеристики: объемная масса, сыпучесть, горизонтальное и/или вертикальное давление слоя товаров. Физические свойства товаров: размерно – массовые характеристики отдельных товаров и товарных партий: масса товаров, длина, площадь, объем. Теплофизические свойства товаров: температура, теплоемкость, теплопроводность. Механические свойства – прочность, твердость, деформация, упругость, эластичность, пластичность, вязкость. Теплофизические свойства: температура плавления и застывания, температура замерзания. Электрофизические свойства: электропроводность, диэлектрическая проницаемость. Оптические свойства: цвет, цветовой фон, яркость, насыщенность, прозрачность, преломляемость. Акустические свойства – спектр, скорость, сила, тон.	2	1,2
	Практические занятия		4	

	1	Изучение специфических физических свойств товарных партий и единичных экземпляров товаров.	2	
	2	Изучение физических и специфических свойств товаров в действующем торговом предприятии города.	2	
Тема 1.3. Качество и контроль качества товаров	Содержание		12/8	
	1	<p>Понятие качества товаров. Свойства и показатели качества: единичные, комплексные, базовые, определяющие. Контроль качества и количества товарных партий. Понятие «проба», «выборка», «приемочное число», «браковочное число», «средний образец», «средняя проба», «навеска».</p> <p>Стадии технологического цикла: предтоварная стадия, товарная стадия, стадия утилизации отходов товаров.</p> <p>Три класса товаров по качеству: товары, пригодные к использованию по назначению; товары, условно пригодные для использования по назначению; опасные товары, непригодные для использования по назначению.</p> <p>Сортамент товаров: природный и товарный. Дефекты товаров. Классификация по степени значимости, по наличию методов и средств, по месту возникновения.</p>	2	1,2
	2	<p>Формирующие факторы: проектирование и разработка продукции, сырье, конструкция, технология производства.</p> <p>Сохраняющие факторы: упаковка, хранение, размещение. Сроки годности и эксплуатации товаров. Товарная обработка: сортировка по качеству, калибровка, мойка, фасовка, упаковывание, реализация товаров. Послепродажное обслуживание: доставка товаров, сборка, техническое обслуживание, гарантийный ремонт.</p> <p>Потребление: краткосрочное потребление с полной или частичной утратой товара; эксплуатация товара.</p>	2	1,2
	Практические занятия		4	
	1	Изучение товарных потерь.	2	
	2	Оценка качества товаров. Изучение дефектов товаров	2	
Тема 1.4. Ассортимент	Содержание		9/6	

товаров	1	Понятие ассортимента товаров, товарной номенклатуры. Классификация ассортимента товаров: промышленный, торговый ассортимент; простой и сложный ассортимент; групповой, видовой, марочный; развернутый ассортимент; сопутствующий ассортимент; смешанный ассортимент; рациональный ассортимент; оптимальный ассортимент; реальный и прогнозируемый ассортимент. Свойства и показатели ассортимента: широта, полнота, устойчивость, новизна, рациональность и гармоничность.	2	1,2
	2	Структура ассортимента, ассортиментный перечень. Формирование ассортимента. Факторы формирования ассортимента: общие и специфические. Управление ассортиментом: сокращение ассортимента, расширение ассортимента, стабилизация ассортимента, обновление ассортимента, совершенствование ассортимента, гармонизация ассортимента.	2	1,2
	Практические занятия		2	
	1	Изучение свойств и показателей ассортимента товаров.	2	
Тема 1.5. Систематизация, кодирование и информация о товаре	Содержание		6/4	
	1	Партионная идентификация и прослеживаемость товаров: техническое (технологическое) обеспечение, информационное обеспечение. Кодирование товаров. Понятие кода, его структура. Методы кодирования: порядковые, серийно – порядковый, последовательный, параллельный. Классификатор, его структура, категории, товароведная классификация товаров. Средства товарной информации. Виды и формы товарной информации. Маркировка. Структура маркировки.	2	1,2
	Практические занятия		2	
	1	Изучение маркировки товаров	2	
Самостоятельная работа обучающихся по МДК.03.01.Работа с учебной литературой и интернет-ресурсамиНаписание рефератов, решение тестовых заданий, составление кроссвордов. Составление схемы классификации потребительских свойств, решение торговых ситуаций. Написание отчетов, работа с ГОСТами по решению ситуаций, подбор примеров маркировки товаров. Работа с каталогами, составление схем классификации ассортимента товаров. Изучение ассортимента товаров в действующем торговом предприятии города – составление отчета.			16	
Раздел ПМ 03 Управление ассортиментом оценка				

качества и обеспечение сохранности товаров			
Раздел 2.МДК. 03.02. Товароведение продовольственных товаров		181/121	
2 курс 3 семестр			
Введение	Содержание		3/2
	1	Предмет, цели и задачи курса. Связь с другими дисциплинами. Основные направления развития рынка продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров	2
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров			
Тема 1.1. Химический состав продовольственных товаров	Содержание		3/2
	1	Химический состав и свойства веществ. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе, усвояемости, происхождению. Характеристика важнейших веществ химического состава	2
Тема 1.2. Пищевая ценность, особенности оценки качества	Содержание		6/4
	1	Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность. Энергетическая ценность. Оценка качества: понятие, группы показателей. Потери продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации. Виды и разновидности потерь. Процессы, вызывающие эти потери и факторы, влияющие на потери	2
	2	Факторы вызывающие изменения качества товаров при хранении. Процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении. Методы консервирования продовольственных товаров.	2
Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп			
Тема 2.1. Зерномучные товары	Содержание		21/14
	1	Зерно. Классификация зерновых культур. Зерновые культуры, выращиваемые в РК. Крупы: химический состав и пищевая ценность. Основные виды и ассортимент круп. Требования к качеству, упаковка и хранение крупы.	2
	2	Мука. Химический состав и пищевая ценность муки. Ассортимент муки. Требования к качеству, упаковка и хранение муки. Продукты переработки муки. Сухарные,	2

		бараночные и макаронные изделия: ассортимент, упаковка и хранение.		
	3	Хлеб и хлебобулочные изделия: Производство хлеба и хлебобулочных изделий в РК. Химический состав и пищевая ценность хлеба. Сырье, применяемое в хлебопечении. Ассортимент хлеба и булочных изделий. Дефекты хлебобулочных изделий. Хранение.	2	1,2
	Практические занятия		8	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества круп	2	
	2	Изучение ассортимента и оценка качества муки и продуктов ее переработки	2	
	3	Изучение ассортимента и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	4	Ознакомление с ассортиментом зерномучных товаров и продуктов их переработки в магазинах г. Элисты (экскурсия).	2	
Тема 2.2. Вкусовые товары	Содержание		21/14	
	1	Значение в питании, классификация вкусовых товаров. Чай и чайные напитки. Химический состав и пищевая ценность чая. Калмыцкий чай: состав и польза. Ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение. Кофе и кофейные напитки: ассортимент, упаковка и хранение.	2	1,2
	2	Безалкогольные и алкогольные напитки. Безалкогольные напитки: ассортимент, товароведная характеристика, хранение. Алкогольные напитки. Спирт, водка и ликеро-водочные изделия: ассортимент, характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Коньяки: ассортимент, упаковка, маркировка и хранение.	2	1,2
	3	Виноградные вина: классификация, товароведная характеристика, требования качества, упаковка, маркировка и хранение. Плодово-ягодные вина: ассортимент, условия и сроки хранения. Табачные изделия: ассортимент, условия хранения.	2	1,2
	4	Пряности и приправы. Ассортимент, товароведная характеристика. Упаковка и хранение.	2	1,2
	Практические занятия		6	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества чая, кофе	2	
	2	Изучение ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков	2	
	3	Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ	2	
	Тема 2.3. Сахар, мед, крахмал	Содержание		9/6
1		Значение в питании сахара, меда, крахмала. Сахар: ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение. Мед: виды меда, требования к качеству, упаковка и хранение. Крахмал: виды, требования к качеству, упаковка и хранение. Продукты	2	1,2

