

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 26.08.2017 16:59:04

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac7da143f415362ffaf0ee37e73fa19

**Министерство образования и науки Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

УТВЕРЖДЕНО  
протокол заседания  
ученого совета от 30.08.2017., №1

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.04 **Коммерция** (по отраслям) (базовой подготовки).

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчики:

Зайцева Н.А. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»;

Лукьянчикова Л.М. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>34</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>38</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения программы**

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

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

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

3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также для повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- определения показателя ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установление градации качества;
- расшифровки маркировки;
- контроль режима и сроков хранения товаров;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковки, 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 программы профессионального модуля:**

всего – 642 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 570 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 380 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 190 часов;  
 учебной и производственной практики – 72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 измерение 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 эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития
ОК 6.	Работать в коллективе и 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 действующие законодательства и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.3	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	120	80	30	–	40	–	–	-
ПК 3.1-3.3	МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	450	300	140		150		-	-
ПК 3.4-3.8	Учебная практика	36						36	-
ПК 3.4-3.8	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	642	380	170	-	190*	-	36	36

\* -в том числе 32 часа консультаций

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров</b>			<b>642</b>	
<b>Раздел 1. Методологические основы товароведения</b>			<b>14</b>	
<b>МДК 03.01 Теоретические основы товароведения</b>			<b>120</b>	
Тема 1.1. Ключевые понятия товароведения	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	<b>Основные понятия, цели и задачи товароведения</b> Понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Основные разделы товароведения и их характеристика.		1
	2	<b>Характеристика принципов и функций товароведения</b> Принципы товароведения и его виды. Характеристика безопасности, эффективности, совместимости, систематизации. История и направления развития товароведения.		1
Тема 1.2. Применение методов товароведения	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1	<b>Особенности использования методов товароведения</b> Методы товароведения: понятия, классификация. Использование измерительных и органолептических методов. Аналитические методы товароведения: разновидности, применяемость.	6	2



	2	<b>Использование классификации как метода товароведения</b> Классификация, объект, признаки классификации. Разновидности метода классификации и их характеристика. Преимущества и недостатки методов классификации.		2
	3	<b>Кодирование товаров</b> Кодирование, код, структура кода и его основные элементы. Методы кодирования. Взаимосвязь методов кодирования и классификации. Достоинства и недостатки разных методов кодирования. Классификаторы: структура и категория классификатора.		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Органолептическая оценка качества товаров (на примере одного – двух товаров по выбору)		
	2	Применение метода кодирования в товароведении (кодирование товаров (на примере одного – двух видов по выбору))		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.				
<b>Примерная тематика домашних заданий:</b> 1. Изучить состояние потребительского рынка России. 2. Ознакомиться с основоположниками товароведения. 3. Изучить межпредметные связи товароведения. 4. Изучить объекты и субъекты товароведной деятельности. 5. Изучить основополагающие характеристики товаров как объекта товароведения. 6. Составить схему иерархического и фасетного метода классификации. 7. Ознакомиться с общей классификацией продовольственных и непродовольственных товаров.				
<b>Раздел 2. Классификация ассортимента товара</b>			<b>28</b>	
<b>МДК 03.01</b> Теоретические основы товароведения			<b>123</b>	
Тема 2.1. Классификационные признаки ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	<b>Определение классификационных признаков ассортимента по месту нахождения и широте охвата</b> Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Классификация ас-	4	2

		сортимента по месту нахождению и широте охвата.		
	2	<b>Определение классификационных признаков ассортимента по степени удовлетворения и характеру потребностей</b> Классификация ассортимента по степени удовлетворения и характеру потребностей. Факторы формирования ассортимента. Расчет коэффициента оптимальности.		2
Тема 2.2. Оценка свойств и показателей ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	1	<b>Анализ широты и полноты показателей ассортимента</b> Свойства и показатели ассортимента: понятия. Широта и полнота ассортимента и их абсолютные показатели. Применение показателей широты и полноты ассортимента в зависимости от насыщенности рынка и состояния спроса.	8	2
	2	<b>Анализ устойчивости, новизны и рациональности ассортимента</b> Устойчивость, новизна, рациональность ассортимента и их характеристика. Факторы, оказывающие влияние на устойчивость и новизну ассортимента.		2
	3	<b>Анализ структуры ассортимента</b> Структура ассортимента. Показатели структуры ассортимента. Экономические выгоды предприятия, связанные с окупаемостью затрат на доставку товара, хранения, реализацию и платежеспособность сегмента потребителей.		2
	4	<b>Формирование товарного ассортимента</b> Характеристика принципов, формирующие товарный ассортимент. Два этапа формирования ассортимента и их цель.		2
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Расчет широты и полноты ассортимента		
	2	Расчет устойчивости и новизны ассортимента		
	3	Расчет структуры ассортимента		
	4	Анализ товарного ассортимента на примере торгового предприятия		
Тема 2.3 Управление ассортиментом товаров	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	<b>Формирование ассортимента товаров</b> Управление ассортиментом. Ассортиментная политика. Цель торгового предприятия в области ассортимента. Основные задачи в области формирования ассортимента.	4	3
	2	<b>Оценка факторов формирования ассортимента</b> Основные направления в области формирования ассортимента и их характеристика. Общие специфические факторы формирования ассортимента. Виды		3

		нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров.		
		<b>Практические занятия</b>	2	
	1	Анализ спроса на товары. Оценка рентабельности производства товаров.		
<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>				
<p align="center"><b>Примерная тематика домашних заданий:</b></p> <p>1. Ознакомится с основными этапами формирования ассортимента.</p> <p>2. Анализ потребительской оценки товаров.</p> <p>3. Составление таблицы по распределению классификационных признаков ассортимента товаров.</p> <p>4. Составление диаграммы анализа показателя ассортимента на торговом предприятии.</p> <p>5. Ознакомление с потребительским комплексом, направленным на формирование ассортимента и удовлетворение комплексного спроса.</p>				
<b>Раздел 3. Обеспечение количества и качества товаров.</b>			<b>38</b>	
<b>МДК 03.01</b> Теоретические основы товароведения			<b>123</b>	
Тема 3.1. Оценка свойств и показателей качества	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
	1	<b>Анализ свойств качества</b> Определение качества товара. Свойства товара. Зависимость качества товара от физических, химических и биологических свойств. Требования предъявляемые к качеству товаров.	10	2
	2	<b>Определение показателей качества</b> Показатели качества продукции: единичные, комплексные, базовые и определяющие. Их характеристика. Значение показателей качества. Установление уровня качества с помощью дифференциальных, комплексных и смешанных методов.		2
	3	<b>Анализ номенклатуры потребительских свойств</b> Номенклатура потребительских свойств. Группы потребительских свойств: назначение, надежности, эстетические, эргономические, экологические, безопасности и их характеристика.		2