	переработки крахмала.		
	Практические занятия	4	
	1 Изучение ассортимента и оценка качества сахара	2	
	2 Изучение ассортимента и оценка качества меда, крахмала	2	
Тема 2.4. Кондитерские товары	Содержание	18/12	
	1 Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров в России и РК. Классификация кондитерских изделий. Товароведная характеристика фруктово-ягодных изделий, шоколада и какао-порошка, карамельных изделий. Условия и сроки хранения. Упаковка и маркировка	2	1,2
	2 Конфетные изделия: ассортимент, упаковка, маркировка и хранение.	2	1,2
	3 Мучные кондитерские изделия: ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение. Халва и восточные сладости: ассортимент.	2	1,2
	Практические занятия	6	
	1 Изучение ассортимента и оценка качества фруктово-ягодных и карамельных изделий;	2	
	2 Изучение ассортимента и оценка качества конфетных изделий;	2	
	3 Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий	2	
Тема 2.5. Пищевые жиры	Содержание	12/8	
	1 Значение пищевых жиров в питании. Масло коровье: ассортимент, показатели качества. Классификация и ассортимент растительных масел. Требования к качеству. Упаковка и хранение	2	1,2
	2 Животные топленые жиры: основные виды, упаковка и хранение. Маргарин, кулинарные жиры, майонез: товароведная характеристика, упаковка и хранение	2	1,2
	Практические занятия	4	
	1 Изучение ассортимента и оценка качества растительных масел	2	
	2 Ознакомление с ассортиментом пищевых жиров в магазинах города Элиста. (экскурсия)	2	
Тема 2.6. Молочные товары	Содержание	18/12	
	1 Молоко: химический состав и значение в питании, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение. Сливки, сметана, творог: ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения. Рынок молочных товаров в РК.	2	1,2

2 курс 4 семестр				
	2	Товароведная характеристика диетических кисломолочных продуктов, молочных консервов, мороженого.	2	1,2
	3	Сыры. Классификация. Товароведная характеристика. Пороки сыров. Процессы, происходящие при хранении сыров	2	1,2
	Практические занятия		6	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества молока и кисломолочных продуктов	2	
	2	Изучение ассортимента и оценка качества молочных консервов, сыров	2	
	3	Ознакомление с ассортиментом молочных товаров в магазинах города (экскурсия).	2	
Тема 2.7. Фруитоовощные товары	Содержание		15/10	
	1	Свежие овощи. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей. Классификация, товароведная характеристика свежих овощей. Условия и сроки хранения. Болезни овощей. Состояние потребительского рынка фруитоовощных товаров в РК.	2	1,2
	2	Свежие плоды. Классификация свежих плодов, их краткая характеристика. Условия и сроки хранения. Болезни плодов.	2	1,2
	3	Переработанные плоды и овощи: ассортимент, характеристика, маркировка, условия хранения. Грибы: характеристика групп, упаковка и условия хранения.	2	1,2
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества свежих овощей	2	
	2	Изучение ассортимента и оценка качества свежих плодов и переработанных плодов и овощей.	2	
Тема 2.8. Яичные товары	Содержание		3/2	
	1	Значение в питании, химический состав, строение яйца, классификация. Требования к качеству. Дефекты, причины их возникновения. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. Продукты переработки яиц.	2	1,2
Тема 2.9. Мясные товары	Содержание		27/18	
	1	Пищевая ценность, химический состав мяса. Производство мяса и мясных товаров в РК. Виды тканей мяса. Определение категории упитанности мяса. Классификация мяса. Клеймение мяса.	2	1,2
	2	Разделка туш. Требования к качеству, дефекты мяса. Транспортировка и хранение мяса.	2	1,2
	3	Мясные субпродукты. Классификация, товароведная характеристика. Требования к	2	1,2

		качеству, упаковка, хранение. Мясо домашней птицы. Химический состав и пищевая ценность. Классификация мяса домашней птицы. Дефекты тушек птиц. Упаковка маркировка и хранение мяса птицы.		
	4	Мясные полуфабрикаты. Классификация, краткая характеристика. Показатели качества мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка и хранение мясных полуфабрикатов.	2	1,2
	5	Мясные копчености. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение мяскопченостей. Мясные консервы: классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение мясных консервов.	2	1,2
	6	Колбасные изделия. Сырье для производства. Колбасные изделия, вырабатываемые предприятиями РК. Вареные колбасные изделия: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1,2
	7	Полукопченые и копченые колбасы: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1,2
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества мясных копченостей, мясных консервов, колбасных изделий	2	
	2	Ознакомление с ассортиментом мясных товаров в магазинах города Элиста (экскурсия)	2	
Тема 2.10. Рыбные товары	Содержание		25,5/17	
	1	Рынок рыбы и продуктов ее переработки в России и РК. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Важнейшие семейства промысловых рыб, их краткая характеристика. Рыба живая, охлажденная и их характеристика	2	1,2
	2	Мороженая рыба: классификация, способы замораживания рыбы, глазирование рыб, условия и сроки хранения. Соленые рыбные товары: способы посола рыбы, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.	2	1,2
	3	Рыба вяленая: характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Копченая рыба: способы копчения рыбы, требования к качеству, пороки рыбы горячего и холодного копчения. Упаковка и хранение копченой рыбы.	2	1,2
	4	Балычные изделия: виды, требования к качеству, упаковка и условия хранения. Рыбные полуфабрикаты: виды, ассортимент, условия и сроки хранения.	2	1,2
	5	Икра рыб. Пищевая ценность, химический состав икры. Икра осетровых, лососевых	2	1,2

		рыб: характеристика, условия и сроки хранения. Икра прочих рыб: виды, характеристика. Пороки икры осетровых и лососевых рыб.		
	6	Рыбные консервы и пресервы: классификация, краткая характеристика. Требования к качеству рыбных консервов и пресервов. Пресервы: характеристика, ассортимент. Упаковка, маркировка и условия хранения консервов.	2	1,2
	7	Нерыбное водное сырье: значение в питании, виды, ассортимент.	1	1,2
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества соленой рыбы, рыбных полуфабрикатов, рыбных консервов;	2	
	2	Ознакомление с ассортиментом рыбных товаров в магазинах г. Элисты	2	
Самостоятельная работа обучающихся по МДК 03.02: Работа с основными и дополнительными источниками, федеральными законами, нормативными материалами. Изучение ассортимента товаров в действующем торговом предприятии города, написание рефератов, составление конспекта, подготовка сообщений, заполнение таблиц, составление и решение кроссвордов, решение тестовых заданий, задач, подготовка компьютерных презентаций по отдельным темам.			60	
Раздел ПМ. 03 Управление ассортиментом оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров				
Раздел 3. МДК. 03.02. Товароведение непродовольственных товаров			181/121	
2 курс 3 семестр				
Тема 1 Введение в товароведение непродовольственных товаров			3/2	
	Содержание			
	1	Непродовольственные товары: понятие, назначение. Классификация непродовольственных товаров. Потребительские свойства непродовольственных товаров Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров: сырье (материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия), конструкции, процессы производства. Факторы, сохраняющие качество. Условия и сроки хранения и/или эксплуатации. Особенности свойств, показателей качества, методов оценки и подтверждения соответствия, сортировки, маркировки, маркировки, упаковки,	2	1

		транспортирования и хранения непродовольственных товаров.		
Тема 2 Товары из пластмасс	Содержание		9/6	
	1	Пластические массы и товары из пластмасс: понятие. Рынок товаров из пластмасс. Области применения пластмасс. Классификация пластмасс по виду исходного сырья, составу и свойствам. Факторы, формирующие качество изделий из пластмасс. Общие свойства, виды, достоинства и недостатки пластмасс.	2	1,2
	2	Классификация и характеристика ассортимента изделий из пластмасс, показатели безопасности. Органолептические методы оценки качества изделий из пластмасс. Санитарно-гигиенические методы оценки изделий из пластмасс. Показатели безопасности пластмасс. Дефекты изделий из пластмасс. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров из пластмасс.	2	1,2
	Практические занятия		2	
	1	Идентификация товаров из пластмасс по виду применяемых синтетических смол и пластмасс, способам изготовления, отделке, назначению и наименованиям изделий.	2	
Тема 3. Товары бытовой химии	Содержание		9/6	
	1	Товары бытовой химии: понятие, их значение в народном хозяйстве. Состояние рынка товаров бытовой химии. Классификация товаров бытовой химии. Клей: состав и свойства, показатели качества, классификация и характеристика ассортимента. Органолептические показатели доброкачественности клея. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение клея. Оценка качества. Лакокрасочные товары: виды, состав, свойства, общие и специфические показатели качества. Классификация и характеристика ассортимента олиф, лаков и красок. Оценка качества.	2	1,2
	2	Моющие средства: мыла, синтетические моющие и вспомогательные е средства (умягчители воды, отбеливатели, красители, антистатические, дезинфицирующие и др): виды, состав, свойства. Общие и специфические показатели качества, методы оценки качества моющих средств. Пятновыводящие, чистящие и полирующие средства, ядохимикаты, гербициды и минеральные удобрения: состав, свойства, показатели качества, методы оценки качества, особенности упаковки и маркировки, транспортирования и хранения.	2	1,2

		Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии.		
	Практические занятия		2	
	1	Изучение и анализ ассортимента товаров бытовой химии	2	
Тема 4. Силикатные товары	Содержание		18/12	
	1.	Силикаты, стекло, керамика: понятие. Состояние рынка силикатных товаров. Состав стекла, влияние состава стекла на потребительские свойства и показатели качества стеклянных изделий. Особенности технологии производства стеклянных изделий. Способы выработки (формования) стеклянных изделий: выдувание, свободное выдувание (гутенская работа), прессование, прессовывдувание, центробежное литье, вытягивание, прокатка и др. способы; их влияние на потребительские свойства и внешние отличительные признаки изделий. Декорирование стеклянных изделий при формировании механическими и химическими методами. Влияние состава стекла, способов выработки и декорирования на потребительские свойства и цену стеклянной и хрустальной посуды. Классификация и характеристика ассортимента сортовой (столовой), кухонной (в т.ч. из термоустойчивого стекла), хозяйственной посуды, методы их оценки. Дефекты стеклянных изделий, их сортировка. Виды керамики: фарфор, фаянс, полуфарфор, майолика и гончарные изделия. Особенности их состава, технологии производства и декорирования. Показатели качества фарфоровой и фаянсовой посуды, методы их определения. Дефекты керамических товаров. Классификация и характеристика основных ассортиментных групп керамических товаров. Оценка качества. Особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения стеклянных и керамических товаров. Меры по снижению боя при транспортировании и хранении.	8	1,2
	Практические занятия:		4	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества стеклянных товаров	2	
	2	Изучение ассортимента и оценка качества керамических товаров	2	
Тема 5. Металлохозяйственные товары	Содержание		9/6	
	1.	Состояние рынка металлохозяйственных товаров. Основное сырье для производства металлохозяйственных товаров (черные и цветные металлы, сплавы). Конструирование и технология производства металлохозяйственных товаров (термическая и химико-термическая обработка металлохозяйственных товаров, виды	4	1,2

		<p>отделок и покрытий). Влияние вида сплава, конструкции, способа производства, виды обработки и покрытия на качество готовых изделий. Коррозия изделий из металлов и сплавов. Способы защиты от коррозии.</p> <p>Классификация ассортимента металлохозяйственных товаров. Показатели качества посуды, металлохозяйственных изделий ремонтно-строительного назначения, садово-огородного инвентаря и оборудования. Методы оценки качества металлохозяйственных товаров, их дефекты.</p> <p>Классификация и характеристика ассортимента металлической посуды, инструментов, изделий ремонтно-строительного назначения, садово-огородного инвентаря и оборудования.</p> <p>Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и хранения металлохозяйственных товаров.</p>		
	Практические занятия		2	
	1	Изучение и анализ ассортимента металлохозяйственных товаров на местном рынке. Оценка качества.	2	
Тема 6 Мебельные товары	Содержание		6/4	
	1	Состояние рынка мебельных товаров. Материалы и полуфабрикаты для производства мебели. Влияние конструкции и технологии производства (в т.ч. отделки) на качество мебели. Понятие о столярной, гнутой, пропильно-гнутоклееной и плетеной мебели. Мебель на металлическом каркасе и пластмассовая. Показатели качества мебели и методы их оценки. Классификация и характеристика ассортимента столярной жесткой и мягкой мебели. Дефекты мебели. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мебели. Уход за ней.	2	1,2
	Практические занятия		4	
	1	Изучение и анализ ассортимента мебельных товаров на местном рынке. Оценка качества.	2	
	2	Изучение и анализ ассортимента мебельных товаров на местном рынке. Оценка качества.	2	
Тема 7 Текстильные товары (ткани)	Содержание		18/12	
	1	Текстильные товары: понятие, назначение, классификация. Состояние рынка текстильных товаров. Влияние изменения сырьевой базы текстильной промышленности России на ассортимент. Текстильные волокна, нити и пряжа: понятие, основные свойства, показатели качества, классификация ассортимента.	6	1,2

		Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон. Нитей и пряжи. Влияние вида волокон, пряжи, нитей на качество тканей. Общие сведения о ткацких переплетениях и отделке тканей, их влиянии на качество тканей, виды переплетения и отделов. Дефекты тканей. Ткани: понятие, назначение, идентифицирующие признаки. Основные свойства и показатели качества тканей, в том числе показатели безопасности. Оценка качества тканей органолептическими и измерительными методами. Дефекты тканей. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение тканей.		
	Практические занятия		6	
	1	Изучение ассортимента и анализ качества тканей	2	
	2	Изучение ассортимента и анализ качества тканей	2	
	3	Изучение ассортимента и анализ качества тканей	2	
Тема 8 Швейные и трикотажные товары	Содержание		18/12	
	1	Общие сведения о швейных и трикотажных товарах. Состояние рынка швейных и трикотажных товаров. Исходные материалы, полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства, их влияние на качество готовых товаров. Классификация и групповая характеристика ассортимента швейных и трикотажных товаров. Идентифицирующие признаки этих товаров. Общая характеристика швейных и трикотажных изделий по форме, силуэту, покрою, отделке, размерным и другим признакам и свойствам. Оценка качества швейных и трикотажных изделий. Градации качества. Дефекты посадки. Сортировка, оценка и подтверждение соответствия. Маркировка, укладка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация швейных и трикотажных товаров.	4	1,2
	Практические занятия		8	
	1	Идентификация швейных и трикотажных изделий по видам, половозрастному назначению	2	
	2	Идентификация швейных и трикотажных изделий по особенностям применения, видам исходных материалов, особенностям применения	2	
	3	Идентификация швейных и трикотажных изделий по форме, силуэту, покрою	2	

	4	Идентификация швейных и трикотажных изделий по отделке, размерам и др. признакам.	2	
Тема 9 Игрушки	Содержание		6/4	
	1	Игрушки: понятие, назначение. Значение игрушек в воспитании детей. Рынок игрушки. Функциональные (педагогические, игровые), гигиенические и эстетические требования к игрушке. Показатели безопасности. Классификация ассортимента игрушек.	2	1,2
	2	Характеристика ассортимента игрушек. Дефекты игрушек. Оценка и подтверждение соответствия качества игрушек. Упаковка, маркировка. Хранение и эксплуатация игрушек.	2	1,2
2курс 4 семестр				
Тема 10 Обувные товары	Содержание		21/14	
	1	<p>Обувные товары: понятие, назначение, классификация. Состояние рынка обуви и пути его развития. Влияние изменения сырьевой базы на ассортимент обувных товаров. Факторы, формирующие качество обуви: материалы, моделирование, конструирование, процессы производства.</p> <p>Материалы для производства обуви: понятие, виды, влияние на потребительские свойства обувных товаров.</p> <p>Натуральные кожи: классификация, показатели качества, характеристика ассортимента юфтевых, хромовых и других кож, их влияние на качество обуви.</p> <p>Искусственные и синтетические мягкие кожи: классификация, показатели качества, ассортимент, влияние на качество обуви.</p> <p>Искусственные материалы для низа обуви: резины, пластмассы, термоэластопласты, их виды, свойства, влияние на качество обуви.</p> <p>Влияние моделирования и конструирования на качество обуви.</p> <p>Производство кожаной обуви. Влияние процесса производства на качество обуви.</p> <p>Дефекты производства обуви.</p> <p>Характеристика ассортимента обуви по общему назначению, половозрастному делению, группам материалов верха, сезону носки и другим признакам.</p> <p>Кожаная обувь: общие свойства и показатели качества. Размеры и полноты обуви.</p> <p>Понятие о моделях и фасонах обуви. Методы оценки качества обуви. Дефекты</p>	8	1,2