	4	<b>Анализ номенклатуры показателей качества</b> Характеристика показателей качества товаров. Контроль качества продукции и защита прав потребителей.		2
	5	<b>Анализ факторов, обеспечивающих сохраняемость товаров</b> Факторы, влияющие на качество товаров. Характеристика объективных и субъективных факторов.		2
	<b>Практические занятия</b>		10	
	1	Определение долговечности и ремонтпригодности товаров (на примере одного – двух видов товаров).		
	2	Определение эргономических свойств товаров (на примере одного – двух видов товаров)		
	3	Определение антропометрических свойств товаров (на примере одного – двух видов товаров)		
	4	Определение эстетических свойств товаров (на примере одного – двух видов товаров)		
	5	Определение безопасности товаров (на примере одного – двух видов товаров)		
Тема 3.2. Оценка качества товаров	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1	<b>Понятие, виды, этапы оценки качества товаров</b> Оценка качества: понятие. Определение действительных значений показателей качества. Методы оценки качества товаров. Сопоставление действительных значений измерительного показателя с базовыми.	10	1
	2	<b>Установление градации качества товаров</b> Градации качества: понятие. Характеристика стандартной, нестандартной и бракованной продукции.		2
	3	<b>Подразделение товаров на классы</b> Классификация товаров по назначению. Характеристика пригодных, условно пригодных и опасных товаров. Выявление при приемочной и текущей оценки качества условно пригодных и опасных товаров.		2
	4	<b>Определение сортамента товаров</b> Сортамент товаров: понятие. Виды сортамента и их характеристика. Факторы, оказывающие влияние на формирование товарного сорта товаров.		2
	5	<b>Определение дефектов товаров</b> Дефект: понятие. Классификация дефектов по различным признакам. Характеристика дефектов.		2
Тема 3.3 Характеристика	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	

товарных потерь	1	<b>Понятие видов и разновидностей товарных потерь</b> Товарные потери: понятие. Виды разновидности товарных потерь. Причины возникновения видов потерь.	4	1
	2	<b>Соблюдение порядка списания товарных потерь</b> Нормативные документы регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению товарных потерь. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.		1
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Расчет и списание товарных потерь		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.			4 <sup>1</sup>	
<b>Примерная тематика домашних заданий:</b> 1. Составить схемы показателей качества товаров. 2. Характеристика значений показателей качества (на примере одного – двух видов товаров) 3. Ознакомиться с методами оценки качества товаров и расчетом значений относительных показателей качества. 4. Ознакомиться и систематизировать виды контроля качества продукции. 5. Работа с нормативными документами по качеству (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ и др.) 6. Разработать мероприятия по предупреждению и снижению товарных потерь. 7. Проанализировать показатели качества стандарта на определенный вид продовольственных (непродовольственных) товаров и выявить показатели, характеризующие безопасность, экологические и эстетические свойства. 8. Выявить по стандартам свойства и показатели назначения, надежности, эргономические и эстетические. 9. Используя любую группу потребительских товаров указать показатели, характеризующие функциональные, социальные, классификационные, универсальные, назначения и надежности.				
<b>ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров</b>			<b>642</b>	
<b>МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			<b>450</b>	

Раздел 1. Товароведение непродовольственных товаров		150	
Тема 1.1 Распознавание ассортимента текстильных товаров	<b>Содержание</b>	14	
	1 <b>Факторы, формирующие потребительские свойства тканей</b> Распознавание сырьевых компонентов в составе тканей. Формирование свойств тканей в процессе ткачества и отделочных операций. Основные свойства и показатели качества тканей. Характеристика дефектов тканей. Требования, предъявляемые к качеству тканей в соответствии с нормативно-технической документацией.	8	2
	2 <b>Распознавание ассортимента тканей по различным признакам</b> Распознавание ассортимента тканей по сырьевому составу и ткацким переплетениям. Распознавание ассортимента тканей по группам, подгруппам и другим признакам.		2
	3 <b>Распознавание ассортимента нетканых материалов, искусственного меха, ковров и ковровых изделий по различным признакам</b> Понятие «нетканые материалы», их свойства, методы производства, назначение, характеристика ассортимента нетканых материалов. Распознавание ассортимента искусственного меха по способам производства, свойствам.		2
	4 <b>Распознавание ассортимента ковров и ковровых изделий</b> Распознавание ассортимента ковров и ковровых изделий по следующим классификационным признакам: сырьевому составу, по способам производства, показателям качества.		2
	<b>Лабораторные работы</b>	2	
	1 Исследование строения и свойств текстильных волокон, натуральных образцов тканей по составу сырья. Идентификация тканей по ткацким переплетениям, отделке, поверхностной и линейной плотности		
	<b>Практические работы</b>	4	
	1 Идентификация ассортимента тканей по группам, подгруппам с использованием натуральных образцов		
	2 Идентификация ассортимента нетканых материалов по способам производства, отделке и назначению с использованием натуральных образцов		
Тема 1.2. Распознавание ас-	<b>Содержание</b>	12	

ассортимента одежды	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства швейных изделий</b> Понятие «швейные изделия». Состояние потребительского рынка на современном этапе. Распознавание факторов, формирующих потребительские свойства швейных изделий. Распознавание ассортимента швейных изделий по основным классификационным признакам: назначению, сезону носки, полу и возрасту, стилю, фасону, размерам.	6	2
	2	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства трикотажных изделий</b> Понятие «трикотажные изделия». Распознавание факторов, формирующих потребительские свойства трикотажных изделий. Распознавание ассортимента трикотажных изделий по основным классификационным признакам. Характеристика видового ассортимента трикотажных изделий.		2
	3	<b>Определение требований к качеству одежды из различных материалов</b> Распознавание дефектов одежды, природы их происхождения. Определение требований к качеству и градаций качества в соответствии с нормативно-технической документацией.		2
	<b>Практические работы</b>		6	
	1	Идентификация натуральных образцов швейных изделий по основным классификационным признакам		
	2	Идентификация натуральных образцов трикотажных изделий по основным классификационным признакам		
	3	Проведение исследований по сегментации рынка одежды в городе Курске. Выявление потребностей покупателей по упаковке, маркировке, дополнительной информации по эксплуатации изделий. Анализ полученных результатов по сегментированию рынка одежды в регионе и разработка рекомендаций по улучшению работы розничных предприятий торговли		
Тема 1.3. Распознавание ассортимента обувных товаров	<b>Содержание</b>		12	
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства кожаной обуви</b> Распознавание материалов, используемых для производства кожаной обуви. Определение последовательности процесса производства кожаной обуви. Распознавание дефектов кожаной обуви на различных стадиях производства. Определение требований к качеству кожаной обуви в соответствии с нормативно-технической документацией.	6	2
	2	<b>Распознавание ассортимента кожаной обуви</b> Распознавание ассортимента кожаной обуви по основным классификацион-		2

		ным признакам. Определение факторов сохраняющих качество кожаной обуви.		
	3	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства резиново-полимерной обуви</b> Распознавание сырьевых материалов, используемых для производства резиново-полимерной обуви. Определение особенностей производства резиново-полимерной обуви. Распознавание ассортимента резиново-полимерной обуви.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		2	
	1	Исследование особенностей строения шкур животных, голья, кожи		
	<b>Практические работы</b>		6	
	1	Идентификация ассортимента кожаной обуви по основным классификационным признакам		
	2	Идентификация ассортимента резиново-полимерной обуви по основным классификационным признакам		
	3	Идентификация ассортимента валяной обуви по основным классификационным признакам		
Тема 1.4. Распознавание ассортимента пушно-меховых товаров	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	2
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства пушно-меховых товаров</b> Классификация и свойства пушно-меховых полуфабрикатов. Особенности производства изделий из пушно-мехового полуфабриката. Распознавание ассортимента изделий из пушно-мехового полуфабриката по основным классификационным признакам. Определение типичных видов женских меховых уборов.	2	
	<b>Практические работы</b>		4	
	1	Идентификация пушно-мехового полуфабриката, его сортировка		
	2	Определение требований к качеству в соответствии с нормативно-технической документацией. Распознавание пороков пушно-мехового полуфабриката, природы из происхождения.		
Тема 1.5. Распознавание ассортимента парфюмерно-косметических товаров	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	2
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства парфюмерных товаров</b> Сырьевые компоненты и схема производства парфюмерных товаров. Показа-	4	



		тели качества духов и одеколонов. Распознавание ассортимента парфюмерных товаров.		
	2	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства косметических товаров</b> Сырьевые компоненты и схема производства косметических товаров. Показатели качества косметических товаров. Распознавание ассортимента косметических товаров. Определение требований к качеству парфюмерно-косметических товаров в соответствии с нормативно-технической документацией. Определение требований к маркировке парфюмерно-косметических товаров.		2
	<b>Практические работы</b>		2	
	1	Идентификация ассортимента парфюмерных и косметических товаров, определение показателей качества, расшифровывание маркировочных обозначений на упаковке		
Тема 1.6.Галантерейные товары, художественные изделия и сувениры	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства галантерейных товаров и изделий народных художественных промыслов, сувениров</b> Материалы, используемые для производства, способы производства. Распознавание ассортимента галантерейных товаров по основным классификационным признакам. Распознавание ассортимента изделий народных художественных промыслов по материалам и способам изготовления, по месту изготовления. Классификация ассортимента сувениров.	2	2
	<b>Практические работы</b>		2	
	1	Идентификация ассортимента галантерейных товаров по основным классификационным признакам Идентификация ассортимента сувениров и изделий народных художественных промыслов по основным классификационным признакам		
Тема 1.7. Распознавание ассортимента товаров из пластических масс и бытовой химии	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства и качество изделий из пластических масс</b> Понятие «пластмассы», состав, свойства, способы переработки в изделия. Классификация пластических масс.	6	2
	2	<b>Распознавание ассортимента изделий из пластмасс</b> Распознавание ассортимента изделий из пластмасс по основным классификационным признакам. Определение требований к качеству изделий из пласти-		2

		ческих масс.		
	3	<b>Распознавание ассортимента товаров бытовой химии</b> Распознавание ассортимента клеев по природе происхождения, консистенции, назначению, показателям качества. Распознавание ассортимента лакокрасочных товаров по природе пленкообразующего вещества, назначению, показателям качества.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	1	Распознавание природы пластических масс по внешним признакам, по отношению к нагреванию, по растворению и набуханию в органических и неорганических растворителях. Исследование неизвестных образцов и определение вида пластической массы		
	2	Определение потребительских свойств олиф, лаков, красочных составов		
	<b>Практические работы</b>		4	
	1	Идентификация ассортимента изделий из пластических масс по основным классификационным признакам Идентификация ассортимента упаковки из пластической массы, расшифровка маркировочных обозначений.		
	2	Идентификация ассортимента синтетических моющих и чистящих средств, клеев, минеральных удобрений и ядохимикатов по основным классификационным признакам.		
Тема 1.8. Распознавание ассортимента силикатных товаров	<b>Содержание</b>		12	
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства стеклянных изделий</b> Факторы, формирующие потребительские свойства стеклянных изделий: сырье, методы формования, отделка. Определение требований к качеству изделий из стекла, распознавание дефектов изделий из стекла. Распознавание ассортимента изделий из стекла по видам, сырьевому составу, методу формования. Определение функционального назначения изделий из стекла.	4	2
	2	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства керамических изделий</b> Факторы, формирующие потребительские свойства керамических изделий: сырье, схема производства. Отличительные признаки различных типов керамики. Распознавание ассортимента изделий из керамики. Определение требований к качеству, распознавание дефектов.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		4	

	1	Исследование дефектов стеклянных изделий, определение градаций качества в соответствии с нормативно-технической документацией	4	
	2	Исследование дефектов керамических изделий, определение градаций качества в соответствии с нормативно-технической документацией		
	Практические работы			
	1	Идентификация ассортимента стеклянных изделий по основным классификационным признакам		
	2	Идентификация ассортимента керамических изделий по основным классификационным признакам		
Тема 1.9. Распознавание ассортимента металлохозяйственных товаров	Содержание		8	2
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства металлохозяйственных товаров</b> Факторы, формирующие потребительские свойства металлохозяйственных товаров: металлы и сплавы, методы производства. Способы защиты изделий из металлов и сплавов от внешних воздействий.		
	2	<b>Распознавание ассортимента изделий из металлов и сплавов</b> Распознавание ассортимента изделий из металлов и сплавов по назначению, видам, категориям качества. Определение требований к качеству изделий из металлов и сплавов.		4
	Практические работы			
	1	Идентификация металлов и сплавов. Определение вида защитного покрытия на образцах изделий.		
	2	Идентификация ассортимента изделий из металлов и сплавов по основным классификационным признакам.		
	Тема 1.10. Распознавание ассортимента электробытовых товаров	Содержание		10
1		<b>Распознавание ассортимента электроустановочных изделий, проводов и кабеля, электронагревательных приборов, электрических машин для обработки продуктов</b> Распознавание ассортимента электроустановочных изделий, проводов и кабеля, источников света, электроосветительной арматуры. Определение требований к качеству и безопасности. Распознавание ассортимента электронагревательных приборов электрических машин для обработки продуктов по особенностям конструкции, видам. Определение требований к качеству и безопасности.	4	