		<p>кожаной обуви.</p> <p>Резиновая и полимерная обувь: понятие, общие сведения, свойства, показатели качества. Классификация и характеристика ассортимента, дефекты.</p> <p>Валяная обувь: понятие, значение валяной обуви для условий России. Свойства, показатели качества, ассортимент, дефекты.</p> <p>Оценка и подтверждение соответствия обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация обуви.</p>		
		Практические занятия	6	
	1	Изучение и анализ ассортимента обувных товаров (сопоставление фактического ассортимента с сегментами потребителей).	2	
	2	Изучение и анализ ассортимента обувных товаров (сопоставление фактического ассортимента с сегментами потребителей).	2	
	3	Оценка качества обувных товаров по стандартам.	2	
Тема 11 Электробытовые товары		Содержание	15/10	
	1	<p>Состояние рынка электробытовых товаров. Группировка электробытовых товаров. Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности.</p> <p>Показатели качества, ассортимент и маркировка проводниковых изделий (проводов, шнуров, кабелей)</p> <p>Светильники: осветительная арматура и лампы. Лампы накаливания и люминисцентные: особенности конструкции, принцип действия, оценка качества, дефекты, маркировка, ассортимент. Особенности конструкции, показатели качества и ассортимент осветительной арматуры.</p> <p>Установочные изделия: виды, особенности конструкции и ассортимент.</p> <p>Электронагревательные приборы: особенности конструкции, способы нагрева, виды нагревателей, оценка качества, дефекты, классификация и характеристика ассортимента.</p> <p>Бельеобрабатывающие приборы и машины. Утюги, стиральные и гладильные машины: особенности конструкции, типы, показатели качества, и характеристика ассортимента.</p> <p>Бытовые холодильные приборы: холодильники, морозильники, холодильники – морозильники. Особенности конструкции абсорбционных, компрессионных и термоэлектрических холодильных приборов. Их технико – экономические показатели, показатели качества, классификация и характеристика ассортимента по группам сложности. Обозначение холодильных приборов.</p>	6	1,2

	<p>Приборы микроклимата: виды, особенности конструкции приборов для отопления, вентиляции воздуха, кондиционеров, увлажнителей и ионизаторов воздуха, их технико – экономические показатели и показатели качества, разновидности, характеристика ассортимента.</p> <p>Приборы для уборки помещений: пылесосы, полумоечные машины и полотеры. Их конструкция, принцип действия, технико- экономические показатели и показатели качества.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация электробытовых товаров. Меры безопасности при эксплуатации электробытовых товаров. Гарантийные сроки эксплуатации (службы) электробытовых товаров.</p>		
	Практические занятия:	4	
	1 Анализ ассортимента электробытовых товаров на местном рынке (его широты, полноты, соответствия основным сегментам рынка, сложившимся в регионе и др. признакам – по материалам собранным вне аудитории).	2	
	2 Анализ ассортимента электробытовых товаров на местном рынке (его широты, полноты, соответствия основным сегментам рынка, сложившимся в регионе и др. признакам – по материалам собранным вне аудитории).	2	
Тема 12	Содержание	12/8	
Бытовые радиотовары	1 Бытовые электронные товары: понятие, назначение. Рынок бытовой электронной аппаратуры и пути его совершенствования. Классификация бытовых электронных товаров. Общая характеристика ассортимента. Самостоятельные блоки бытовой аппаратуры: акустические системы, усилители, эквалайзеры, проигрыватели, магнитофонные приставки и тюнеры: понятие, назначение, ассортимент. Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Понятие о бытовой электронной аппаратуре. Радиоприемники, магнитофоны, телевизоры, видеомагнитофоны, проигрыватели компакт-дисков, параметры и ассортимент. Влияние параметров и особенностей конструкции на качество аппаратуры. Классы качества и их определение. Направления совершенствования качества электронной аппаратуры. Маркировка, упаковка, особенности хранения и эксплуатации бытовых электронных товаров.	4	1,2
	Практические занятия	4	

	1	Изучение ассортимента и параметров бытовых электронных товаров	2	
	2	Выявление отличительных признаков классов бытовой радиоэлектронной аппаратуры	2	
Тема 13 Фототовары	Содержание		9/6	
	1	Фототовары: понятие, назначение. Рынок фототоваров и пути его совершенствования. Классификация фототоваров. Фотоаппараты: классификация ассортимента, основные узлы, влияние конструкции узлов и деталей фотоаппаратов на их качество. Обзор ассортимента принадлежностей, применяемых при съемке Особенности маркировки, упаковки и хранения фототоваров.	2	1,2
	Практические занятия:		4	
	1	Изучение ассортимента фотоаппаратов, ознакомление с информацией в эксплуатационных документах.	2	
	2	Изучение ассортимента фотоаппаратов, ознакомление с информацией в эксплуатационных документах.	2	
Тема 14 Ювелирные товары и часы	Содержание		9/6	
	1	Ювелирные товары и часы: понятие, назначение. Состояние рынка и пути его развития. Материалы для изготовления и особенности производства ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях. Классификация, групповая характеристика ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов. Единая система наименований и индексации бытовых часов. Клеймение ювелирных изделий из драгоценных металлов (платины золота, серебра, палладия); а также книжек с сусальным золотом. Основные и дополнительные клейма. Оценка качества, дефекты. Фальсификация. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация ювелирных товаров и часов.	6	1,2
Тема 15 Парфюмерно-косметические товары	Содержание		6/4	
	1	Парфюмерно-косметические товары: понятие, назначение. Состояние и пути его развития. Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Направления обновления ассортимента и повышения качества. Управление и формирование ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Оценка качества. Показатели безопасности, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров.	4	1,2
Тема 16 Музыкальные товары	Содержание		6/4	
	1	Музыкальные товары: понятие, назначение, классификация. Свойства звука,	4	1,2

		учитываемые при оценке качества музыкальных товаров. Классификация и характеристика ассортимента музыкальных товаров. Оценка качества: требования стандартов. Дефекты. Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и хранения музыкальных товаров.		
Тема 17 Оргтехнические товары	Содержание		6/4	
	1	Оргтехнические товары: понятие, назначение, общие особенности этой группы. Состояние рынка. Подгруппы товаров для учебы, делопроизводства, интеллектуальной деятельности. Бумага и картон: факторы, формирующие качество, свойства и показатели качества, классификация и групповая характеристика ассортимента писчих, чертежных и рисовальных бумаг. Изделия из бумаги и картона: особенности производства, конструкции; классификация и групповая характеристика ассортимента. Товары для письма, черчения и рисования. Средства оргтехники. Групповая характеристика ассортимента. Оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.	4	1,2
Тема 18 Изделия народных художественных промыслов (НХП) и сувениры	Содержание		1,5/1	
	1	Товары народных художественных промыслов и сувениров: понятие, состояние рынка. Виды художественных промыслов, их краткая характеристика и районы производства. Классификация, групповая характеристика товаров народных художественных промыслов и сувениров. Пути формирования ассортимента этих товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение этих товаров.	1	1,2
Самостоятельная работа обучающихся по МДК 03.03: Написание конспектов, ознакомление с учебной литературой. Работа с учебной литературой и интернет-ресурсами, наглядными пособиями по изучению ассортимента в магазинах города и написание отчетов. Изучение требований к игрушкам. Анализ ассортимента обувных товаров на местном рынке. Изучение ассортимента товаров народных художественных промыслов и сувениров Калмыкии. Посещение выставок – продаж товаров. Написание рефератов. Подготовка презентаций.			60	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие Лаборатории товароведения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории Товароведения:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- стенды;
- наглядные пособия;
- раздаточный материал для выполнения практических работ;
- презентации в программе MS PowerPoint на USB-носителе по разделам программы профессионального модуля
- товарные образцы;
- торгово-технологическое оборудование;
- весоизмерительные приборы.