	2	<b>Распознавание ассортимента бытовых электрических машин</b> Распознавание ассортимента бытовых электрических машин по товарным видам, особенности конструкции, назначению. Определение показателей качества холодильников, стиральных машин, пылесосов.		2	
	<b>Лабораторные работы</b>		2		
	1	Выявление особенностей конструкции электродвигателей устанавливаемых в бытовых машинах			
	<b>Практические работы</b>		4		
	1	Сравнение технико-экономических показателей бытовых электрических машин с целью установления их конкурентоспособности на потребительском рынке			
	2	Идентификация ассортимента бытовых электрических приборов и машин по основным классификационным признакам. Сравнительный анализ структуры ассортимента бытовых машин в торговых предприятиях города Курска			
Тема 1.11. Распознавание ассортимента мебельных и строительных товаров	<b>Содержание</b>		10		
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства мебели</b> Материалы, применяемые в производстве мебели. Способы и этапы производства мебели, требования к качеству в соответствии с нормативно-технической документацией. Распознавание ассортимента мебельных товаров по функциональному назначению. Определение товарных видов мебели.	4		
	2	<b>Распознавание ассортимента строительных материалов</b> Распознавание ассортимента строительных материалов по товарным группам и назначению. Распознавание товарных видов строительных материалов. Определение требований к качеству строительных материалов.		2	
	<b>Лабораторные работы</b>		2		
	1	Исследование макро- и микростроения древесины и распознавание пороков древесины			
	<b>Практические работы</b>		4		
	1	Идентификация ассортимента мебели по основным классификационным признакам			
	2	Идентификация ассортимента строительных материалов по основным классификационным признакам			
	Тема 1.12. Распознавание ассортимента школьно-	<b>Содержание</b>		6	

письменных, канцелярских товаров и средств оргтехники	1	<b>Распознавание ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров</b> Распознавание ассортимента школьно-письменных товаров и канцелярских товаров по назначению, видам. Определение потребительские свойства бумаги и картона. Определение требований к качеству.	4	2
	2	<b>Распознавание ассортимента средств оргтехники</b> Распознавание ассортимента средств оргтехники по назначению, товарным видам. Определение показателей потребительских свойств средств оргтехники.		2
	<b>Практические работы</b>		2	
	1	Идентификация ассортимента бумаги и картона по категориям качества, назначению, особенностям маркировки. Идентификация ассортимента принадлежностей для письма, черчения и рисования по видам, категориям качества		
Тема 1.13. Распознавание ассортимента музыкальных товаров	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства музыкальных инструментов</b> Факторы, формирующие потребительские свойства музыкальных инструментов: материалы, особенности конструкции. Распознавание ассортимента музыкальных инструментов по группам, подгруппам, видам. Определение требований к качеству музыкальных инструментов	2	2
	<b>Практические работы</b>		2	
	1	Идентификация ассортимента щипковых, смычковых музыкальных инструментов по видам и особенностям конструкции. Идентификация ассортимента язычковых, духовых и ударных музыкальных инструментов по видам и особенностям конструкции		
Тема 1.14. Распознавание ассортимента бытовых радио-электронных товаров	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Распознавание ассортимента БРЭА</b> Распознавание ассортимента БРЭА по основным признакам классификации. Распознавание ассортимента и технических параметров акустических систем, усилителей, эквалайзеров, тюнеров, проигрывателей.	6	2
	2	<b>Распознавание ассортимента телевизоров</b> Распознавание ассортимента телевизоров. Показатели потребительских свойств и качества телевизоров.		2

	3	<b>Распознавание ассортимента радиоприемников, магнитофонов, видеомагнитофонов, носителей информации</b> Распознавание ассортимента радиоприемников, магнитофонов, видеомагнитофонов. Показатели качества радиоприемников, магнитофонов, видеомагнитофонов. Распознавание ассортимента аудио- и видеомагнитных лент и других носителей информации по видам, свойствам, особенностям применения. Изучение технических параметров носителей информации.		2
	<b>Практические работы</b>		2	
	1	Идентификация ассортимента БРЭА по видам, поставщикам-изготовителям, техническим параметрам. Проведение исследований по сегментации потребительского рынка БРЭА в городе Курске, анализ полученных данных		
Тема 1.15. Распознавание ассортимента фототоваров	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	<b>Распознавание ассортимента фототоваров</b> Распознавание ассортимента фототоваров, показатели качества. Распознавание ассортимента светочувствительных материалов и фотохимикатов по размерам, свойствам, особенностям маркировки и упаковки.	4	
	2	<b>Распознавание ассортимента объективов</b> Распознавание ассортимента объективов по конструктивным особенностям, техническим параметрам. Распознавание показателей качества объективов.		
	<b>Практические работы</b>		2	
	1	Идентификация ассортимента фототоваров по основным классификационным признакам. Проведение исследований по сегментации потребительского рынка фототоваров в городе Курске, анализ полученных данных		
Тема 1.16. Распознавание ассортимента игрушек, спортивных, рыболовных и охотничьих товаров	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства игрушек</b> Применяемые материалы в производстве игрушек. Определение требований к качеству игрушек, показатели безопасности. Распознавание ассортимента игрушек по назначению, материалам изготовления. Распознавание видового ассортимента игрушек.	6	2
	2	<b>Распознавание ассортимента спортивных товаров</b> Распознавание ассортимента спортивных товаров по назначению и группам, товарным видам. Определение требований к качеству спортивных товаров.		2

	3	<b>Распознавание ассортимента рыболовных и охотничьих товаров</b> Распознавание ассортимента рыболовных товаров по группам, видам, особенностям конструкции.		2
	<b>Практические работы</b>		2	
	1	Идентификация ассортимента игрушек по основным классификационным признакам. Определение показателей качества игрушек в соответствии с нормативно-технической документацией		
Тема 1.17. Распознавание ассортимента ювелирных товаров и часов	<b>Содержание</b>		8	
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства ювелирных товаров</b> Факторы, формирующие потребительские свойства ювелирных товаров: металлы и сплавы, ювелирные камни, способы обработки, способы закрепления камней. Понятие «клеймение», определение порядка проведения клеймения ювелирных изделий в РФ.	6	2
	2	<b>Распознавание ассортимента ювелирных товаров</b> Распознавание ассортимента ювелирных товаров по назначению и товарным видам. Определение требований к качеству ювелирных изделий.		2
	3	<b>Распознавание ассортимента часов</b> Распознавание ассортимента часов по особенностям конструкции. Распознавание ассортимента часов по товарным маркам, группам.		2
	<b>Практические работы</b>		2	
	1	Идентификация ассортимента ювелирных изделий по основным классификационным признакам.		
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК 03. 02 Раздел 1. Товароведение непродовольственных товаров:</b> Подготовка докладов и рефератов по темам: - перспективы развития рынка швейных товаров на современном этапе в городе Курске; - использование пластических масс в производстве товаров народного потребления; - новые направления в производстве бытовой радиоэлектронной аппаратуры; - тенденции формирования ассортимента бытовых холодильников в розничном торговом предприятии; - тенденции формирования ассортимента фотоаппаратов в розничном торговом предприятии; - тенденции формирования ассортимента посуды из металлов и сплавов в розничном торговом предприятии; - влияние технологии производства на формирование качества посуды из стекла; - влияние технологии производства на формирование качества посуды из керамики; - влияние технологии производства на формирование качества посуды из металлов и сплавов; - влияние технологии производства на формирование качества мебели; - влияние технологии производства на формирование качества изделий из пластмасс; - состояние и перспективы развития рынка мебели на региональном рынке.			75 <sup>1</sup>	

<p>2. Проведение исследований в розничных предприятиях города по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ структуры ассортимента игрушек в розничном торговом предприятии;</li> <li>- сравнительная оценка потребительских свойств игрушек отечественного и импортного производства.</li> <li>- исследование ассортимента текстильных товаров в торговых предприятиях города Курска;</li> <li>- оценка потребительских свойств тканей разного состава на примере ассортимента розничного предприятия;</li> <li>- сравнительная товароведная характеристика галантерейных товаров;</li> <li>- анализ структуры ассортимента швейных изделий в розничном предприятии города Курска;</li> <li>- анализ структуры ассортимента трикотажных товаров в ПО «Курсктрикотажпром»;</li> <li>- оценка потребительских свойств трикотажных товаров на примере ассортимента розничного предприятия;</li> <li>- сравнительная характеристика потребительских свойств одежды их различных материалов;</li> <li>- сравнительная товароведная характеристика ассортимента бытовых стиральных машин;</li> <li>- сравнительная товароведная характеристика ассортимента посуды из стекла;</li> <li>- сравнительная товароведная характеристика ассортимента посуды из керамики;</li> <li>- оценка потребительских свойств посуды из стекла;</li> <li>- оценка потребительских свойств посуды из керамики;</li> <li>- оценка потребительских свойств электробытовых товаров;</li> <li>- анализ структуры ассортимента мебели, как показатель сбалансированности спроса и предложения;</li> <li>- сравнительная оценка свойств функционального назначения отделочных и облицовочных материалов;</li> <li>- сравнительная характеристика ассортимента синтетических моющих средств;</li> <li>- анализ структуры ассортимента посуды из металлов и сплавов, как показатель сбалансированности спроса и предложения;</li> <li>- оценка потребительских свойств посуды из металлов и сплавов;</li> <li>- анализ структуры ассортимента бытовых стиральных машин в розничном торговом предприятии;</li> <li>- сравнительная оценка потребительских свойств бытовых стиральных машин отечественного и зарубежного производства;</li> <li>-сравнительная оценка потребительских свойств бытовых холодильников отечественного и зарубежного производства.</li> </ul>				
<b>Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров</b>		<b>150</b>		
Тема 2.1. Распознавание химического состава и пищевой ценности продовольственных товаров	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	<p>1 <b>Факторы, формирующие пищевую ценность продовольственных товаров</b></p> <p>Химическая природа и свойства каждого вещества (вода, минеральные вещества, углеводы, липиды, белки, витамины и т.д.), их влияние на пищевую ценность и потребительские достоинства продуктов. Изменение в процессе производства, при хранении и транспортировании.</p>	4	2	



	2	Понятие пищевой ценности продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие (биологическая ценность, усвояемость, энергетическая ценность, физиологическая ценность, безопасность и доброкачественность).		1	
	<b>Практические работы</b>		2		
	1	Анализ химического состава и расчет пищевой ценности продуктов питания.			
Тема 2.2. Распознавание способов хранения продовольственных товаров	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		
	1	<b>Факторы, формирующие сохранение продовольственных товаров</b> Классификация продовольственных товаров по сохраняемости. Процессы, протекающие при хранении продуктов (физические, химические, биохимические и биологические).	2	2	
		<b>Условия хранения продовольственных товаров</b> Основные факторы, влияющие на качество товаров при хранении: температура и влажность воздуха, освещенность, вентиляция, санитарное состояние помещения.			
Тема 2.3. Распознавание способов консервирования продовольственных товаров	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		
	1	<b>Факторы, формирующие способы консервирования продовольственных товаров</b> Классификация методов консервирования продовольственных товаров (физические, физико-химические, химические, биохимические).	2	2	
		<b>Способы консервирования</b> Влияние способов консервирования на качество и свойства продовольственных товаров.			
Тема 2.4. Распознавание признаков классификации продовольственных товаров	<b>Содержание</b>		<b>6</b>		
	1	<b>Факторы, формирующие признаки классификации продовольственных товаров</b> Классификационные признаки и уровни деления товаров на отдельные группы, подгруппы, виды, разновидности и сорта.	6	2	
	2	Принципы учебной и торговой классификации продовольственных товаров.		2	
	3	Принципы формирования ассортимента продовольственных товаров.		2	
Тема 2.5. Распознавание	<b>Содержание</b>		<b>16</b>		

ассортимента зерномучных товаров	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства зерномучных товаров</b> Виды зерновых культур, показатели качества зерна. Крупы: ассортиментная характеристика, требований к внешнему виду, условия хранения.	8	2	
	2	Мука: химический состав, виды помолов, сорта, характеристика ассортимента, условия и сроки хранения.		1	
	3	Макаронные изделия: классификация, виды, характеристика ассортимента, дефекты, упаковка, условия и хранения, транспортирование.		1	
	4	Хлеб и хлебобулочные изделия: хим. состав, пищевая ценность, ассортимент, условия и сроки хранения, транспортирование.		1	
	<b>Практические работы</b>		8		
	1	Идентификация видов муки разных видов и сортов..			
	2	Исследование качества образцов крупы органолептическим методом в соответствии со стандартом.			
	3	Проведение исследований по сегментации рынка ассортимента макаронных изделий. Выявление потребностей покупателей по упаковке, маркировке. Дополнительной информации.			
	4	Исследование ассортимента сухарных и бараночных изделий в розничных торговых предприятиях.			
Тема 2.6. Распознавание ассортимента плодоовощных товаров	<b>Содержание</b>		<b>14</b>		
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства свежих плодов и овощей</b> Классификация, характеристика основных видов по показателям ассортимента свежих плодов и овощей, условиям хранения и транспортирования.	6	2	
	2	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства переработанных плодов и овощей</b> Распознавание ассортимента, хим. состава переработанных плодов и овощей, дефектов, условий и сроков хранения. Распознавание факторов формирующих потребительские свойства свежих и переработанных грибов.		2	
	3	Распознавание факторов формирующих потребительские свойства свежих и переработанных грибов.		2	
	<b>Практические работы</b>		8		
	1	Изучение помологических сортов свежих овощей и плодов.			
	2	Идентификация и изучение ассортимента по классификационным признакам переработанных овощей и плодов			

	3	Исследование товарных сортов плодов и оценка их качества.			
	4	Исследование качества образцов переработанных овощей по органолептическим показателям в соответствии со стандартом, идентификация по маркировке.			
Тема 2.7. Распознавание ассортимента кондитерских товаров	<b>Содержание</b>		<b>18</b>		
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства и качества крахмала, сахара, меда</b> Выявление потребностей покупателей в кондитерских товарах на этапе современного рынка г.Курска. Формирование ассортимента и качества крахмала и продуктов его переработки (саго, патока), сахара и меда.	10	2	
	2	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства фруктово-ягодных кондитерских изделий</b> Фруктово-ягодные кондитерские изделия, формирование ассортимента и качества изменения, происходящие в отдельных группах кондитерских изделий при хранении.		2	
	3	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства сахаристых кондитерских изделий</b> Формирование ассортимента и качества карамели, конфетных изделий, шоколада и какао-порошка, изменения происходящие при хранении, выявление дефектов.		2	
	4	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства мучных кондитерских изделий</b> Формирование ассортимента и качества мучных кондитерских изделий, выявление дефектов, сроки хранения.		2	
	5	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства прочих кондитерских изделий</b> Распознавание ассортимента халвы, восточных сладостей, витаминизированных и диетических кондитерских изделий.		2	
	<b>Практические работы</b>		8		
	1	Идентификация ассортимента по различным признакам в соответствии со стандартом, оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий.			
	2	Изучение ассортимента конфет, карамели по способу получения, видам начинки, срокам хранения. Оценка качества органолептическим методом.			
	3	Идентификация ассортимента мучных кондитерских изделий и оценка качества в соответствии со стандартом.			
	4	Изучение ассортимента шоколада, причины возникновения дефектов и меры предупреждения.			