Технические средства обучения:

- компьютер с выходом в Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 г. №29-ФЗ (ред, от 13.07.2020).

2. ФЗ «О защите прав потребителей»/ ФЗ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 31.07.2020).

3. Федеральный закон от 28.12.2009N 381-ФЗ "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации" (ред. от 01.01.2019).

4. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 "Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров..."» (ред. от 16.05.2020).

5. Федеральный закон «О Техническом регулировании» от 27.12.2002.N 184-ФЗ (с изм. 29.11.2019).

6. ГОСТ Р 51303-2013 «Торговля. Термины и определения». (утверждён Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 августа 2013г. № 582-ст) (с изменениями и дополнениями).

7. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.

8. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст.

9. ГОСТ Р 51773-2009. Услуги торговли. Классификация предприятий торговли. Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 771-ст.

10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена Постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6) с изм. от 22.10.1997.

11. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена Постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7) с изм. от 22.10.1997.

12. Правила оказания услуг и продажи товаров. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей».- М. Омега, 2018.

13. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8. – Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091800>

14. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для СПО/ С.Л. Калачев,- 2-е изд., перераб. и доп.-М.: Издательство Юрайт, 2019.- с.478 с

15. Голубенко, О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М, 2016. - 336 с. ISBN 978-5-98281-106-6. - Текст: электронный.

16. Памбухчиянц, О. В. Пособие для продавца продовольственных товаров / Памбухчиянц О.В., - 4-е изд. - Москва :Дашков и К, 2017. - 314 с.: ISBN 978-5-394-02234-0. - Текст: электронный. - URL:<https://znanium.com/catalog/product/430428>.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 18 марта 2019 г. N 38-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" в части совершенствования государственной политики в сфере защиты прав потребителей"

2. «Правила торговли. Санкции (постановления Правительства РФ) с дополнениями и изменениями на 1 августа 2018 года» АСТ; М.; 2018 ISBN 978-5-17-106831-8

3. Правила оказания услуг и продажи товаров. Закон РФ О защите прав потребителей – М: Омега, 2018.

4. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014007-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961708>.

5. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437798>.

6. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437799>.

7. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 156 с.: - (СПО). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1205991>

8. 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, 2019. - 320 с.: ил. - (Abovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1010517>

9. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046426>.

10. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие / Т. С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001646>.

11. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/444264> 9.

12. Управление качеством. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко [и др.]; под редакцией Е. А. Горбашко. — 2-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11511-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/445450>

Интернет ресурсы:

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» www.consultant.ru.
2. Справочно-правовая система «Гарант» www.garant.park.ru
3. <http://www.gost.ru/> Раздел официального сайта Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
4. <http://www.rosпотребнадзор.ru/>
5. <http://www.znaytovar.ru>
6. <http://www.falshivkam.net>
7. Электронная библиотека издательства «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы профессионального модуля должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Структура программы подчинена основным формам учебной работы и организации самостоятельной работы в виде подготовки докладов и презентаций. Наряду с теоретическими занятиями программой предусмотрены также практические работы, цель которых - научить студентов работать с конкретными товарными образцами, нормативными актами (законами, стандартами, инструкциями) и учебной литературой, пользоваться терминологией в области товароведения, применять полученные профессиональные навыки в жизни.

В период реализации программы профессионального модуля образовательным учреждением предусматриваются консультации для обучающихся.

4.4. Особенности обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Учебные занятия инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организуются совместно с другими обучающимися в учебных группах, а также индивидуально, в соответствии с графиком индивидуальных занятий.

При этом необходимо учитывать несколько аспектов:

- особенности нозологии обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- психоэмоциональное состояние обучающихся;
- психологический климат, который сложился в студенческой группе;
- настрой отдельных обучающихся и группы в целом на процесс обучения.

При организации учебных занятий в учебных группах используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии

социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений, создания комфортного психологического климата в группе.

В образовательной деятельности применяются материально-техническое оснащение, специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными особенностями здоровья, электронные образовательные ресурсы в адаптированных формах.

Специфика обучения инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предполагает использование игрового, практико-ориентированного, занимательного материала, который необходим для получения знаний и формирования необходимых компетенций. Подготовка обучающимися заданий для учебных занятий должна сочетать устные и письменные формы в соответствии с их особенностями здоровья.

Для того чтобы предотвращать наступление у обучающихся с инвалидностью и обучающихся, имеющих ограниченные возможности здоровья, быстрого утомления можно использовать следующие методы работы:

- чередование умственной и практической деятельности;
- преподнесение материала с использованием средств наглядности;
- использование технических средств обучения, чередование предъявляемой на слух информации с наглядно-демонстрационным материалом.

При освоении дисциплин инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение должно отводиться проведению с ними индивидуальной работы со стороны преподавателей. В индивидуальную работу включается:

- индивидуальная учебная работа (консультации), то есть дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы;
- индивидуальная воспитательная работа.

Особенности обучения обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Для обучающегося, имеющего нарушения опорно-двигательного аппарата, необходимо посоветовать использовать вспомогательные средства для усвоения программы, например, диктофон и другие электронные носители информации.

При проведении аудиторных занятий с обучающимися, имеющими осложнения с моторикой рук, возможно использование следующих вариантов работы:

- обеспечение обучающихся электронными текстами лекций и заданий к учебным занятиям;
- использование технических средств фиксации текста (диктофоны) с последующим составлением тезисов лекции в ходе самостоятельной работы

обучающегося, которые они впоследствии могут использовать при подготовке и ответах на учебных занятиях.

Одним из видов работы для обучающихся, испытывающих трудности в письме может быть подготовка к учебным занятиям таких заданий, которые не требуют от них написания длинных текстов ответов. Наиболее оптимальным вариантом такого задания, выполняемого в письменной форме, может служить тестовое задание. Использование тестирования обучающихся необходимо совмещать с обсуждением вариантов ответов.

Контроль знаний можно вести как в устном, так и в письменном виде.

Особенности обучения обучающихся с нарушением слуха.

При организации образовательного процесса со слабослышащей аудиторией рекомендуется использовать следующие педагогические принципы:

- наглядности преподаваемого материала;
- индивидуального подхода к каждому обучающемуся;
- использования информационных технологий;
- использования учебных пособий, адаптированных для восприятия обучающимися с нарушением слуха.

Обучающемуся с нарушением слуха следует предложить занять место на передних партах аудитории, а преподавателю больше времени находиться рядом с рабочим местом этого обучающегося. Учитывая, что такие обучающиеся лучше понимают по губам, желательно располагаться к ним лицом, говорить громко и четко.

Для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися рассматриваемой группы, рекомендуется применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств. Сложные для понимания темы следует снабжать как можно большим количеством наглядного материала. Особую роль в обучении лиц с нарушенным слухом, играют видеоматериалы. По возможности, предъявляемая видеoinформация может сопровождаться текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом.

Контроль знаний обучающихся указанной нозологии может вестись преимущественно в письменном виде, но для развития устной речи, рекомендуется предложить обучающемуся рассказать ответ на задание в тезисах.

Особенности обучения обучающихся с нарушением зрения.

Специфика обучения слабовидящих обучающихся заключается в следующем:

- необходимо дозировать учебную нагрузку;
- применять специальные формы и методы обучения, технические средства, позволяющие воспринимать информацию, а также оптические и тифлопедагогические устройства, расширяющие познавательные возможности обучающихся;
- увеличивать искусственную освещенность помещений, в которых занимаются обучающиеся с пониженным зрением.