Тема 2.8. Распознавание ассортимента вкусовых товаров	<b>Содержание</b>		<b>16</b>		
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства вкусовых товаров</b> Чай, кофе. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение. Формирование ассортимента чая, кофе, кофейных напитков, цикория, пряности и приправы.	8	2	
	2	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства крепких алкогольных напитков</b> Факторы, формирующие ассортимент и качество спирта, водки и ликероводочных изделий и других напитков (ром, виски, из плодового спирта и т.д.)		2	
	3	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства вин</b> Формирование ассортимента виноградных и плодово-ягодных вин, показатели качества, дефекты. Условия и сроки хранения.		2	
	4	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства слабоалкогольных и безалкогольных напитков</b> Формирование ассортимента слабоалкогольных напитков. Показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.		2	
	<b>Практические работы</b>		8		
	1	Идентификация ассортимента алкогольных напитков, расшифровывание маркировочных обозначений на упаковке.			
	2	Анализ ассортимента и отличительных признаков безалкогольных напитков по стандарту, оценка качества органолептическим методом.			
	3	Анализ ассортимента чая и кофе оценка их качества.			
	4	Анализ ассортимента пряностей, поваренной соли. Оценка качества отдельных пряностей.			
Тема 2.9. Распознавание ассортимента молочных товаров, общая классификация	<b>Содержание</b>		<b>16</b>		
	1	<b>Факторы формирующие потребительские свойства и качество молочных товаров</b> Молоко, сливки, молочные консервы, кисломолочные товары. Формирование ассортимента, показатели качества. Виды упаковки, маркировка, условия и сроки хранения, требования к транспортировке	6	2	
	2	<b>Формирование потребительских свойств и качество масла коровьего</b> Формирование ассортимента и качества мороженого и масла, показатели и оценка качества, упаковка, маркировка, хранение.		2	
	3	<b>Сыры, классификация, формирование ассортимента и качества</b> Показатели и оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения		2	2
	<b>Практические работы</b>		10		

	1	Анализ исследований сегментации рынка молочных товаров г.Курска. Молоко, органолептическая оценка качества, работа с НТД по изучению физико – химических показателей качества.			
	2	Распознавание ассортимента и оценка качества кисломолочных товаров. Работа с НТД по данной группе товаров			
	3	Идентификация видов молочных консервов по маркировке. Оценка качества органолептическим методом. Изучение по НТД физико – химические показатели качества.			
	4	Идентификация видов коровьего масла, признаки идентификации, способы фальсификации. Оценка качества по балльной системе, работа с НТД.			
	5	Распознавание видов сыров, оценка качества по балльной системе, работа в НТД			
Тема 2.10. Распознавание ассортимента яичных товаров	<b>Содержание</b>		<b>4</b>		
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства яичных товаров</b> Яйцо куриное, виды и категории, признаки классификации, пищевая ценность, строение. Условия и сроки хранения, виды, причины возникновения. Яичные продукты. Дефекты. Понятия.	2	2	
	<b>Практические работы</b>		2		
	1	Определение видов, категории и качества яиц овоскопированием и выливкой.			
Тема 2.11. Распознавание ассортимента пищевых жиров	<b>Содержание</b>		<b>10</b>		
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства и качество пищевых жиров</b> Распознавание признаков общей и частных классификаций, состав и пищевая ценность отдельных групп, особенности сырья, процессов производства и назначения.	6	2	
	2	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства растительных масел</b> Ассортимент, показатели хим. состава растительных масел, животных и кулинарных жиров. Упаковка, маркировка, условия сроки хранения, товарные потери: виды, причины возникновения и меры сокращения.		2	
	3	Ассортимент специальных жиров – заменителей, спрэдов и топленых смесей.		2	
	<b>Практические работы</b>		4		
	1	Распознавание ассортимента и определение качества растительных масел органолептическим методом. Работа с НТД, изучение физико – химическим показателем качества.			
	2	Распознавание ассортимента маргарина в розничных торговых предприятиях.			
Тема 2.12. Распознавание	<b>Содержание</b>		<b>12</b>		

ассортимента мясных товаров	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства и качество мясных товаров</b> Мясо разных видов животных и птицы, мясные субпродукты, полуфабрикаты и кулинарные изделия. Формирование ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	4	2	
	2	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства и качество продуктов переработки из мяса</b> Колбасные изделия, мясокопчености, консервы. Формирование ассортимента, показатели качества, условия и сроки хранения колбасных изделий и мясокопченостей и консервов. Дефекты.		2	
	<b>Практические работы</b>		8		
	1	Изучение показателей качества и свежести мяса и птицы. Маркировка мяса и птицы Товароведные и ветеринарные клейма, составление маркировок			
	2	Распознавание ассортимента колбасных изделий различных видов органолептическим методом, работа со стандартом.			
	3	Идентификация колбасных изделий, распознавание дефектов. Органолептическая оценка качества , работа со стандартом.			
	4	Распознавание дефектов мясных консервов, идентификация по маркировке, органолептическая оценка качества, работа со стандартом			
	<b>Содержание</b>		<b>16</b>		
Тема 2.13. Распознавание ассортимента рыбных товаров	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства и качество рыбных товаров</b> Распознавание ассортимента, показателей качества определяющих и специфичных, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения рыбы живой, охлажденной, мороженой и рыбного филе.	8	2	
	2	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства переработанной соленой рыбы</b> Формирование ассортимента рыбы соленой маринованной, способы посола, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование.		2	
	3	Формирование ассортимента рыбы сушеной, вяленой, копченой, балычных изделий, полуфабрикатов и кулинарных изделий, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, транспортирование.		2	