При зрительной работе ослабляющих обучающихся быстро наступает утомление, что снижает их работоспособность, поэтому необходимо проводить небольшие перерывы или переключение рабочей активности.

При чтении лекций, слабовидящим обучающимся следует разрешить использовать звукозаписывающие устройства и компьютеры, как способ конспектирования, во время занятий. Необходимо комментировать свои жесты и надписи на доске и передавать словами то, что часто выражается мимикой и жестами.

При работе на компьютере следует использовать принцип максимального снижения зрительных нагрузок, дозирование и чередование зрительных нагрузок с другими видами деятельности. Кроме того необходимо использовать специальные программные средства для увеличения изображения на экране или для озвучивания информации.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

1. информация по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, на электронном носителе, в печатной форме увеличенным шрифтом и т.п.);

2. доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа);

3. доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, устно и др.).

При необходимости для обучающихся с инвалидностью и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов, а также может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

4.5 . Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

4.6. Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в образовательном процессе

Вид занятия (Л, ПЗ)	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
Л	Проблемная лекция, лекция – презентация	34
ПЗ	Деловые игры, разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии	21
Итого:		55

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	- точность определения ассортиментной принадлежности товаров; - грамотное определение номенклатуры показателей качества товаров	Текущий контроль в форме: - опрос; - тестирование; - проверка выполненного домашнего задания; - защита рефератов, презентаций Экзамены по каждому из разделов профессионального модуля.
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	- определение видов товарных потерь; - определение мероприятий по предупреждению товарных потерь;	
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	- точность расшифровки маркировки товаров;	
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	- знание показателей классификации товаров - знание дефектов товаров - работа по определению качества товаров	
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	- знание условий и сроков хранения товаров; - грамотность заполнения сопроводительных документов;	
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	- знание показателей качества товаров; - грамотность определения факторов качества товаров;	
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.	- знание нормативно-технических документов по определению количества и качества товаров	

Формы, а также методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных, но и общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области определения качества товаров; - оценка эффективности и качества выполнения	деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Текущий контроль - в форме:
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области определения количества и качества товаров;	- опрос; - тестирование; - проверка выполненного домашнего задания; - защита рефератов, презентаций.
ОК 4. Осуществлять поиск, и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Экзамены по МДК. 03.01. МДК. 03.02.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	МДК. 03.03.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- знание нормативных документов, стандартов, технических условий	

Перечень вопросов для подготовки к экзамену
по ПМ. 01 МДК. 03.01.: «Теоретические основы товароведения»
специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям), курс 2

1. Современное состояние потребительского рынка России и Калмыкии.
2. Предмет, цели и задачи товароведения. Основные термины: товар, продукция.
3. Принципы товароведения: безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация.
4. Потребительские свойства непродовольственных товаров. Назначение: функциональное, социальное, классификационное, универсальное.
5. Эргономические, эстетические, экологические свойства.
6. Безопасность: химическая, радиационная, механическая, электрическая, магнитная, электромагнитная, термическая, санитарно-гигиеническая, противопожарная.
7. Оценка качества товаров. Градации качества: стандартные и нестандартные товары. Брак.
8. Потребительские свойства продовольственных товаров.
9. Химический состав продовольственных товаров.
10. Пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценности.
11. Понятия «единичные экземпляры» и «товарная партия».
12. Общие количественные характеристики: масса, длина, термодинамическая температура, объем, теплопроводность, теплоемкость.
13. Специальные количественные характеристики.
14. Физические, теплофизические, механические свойства товаров.
15. Электрофизические, оптические, акустические свойства товаров.
16. Понятие качества товаров. Свойства и показатели качества.
17. Контроль качества и количества товарных партий.
18. Понятие «проба», «выборка», «приемочное число», «браковочное число», «средний образец», «средняя проба», «навеска».
19. Стадии технологического цикла. Три класса товаров по качеству.
20. Сортамент товаров. Дефекты товаров.
21. Классификация по степени значимости, по наличию методов и средств, по месту возникновения.
22. Формирующие факторы
23. Сохраняющие факторы. Сроки годности и эксплуатации товаров.
24. Товарная обработка. Послепродажное обслуживание, потребление.
25. Понятие ассортимента товаров, товарной номенклатуры.
26. Классификация ассортимента товаров.
27. Свойства и показатели ассортимента.
28. Структура ассортимента, ассортиментный перечень.
29. Формирование ассортимента, факторы формирования.
30. Управление ассортиментом.
31. Партионная идентификация и прослеживаемость товаров.

32. Кодирование товара. Понятие кода, его структура.
33. Методы кодирования.
34. Классификатор, его структура, категории, товароведная классификация товаров.
35. Средства товарной информации. Виды и формы товарной информации. Маркировка, структура маркировки.
36. Фальсификация и идентификация товаров
37. Количественные (нормируемые) товарные потери
38. Качественные (актируемые) потери
39. Меры по предупреждению и снижению товарных потерь
40. Маркировка потребительских товаров
41. Ответственность изготовителя (продавца) за качество и безопасность продукции

**Перечень вопросов для подготовки к экзамену
по ПМ. 03 МДК. 03.02.: «Товароведение продовольственных товаров»
специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям), курс 2**

1. Основные направления развития рынка продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров.
2. Химический состав и свойства веществ. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе, усвояемости, происхождению.
3. Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность. Энергетическая ценность.
4. Оценка качества: понятие, группы показателей.
5. Потери продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации. Виды и разновидности потерь.
6. Процессы, вызывающие потери и факторы, влияющие на потери.
7. Факторы, вызывающие изменения качества товаров при хранении. Процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
8. Методы консервирования продовольственных товаров.
9. Зерно. Классификация зерновых культур. Зерновые культуры, выращиваемые в РК.
10. Крупы: химический состав и пищевая ценность. Основные виды и ассортимент круп. Требования к качеству, упаковка и хранение крупы.
11. Мука. Химический состав и пищевая ценность муки. Ассортимент муки. Требования к качеству, упаковка и хранение муки.
12. Продукты переработки муки. Сухарные, бараночные и макаронные изделия: ассортимент, упаковка и хранение.
13. Хлеб и хлебобулочные изделия: производство хлеба и хлебобулочных изделий в РК.

14. Химический состав и пищевая ценность хлеба. Сырье, применяемое в хлебопечении.
15. Ассортимент хлеба и булочных изделий. Дефекты хлебобулочных изделий. Хранение.
16. Значение в питании, классификация вкусовых товаров. Чай и чайные напитки. Химический состав и пищевая ценность чая. Ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
17. Кофе и кофейные напитки: ассортимент, упаковка и хранение.
18. Безалкогольные напитки: ассортимент, товароведная характеристика, хранение.
19. Алкогольные напитки. Спирт, водка и ликеро-водочные изделия: ассортимент, характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение.
20. Коньяки: ассортимент, упаковка, маркировка и хранение.
21. Виноградные вина: классификация, товароведная характеристика, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.
22. Плодово-ягодные вина: ассортимент, условия и сроки хранения.
23. Табачные изделия: ассортимент, условия хранения.
24. Пряности и приправы. Ассортимент, товароведная характеристика. Упаковка и хранение.
25. Значение в питании сахара, меда, крахмала. Сахар: ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
26. Мед: виды меда, требования к качеству, упаковка и хранение.
27. Крахмал: виды, требования к качеству, упаковка и хранение. Продукты переработки крахмала.
28. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров в России и РК.
29. Классификация кондитерских изделий. Товароведная характеристика фруктово-ягодных изделий, шоколада и какао-порошка, карамельных изделий. Условия и сроки хранения. Упаковка и маркировка.
30. Мучные кондитерские изделия: ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение. Халва и восточные сладости: ассортимент
31. Значение пищевых жиров в питании. Масло коровье: ассортимент, показатели качества
32. Классификация и ассортимент растительных масел. Требования к качеству. Упаковка и хранение.
33. Животные топленые жиры: основные виды, упаковка и хранение. Маргарин, кулинарные жиры, майонез: товароведная характеристика, упаковка и хранение.
34. Молоко: химический состав и значение в питании, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение. Сливки, сметана, творог: ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения.
35. Рынок молочных товаров в РК. Товароведная характеристика диетических кисломолочных продуктов, молочных консервов, мороженого.