	4	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства рыбных консервов, икорных товаров, нерыбного водного сырья</b> Формирование ассортимента консервов, пресервов, икорных товаров и нерыбного водного сырья по пищевой ценности, по способу добычи и обработки, условиям и срокам хранения.		2	
	<b>Практические работы</b>		8		
	1	Распознавание основных семейств рыб по внешним признакам.			
	2	Распознавание ассортимента соленых рыбных товаров и оценка их качества по органолептическим показателям. Распознавание ассортимента копченых рыбных товаров и оценка их качества по органолептическим показателям. Работа со стандартами			
	3	Идентификация рыбных консервов и пресервов по маркировке. Оценка качества консервов (пресервов) по органолептическим показателем. Расшифровка маркировки баночных конспектов (пресервов).			
	4	Распознавание ассортимента соленых рыбных товаров и оценка их качества по органолептическим показателям.			
Тема 2.14. Распознавание ассортимента пищевых концентратов	<b>Содержание</b>		4		
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства и качество пищевых концентратов</b> Пищевые концентраты, классификация, формирование ассортимента, показателей качества пищевых концентратов по сырью, назначению, срокам хранения. Условия и сроки хранения.	2	2	
	<b>Практически работы</b>		2		
	1	Исследование ассортимента пищевых концентратов в розничных торговых предприятиях г.Курска.			
Тема 2.15. Распознавание ассортимента детского питания	<b>Содержание</b>		6		
	1	<b>Факторы, формирующие потребительские свойства и качество детского питания.</b> Продукты детского питания (ПДТ), потребительские свойства, формирование ассортимента детского питания на зерновой и плодоовощной основе: классификация, оценка качества, упаковка, маркировка, хранение.	4	2	
	2	Детское питание на молочной, мясной и рыбной основах: классификация, формирование ассортимента, оценка качества, упаковка, маркировка, хранение.		2	
	<b>Практические работы</b>		2		

	1	Анализ оценки качества продуктов детского питания по органолептическим показателям и безопасности, определение дефектов.		
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК 03. 02. Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров:</b>			75 <sup>2</sup>	
<p>1.Подготовка докладов и рефератов по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-перспектива развития рынка продовольственных товаров на современном этапе в г. Курске;</li> <li>-проработка конспектов занятий учебной и специальной литературы;</li> <li>-новые направления в производстве детского питания;</li> <li>-состояние и перспективы развития рынка отечественных и импортных товаров;</li> <li>-тенденции формирования ассортимента продовольственных товаров в розничных торговых предприятиях.</li> </ul> <p>2.Проведение исследований в розничных предприятиях г. Курска по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-исследование качества свежих плодоовощных товаров;</li> <li>-исследование видов экзотических плодов с использованием интернет - ресурсов;</li> <li>-сравнительная товароведная характеристика животных жиров и спредов;</li> <li>-сравнительная товароведная характеристика новых видов колбасных изделий разных групп;</li> <li>-оценка потребительских свойств видов фальсифицированного кофе;</li> <li>-идентификация и фальсификация видов меда реализуемых в розничной торговой сети;</li> <li>-идентификация новых видов зерномучных товаров;</li> <li>-идентификация кондитерских товаров;</li> <li>-разработка ситуаций оценки качества сыров по балльной системе;</li> <li>-сравнительная товароведная характеристика дефектов рыбных товаров;</li> <li>-идентификация видов не рыбных продуктов моря реализуемых в розничной торговой сети.</li> </ul> <p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Распознавать текстильные и одежно-обувные товары по ассортиментной принадлежности.</li> <li>2. Распознавать металлохозяйственные товары по ассортиментной принадлежности.</li> <li>3. Распознавать плодоовощные товары по ассортиментной принадлежности.</li> <li>4. Распознавать зерномучные товары по ассортиментной принадлежности.</li> <li>5. Распознавать вкусовые товары по ассортиментной принадлежности.</li> <li>6. Распознавать молочные товары по ассортиментной принадлежности.</li> <li>7. Распознавать мясные и рыбные товары по ассортиментной принадлежности</li> <li>8. Распознавать яичные товары и пищевые жиры по ассортиментной принадлежности</li> </ol>			36	



<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определять показатели ассортимента товаров.</li> <li>2. Оценивать качество и устанавливать градации текстильных и одежно-обувных товаров в соответствии с нормативной документацией.</li> <li>3. Оценивать качество и устанавливать градации металлохозяйственных товаров в соответствии с нормативной документацией.</li> <li>4. Оценивать качество и устанавливать градации культурно-бытовых товаров в соответствии с нормативной документацией.</li> <li>5. Оценивать качество и устанавливать градации плодоовощных товаров в соответствии с нормативной документацией.</li> <li>6. Оценивать качество и устанавливать градации зерномучных товаров в соответствии с нормативной документацией.</li> <li>7. Оценивать качество и устанавливать градации вкусовых товаров в соответствии с нормативной документацией.</li> <li>8. Оценивать качество и устанавливать градации молочных товаров в соответствии с нормативной документацией.</li> <li>9. Оценивать качество и устанавливать градации мясных и рыбных товаров в соответствии с нормативной документацией.</li> <li>10. Оценивать качество и устанавливать градации яичных товаров и пищевых жиров в соответствии с нормативной документацией.</li> <li>11. Расшифровывать маркировочные обозначения непродовольственных и продовольственных товаров.</li> <li>12. Соблюдать санитарно-эпидемиологических требования к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.</li> </ol> <p>1-в том числе 4 часа консультаций 2- в т.ч. 28 часов консультаций</p>	<p><b>36</b></p>	
---	------------------	--

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной лаборатории «Товароведения», лаборатории «Товароведения», учебного торгового предприятия.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест лаборатории «Товароведения»:

- схемы и таблицы по дисциплинам товароведение непродовольственных товаров;

- натуральные образцы непродовольственных товаров;

- УМК по специальным дисциплинам;

Лаборатория оборудована:

- стол преподавателя – 1 шт.

- стол компьютерный – 1 шт.

- стол аудиторный двухместный – 12 шт.

- стулья аудиторные – 26 шт.

- шкаф-витрина - 3 шт.

- шкаф угловой – 1 шт.

- шкаф для хранения – 1 шт.

- тумба угловая – 1 шт.

- стойка-кафедра – 1 шт.

- доска аудиторная для написания мелом – 1 шт.

- персональный компьютер в сборе - 1 шт.

- экран проекционный с электроприводом Draper Barunet- 1 шт.

- проектор мультимедийный NEC v260 - 1 шт.- оптические микроско-

пы, лупы

- метры, сантиметровые ленты,

- чаши, колбы, пробирки

- препаровальная игла, ножницы

- натуральные образцы непродовольственных товаров

Программное обеспечение:

- Microsoft Windows XP Professional Open License: 47818817;

- Microsoft Office Professional Plus 2007 Open License: 43219389;

- 7-Zip Свободная лицензия GNU LGPL;

- Adobe Acrobat Reader DC Бесплатное программное обеспечение;

- Mozilla Firefox Свободное программное обеспечение GNU GPL и GNU LGPL;

- Google Chrome Свободная лицензия BSD.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест лаборатории «Товароведения»:

- схемы и таблицы по дисциплинам товароведение продовольственных товаров;

- натуральные образцы продовольственных товаров;

- УМК по специальным дисциплинам;
- стол преподавателя – 1 шт.
- стол аудиторный двухместный –18 шт.
- стулья аудиторные – 31 шт.
- доска аудиторная для написания мелом – 1 шт.
- оптические микроскопы, лупы
- аналитические весы с разновесами, товарные весы
- щупы, пробоотборники (мучной, сырный)
- психрометр Августа
- стеклянная посуда (колбы, мерные цилиндры, пробирки, бюретки)
- штативы
- термометры спиртовые, ареометры
- прибор Журавлева
- овоскоп
- чайники заварные для дегустации, чашки
- натуральные образцы продовольственных товаров

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основная литература**

1.Товарная экспертиза: учеб. пос./Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. – Минск: Вышэйшая школа,2013.- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35555.html>

2.Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др.; под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 760 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01966-1 ; Режим доступа:[www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

3.Кажаева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / Кажаева О.И., Манихина Л.А.— О.: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. 211— с. <http://www.iprbookshop.ru/24347>

###### **Дополнительная литература**

1.Теоретические основы товароведения и экспертизы /С.Л. Калачев.- М.: Юрайт, 2017

2.Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник/под ред. А.Н. Неверова и Т.Н. Чалых.-11-е изд.. – М.: Академия, 2017.