36. Сыры. Классификация. Товароведная характеристика. Пороки сыров. Процессы, происходящие при хранении сыров.
37. Свежие овощи. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей. Классификация, товароведная характеристика свежих овощей. Условия и сроки хранения. Болезни овощей.
38. Состояние потребительского рынка плодоовощных товаров в РК. Свежие плоды. Классификация свежих плодов, их краткая характеристика. Условия и сроки хранения. Болезни плодов.
39. Конфетные изделия: ассортимент, упаковка, маркировка и хранение.
40. Переработанные плоды и овощи: ассортимент, характеристика, маркировка, условия хранения. Грибы: характеристика групп, упаковка и условия хранения.
41. Дефекты, причины их возникновения. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. Продукты переработки яиц
42. Пищевая ценность, химический состав мяса. Производство мяса и мясных товаров в РК. Виды тканей мяса.
43. Определение категории упитанности мяса. Классификация мяса. Клеймение мяса.
44. Разделка туш. Требования к качеству, дефекты мяса. Транспортировка и хранение мяса.
45. Мясные субпродукты. Классификация, товароведная характеристика. Требования к качеству, упаковка, хранение.
46. . Мясо домашней птицы. Химический состав и пищевая ценность. Классификация мяса домашней птицы. Дефекты тушек птиц. Упаковка маркировка и хранение мяса птицы.
47. Мясные полуфабрикаты. Классификация, краткая характеристика. Показатели качества мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка и хранение мясных полуфабрикатов.
48. Мясные копчености. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение мяскопченостей.
49. Мясные консервы: классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение мясных консервов.
50. . Колбасные изделия. Сырье для производства. Колбасные изделия, вырабатываемые предприятиями РК.
51. Вареные колбасные изделия: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
52. Полукопченые и копченые колбасы: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
53. Рынок рыбы и продуктов ее переработки в России и РК. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Важнейшие семейства промысловых рыб, их краткая характеристика. Рыба живая, охлажденная и их характеристика
54. Мороженая рыба: классификация, способы замораживания рыбы, глазирование рыб, условия и сроки хранения.

55. Соленые рыбные товары: способы посола рыбы, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
56. Рыба вяленая: характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Копченая рыба: способы копчения рыбы, требования к качеству, пороки рыбы горячего и холодного копчения. Упаковка и хранение копченой рыбы.
57. Балычные изделия: виды, требования к качеству, упаковка и условия хранения.
58. Рыбные полуфабрикаты: виды, ассортимент, условия и сроки хранения.
59. Икра рыб. Пищевая ценность, химический состав икры. Икра осетровых, лососевых рыб: характеристика, условия и сроки хранения. Икра прочих рыб: виды, характеристика.
60. Пороки икры осетровых и лососевых рыб. Нерыбное водное сырье: значение в питании, виды, ассортимент.

**Перечень вопросов для подготовки к экзамену
по ПМ. 03 МДК.03.03. Товароведение непродовольственных товаров
для студентов 2 курса по специальности 38.02.04 Коммерция**

1. Непродовольственные товары: понятие, назначение. Классификация непродовольственных товаров. Потребительские свойства непродовольственных товаров.
2. Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров: сырье (материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия), конструкции, процессы производства.
3. Факторы, сохраняющие качество. Условия и сроки хранения и/или эксплуатации.
4. Особенности свойств, показателей качества, методов оценки и подтверждения соответствия, сортировки, маркировки, маркировки, упаковки, транспортирования и хранения непродовольственных товаров.
5. Пластические массы и товары из пластмасс: понятие. Рынок товаров из пластмасс. Области применения пластмасс.
6. Классификация пластмасс по виду исходного сырья, составу и свойствам. Факторы, формирующие качество изделий из пластмасс. Общие свойства, виды, достоинства и недостатки пластмасс.
7. Классификация и характеристика ассортимента изделий из пластмасс, показатели безопасности.
8. Органолептические методы оценки качества изделий из пластмасс. Санитарно-гигиенические методы оценки изделий из пластмасс. Показатели безопасности пластмасс. Дефекты изделий из пластмасс. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров из пластмасс.

9. Товары бытовой химии: понятие, их значение в народном хозяйстве. Состояние рынка товаров бытовой химии. Классификация товаров бытовой химии.
10. Клей: состав и свойства, показатели качества, классификация и характеристика ассортимента. Органолептические показатели доброкачественности клея. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение клея. Оценка качества.
11. Лакокрасочные товары: виды, состав, свойства, общие и специфические показатели качества. Классификация и характеристика ассортимента олиф, лаков и красок. Оценка качества.
12. Моющие средства: мыла, синтетические моющие и вспомогательные средства (умягчители воды, отбеливатели, красители, антистатические, дезинфицирующие и др): виды, состав, свойства. Общие и специфические показатели качества, методы оценки качества моющих средств.
13. Пятновыводящие, чистящие и полирующие средства, ядохимикаты, гербициды и минеральные удобрения: состав, свойства, показатели качества, методы оценки качества, особенности упаковки и маркировки, транспортирования и хранения.
14. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии.
15. Силикаты, стекло, керамика: понятие. Состояние рынка силикатных товаров. Состав стекла, влияние состава стекла на потребительские свойства и показатели качества стеклянных изделий. Особенности технологии производства стеклянных изделий. Способы выработки (формования) стеклянных изделий, их влияние на потребительские свойства и внешние отличительные признаки изделий.
16. Декорирование стеклянных изделий при формировании механическими и химическими методами. Влияние состава стекла, способов выработки и декорирования на потребительские свойства и цену стеклянной и хрустальной посуды.
17. Классификация и характеристика ассортимента сортовой (столовой), кухонной (в т.ч. из термоустойчивого стекла), хозяйственной посуды, методы их оценки. Дефекты стеклянных изделий, их сортировка.
18. Виды керамики: фарфор, фаянс, полуфарфор, майолика и гончарные изделия. Особенности их состава, технологии производства и декорирования.
19. Показатели качества фарфоровой и фаянсовой посуды, методы их определения. Дефекты керамических товаров.
20. Классификация и характеристика основных ассортиментных групп керамических товаров.
21. Оценка качества. Особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения стеклянных и керамических товаров. Меры по снижению боя при транспортировании и хранении.
22. Состояние рынка металлохозяйственных товаров. Основное сырье для производства металлохозяйственных товаров (черные и цветные металлы,

сплавы). Конструирование и технология производства металлохозяйственных товаров (термическая и химико-термическая обработка металлохозяйственных товаров, виды отделок и покрытий).

23. Влияние вида сплава, конструкции, способа производства, виды обработки и покрытия на качество готовых изделий. Коррозия изделий из металлов и сплавов. Способы защиты от коррозии.

24. Классификация ассортимента металлохозяйственных товаров. Показатели качества посуды, металлохозяйственных изделий ремонтно-строительного назначения, садово-огородного инвентаря и оборудования. Методы оценки качества металлохозяйственных товаров, их дефекты.

25. Классификация и характеристика ассортимента металлической посуды, инструментов, изделий ремонтно-строительного назначения, садово-огородного инвентаря и оборудования. Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и хранения металлохозяйственных товаров.

26. Состояние рынка мебельных товаров. Материалы и полуфабрикаты для производства мебели. Влияние конструкции и технологии производства (в т.ч. отделки) на качество мебели. Понятие о столярной, гнутой, пропильно-гнутоклееной и плетеной мебели.

27. Мебель на металлическом каркасе и пластмассовая. Показатели качества мебели и методы их оценки. Классификация и характеристика ассортимента столярной жесткой и мягкой мебели. Дефекты мебели. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мебели. Уход за ней.