Журналы: Современная торговля, Пищевая промышленность, Товаровед продовольственных товаров

Интернет ресурсы:

1. Нормативные и технические документы на конкретные виды продукции (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ, СанПин и др.)

2. <http://www.tks.ru/>

3. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы, регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ)

4. <http://www.dashkov.ru/> Товароведение и экспертиза товаров

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» является освоение профессиональных компетенций по профессиональным модулям «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», а также освоение компетенций в рамках общепрофессиональной дисциплины «Экономика организации».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» и специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессио-

нальных дисциплин: «Экономика организации», «Управление качеством», «Товарная информация».

**Мастера:** дипломированные специалисты, имеющие высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1.Участвовать в форми- ровании ассортимента в соответствии с ассорти- ментной политикой орга- низации, определять но- менклатуру показателей качества товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность определения показате- лей потребительских свойств товаров в соответствии с ГОСТ на отдельные группы товаров;</li> <li>- соответствие этапов изучения спроса на товары путем анкетирования инст- рукционной карте;</li> <li>- последовательность составления ис- ходной модели потребления, в соответ- ствии с инструкционной картой;</li> <li>- обоснование выбора номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества товаров;</li> <li>- правильность определения ассорти- ментной политики торговой организа- ции, в соответствии с нормативными документами</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка в ходе выполнения ла- бораторных работ и практических занятий;</p> <p>Тестирование;</p> <p>Зачёты по учеб- ной и производ- ственной практи- ке и по каждому из разделов профессиональ- ного модуля;</p>
ПК 3.2. Рассчитывать то- варные потери и реализо- вывать мероприятия по их предупреждению или спи- санию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность и точность расчет товар- ных потерь продовольственных и не- продовольственных товаров, в соответ- ствии с утвержденным алгоритмом;</li> <li>- правильность оформление документа- ции на списание товарных потерь в тор- говом предприятии, в соответствии с утвержденными образцами;</li> <li>- организация мероприятий по сокраще- нию потерь при хранении с примение- нием новых технологий</li> </ul>	<p>Экзамен квали- фикационный</p>
ПК 3.3. Оценивать и рас- шифровывать маркировку в соответствии с установлен- ными требованиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расшифровки маркировки товаров на различных носителях товар- ной информации;</li> <li>- точность определения принадлежно- сти товара к ассортиментной группе на основании маркировки;</li> <li>- сопоставление маркировочных обо- значений на товаре с требованиями нормативной документации</li> </ul>	

<p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность распознавания товаров по ассортиментной принадлежности в соответствии с ГОСТ на отдельные группы товаров;</li> <li>- определять принадлежность товаров к ассортиментной группе на основании факторов, формирующих потребительские свойства;</li> <li>- точность диагностики дефектов товаров по внешним признакам в соответствии с ГОСТ на отдельные группы товаров;</li> <li>- аргументированность и обоснованность определения причин возникновения дефектов;</li> <li>- точность определение градаций качества в соответствии с установленными требованиями</li> </ul>	
<p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность определения требований к условиям и срокам хранения товаров в соответствии с ГОСТ на отдельные группы товаров;</li> <li>- точность определение требований к условиям транспортирования товаров в соответствии с ГОСТ на отдельные группы товаров;</li> <li>- правильность размещения товаров на хранение с учетом технического оснащения, требований охраны труда торгового предприятия и СанПиН;</li> <li>- точность оформления сопроводительных документов на товары в соответствии с утвержденными образцами</li> </ul>	
<p>ПК3. 6.Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов, в соответствии с установленными требованиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность определения режима хранения продовольственных и непродовольственных товаров с учетом СанПиН и правил продажи отдельных групп товаров;</li> <li>- аргументированность выбора упаковочных материалов для продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>- правильность применения методов подготовки товаров к реализации с учетом требований нормативной документации</li> </ul>	

ПК 3.7. Производить измерение товаров и других объектов, переводить в несистемные единицы измерений в системные	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность определения количества единиц товаров в партии, товарном месте;</li> <li>- соблюдение последовательности приемки товаров по количеству и качеству в соответствии с утвержденными Инструкциями П-6, П-7;</li> <li>- точность перевода товаров из несистемных единиц в системные единицы измерений</li> </ul>	
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с сопроводительными документами на товары;</li> <li>- правильность заполнения удостоверений качества, сертификатов соответствия в соответствии с образцами</li> </ul>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- участие в олимпиадах по специальности, студенческих конференциях, профессиональных конкурсах;</li> <li>- положительная динамика успеваемости;</li> <li>- минимизация пропусков занятий.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p>
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность планирования собственной деятельности;</li> <li>- осознанность выбора общепринятых способов решения профессиональных задач;</li> <li>- своевременность и полнота выполнения планируемых мероприятий;</li> <li>- адекватность оценки собственной деятельности.</li> </ul>	<p>Участие в конференциях, внеурочных мероприятиях.</p> <p>Экспертная оценка решений ситуационных задач.</p> <p>Защита рефератов.</p> <p>Анализ самостоятельной работы.</p>
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление инициативы в управлении стандартными и нестандартными ситуациями;</li> <li>- обоснованность выбора способов решения стандартных и нестандартных ситуаций;</li> <li>- готовность нести ответственность</li> </ul>	



	ность за собственные решения.	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность поиска и использования информации для выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- систематизация и обобщение необходимой информации для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- эффективность применения информации для профессионального и личностного роста.</li> </ul>	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность общения и взаимодействия в коллективе и команде для достижения общих целей;</li> <li>- осознанность выполнения своих функций в коллективе и команде;</li> <li>- соблюдение принципов делового общения;</li> <li>- отсутствие конфликтов.</li> </ul>	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор целей профессионального и личностного роста;</li> <li>- организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля;</li> <li>- стремление к непрерывному профессиональному образованию и инновациям в профессиональной сфере.</li> </ul>	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	-отслеживание изменений в законодательстве, нормативных документах в области экономики, финансов, налогообложения.	