28. Текстильные товары: понятие, назначение, классификация. Состояние рынка текстильных товаров. Влияние изменения сырьевой базы текстильной промышленности России на ассортимент.

29. Текстильные волокна, нити и пряжа: понятие, основные свойства, показатели качества, классификация ассортимента.

30. Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон. Нитей и пряжи. Влияние вида волокон, пряжи, нитей на качество тканей.

31. Общие сведения о ткацких переплетениях и отделке тканей, их влиянии на качество тканей, виды переплетения и отделок. Дефекты тканей.

32. Ткани: понятие, назначение, идентифицирующие признаки.

33. Основные свойства и показатели качества тканей, в том числе показатели безопасности. Оценка качества тканей органолептическими и измерительными методами. Дефекты тканей.

34. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение тканей.

35. Общие сведения о швейных и трикотажных товарах. Состояние рынка швейных и трикотажных товаров.

36. Исходные материалы, полуфабрикаты, процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства, их влияние на качество готовых товаров.

37. Классификация и групповая характеристика ассортимента швейных и трикотажных товаров. Идентифицирующие признаки этих товаров. Общая характеристика швейных и трикотажных изделий по форме, силуэту, покрою, отделке, размерным и другим признакам и свойствам.
38. Оценка качества швейных и трикотажных изделий. Градации качества. Дефекты посадки. Сортировка, оценка и подтверждение соответствия. Маркировка, укладка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация швейных и трикотажных товаров.
39. Игрушки: понятие, назначение. Значение игрушек в воспитании детей. Рынок игрушки. Функциональные (педагогические, игровые), гигиенические и эстетические требования к игрушке. Показатели безопасности. Классификация ассортимента игрушек.
40. Характеристика ассортимента игрушек. Дефекты игрушек. Оценка и подтверждение соответствия качества игрушек. Упаковка, маркировка. Хранение и эксплуатация игрушек.
41. Обувные товары: понятие, назначение, классификация. Состояние рынка обуви и пути его развития. Влияние изменения сырьевой базы на ассортимент обувных товаров. Факторы, формирующие качество обуви: материалы, моделирование, конструирование, процессы производства. Материалы для производства обуви: понятие, виды, влияние на потребительские свойства обувных товаров.
42. Натуральные кожи: классификация, показатели качества, характеристика ассортимента юфтевых, хромовых и других кож, их влияние на качество обуви.
43. Искусственные и синтетические мягкие кожи: классификация, показатели качества, ассортимент, влияние на качество обуви. Искусственные материалы для низа обуви: резины, пластмассы, термоэластопласты, их виды, свойства, влияние на качество обуви.
- Влияние моделирования и конструирования на качество обуви.
44. Производство кожаной обуви. Влияние процесса производства на качество обуви. Дефекты производства обуви.
45. Характеристика ассортимента обуви по общему назначению, половозрастному делению, группам материалов верха, сезону носки и другим признакам.
46. Кожаная обувь: общие свойства и показатели качества. Размеры и полноты обуви. Понятие о моделях и фасонах обуви. Методы оценки качества обуви. Дефекты кожаной обуви.
47. Резиновая и полимерная обувь: понятие, общие сведения, свойства, показатели качества. Классификация и характеристика ассортимента, дефекты.
48. Валяная обувь: понятие, значение валяной обуви для условий России. Свойства, показатели качества, ассортимент, дефекты.
49. Оценка и подтверждение соответствия обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация обуви.
50. Состояние рынка электробытовых товаров. Группировка электробытовых товаров. Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели

безопасности. Показатели качества, ассортимент и маркировка проводниковых изделий (проводов, шнуров, кабелей)

51. Светильники: осветительная арматура и лампы. Лампы накаливания и люминисцентные: особенности конструкции, принцип действия, оценка качества, дефекты, маркировка, ассортимент. Особенности конструкции, показатели качества и ассортимент осветительной арматуры.

52. Установочные изделия: виды, особенности конструкции и ассортимент. Электронагревательные приборы: особенности конструкции, способы нагрева, виды нагревателей, оценка качества, дефекты, классификация и характеристика ассортимента.

53. Бельеобрабатывающие приборы и машины. Утюги, стиральные и гладильные машины: особенности конструкции, типы, показатели качества, и характеристика ассортимента.

54. Бытовые холодильные приборы: холодильники, морозильники, холодильники – морозильники. Особенности конструкции абсорбционных, компрессионных и термоэлектрических холодильных приборов. Их технико – экономические показатели, показатели качества, классификация и характеристика ассортимента по группам сложности. Обозначение холодильных приборов.

55. Приборы микроклимата: виды, особенности конструкции приборов для отопления, вентиляции воздуха, кондиционеров, увлажнителей и ионизаторов воздуха, их технико – экономические показатели и показатели качества, разновидности, характеристика ассортимента.

56. Приборы для уборки помещений: пылесосы, полумоечные машины и полотеры. Их конструкция, принцип действия, технико- экономические показатели и показатели качества.

57. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация электробытовых товаров. Меры безопасности при эксплуатации электробытовых товаров. Гарантийные сроки эксплуатации (службы) электробытовых товаров.

58. Бытовые электронные товары: понятие, назначение.

59. Рынок бытовой электронной аппаратуры и пути его совершенствования. Классификация бытовых электронных товаров. Общая характеристика ассортимента.

60. Самостоятельные блоки бытовой аппаратуры: акустические системы, усилители, эквалайзеры, проигрыватели, магнитофонные приставки и тюнеры: понятие, назначение, ассортимент.

61. Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Понятие о бытовой электронной аппаратуре. Радиоприемники, магнитофоны, телевизоры, видеомагнитофоны, проигрыватели компакт-дисков, параметры и ассортимент. Влияние параметров и особенностей конструкции на качество аппаратуры. Классы качества и их определение.

62. Направления совершенствования качества электронной аппаратуры. Маркировка, упаковка, особенности хранения и эксплуатации бытовых электронных товаров.
63. Фототовары: понятие, назначение. Рынок фототоваров и пути его совершенствования. Классификация фототоваров.
64. Фотоаппараты: классификация ассортимента, основные узлы, влияние конструкции узлов и деталей фотоаппаратов на их качество. Обзор ассортимента принадлежностей, применяемых при съемке. Особенности маркировки, упаковки и хранения фототоваров.
65. Ювелирные товары и часы: понятие, назначение. Состояние рынка и пути его развития. Материалы для изготовления и особенности производства ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях.
66. Классификация, групповая характеристика ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов. Единая система наименований и индексации бытовых часов. Клеймение ювелирных изделий из драгоценных металлов (платины золота, серебра, палладия); а также книжек с сусальным золотом. Основные и дополнительные клейма. Оценка качества, дефекты. Фальсификация. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация ювелирных товаров и часов.
67. Парфюмерно-косметические товары: понятие, назначение. Состояние и пути его развития. Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Направления обновления ассортимента и повышения качества.
68. Управление и формирование ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Оценка качества. Показатели безопасности, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров.
69. Музыкальные товары: понятие, назначение, классификация. Свойства звука, учитываемые при оценке качества музыкальных товаров. Классификация и характеристика ассортимента музыкальных товаров. Оценка качества: требования стандартов. Дефекты. Маркировка, упаковка, особенности транспортирования и хранения музыкальных товаров.
70. Оргтехнические товары: понятие, назначение, общие особенности этой группы. Состояние рынка. Подгруппы товаров для учебы, делопроизводства, интеллектуальной деятельности. Бумага и картон: факторы, формирующие качество, свойства и показатели качества, классификация и групповая характеристика ассортимента писчих, чертежных и рисовальных бумаг.
71. Изделия из бумаги и картона: особенности производства, конструкции; классификация и групповая характеристика ассортимента. Товары для письма, черчения и рисования. Средства оргтехники. Групповая характеристика ассортимента. Оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
72. Товары народных художественных промыслов и сувениров: понятие, состояние рынка. Виды художественных промыслов, их краткая характеристика и районы производства.

73. Классификация, групповая характеристика товаров народных художественных промыслов и сувениров. Пути формирования ассортимента этих товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение этих товаров.