



**Частное учреждение профессионального образования  
«Высшая школа предпринимательства»  
(ЧУПО «ВШП»)**

**Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03  
«Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение  
сохраняемости товаров»**

**(МДК.03.01 Теоретические основы товароведения;**

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

**ПП.03.01 Производственная практика  
(по профилю специальности);**

**ПМ.03.ЭК Экзамен квалификационный)**

для специальности среднего профессионального образования:


38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Квалификация базовой подготовки: менеджер по продажам

**ПРИНЯТО**

Протокол заседания педагогического  
совета ЧУПО «ВШП»  
№ 02 от «15» марта 2022 г.

Разработана на основе Федерального  
компонента государственного  
стандарта среднего профессионального  
образования по специальности 38.02.04  
Коммерция (по отраслям)  
Квалификация: менеджер по продажам

**УТВЕРЖДАЮ:** Директор ЧУПО «ВШП»  Азлабян М.Г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»

II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»

ПРИЛОЖЕНИЯ

# **I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»**

## **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля — является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №539 от 15 мая 2014 г. и является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности в части освоения вида профессиональной деятельности:

«Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров», и соответствующих профессиональных компетенций» (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.

## **Место профессионального модуля в учебном процессе**

Профессиональный модуль ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» относится к разделу профессиональных модулей профессионального учебного цикла учебного плана подготовки специалистов СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), включает в себя: изучение МДК.03.01. «Теоретические основы товароведения» и МДК.03.02. «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», подготовку и прохождение производственной практики (по профилю специальности).

## **Цели освоения модуля. Требования к результатам освоения**

**Целью изучения** профессионального модуля является формирование у обучающихся специальных знаний, принципов и навыков в области управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров, а также представлений о базовых понятиях и методах оценки товаров.

**Задачи** профессионального модуля:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации

труда, методов работы с современными средствами.

### **Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)**

*Целью производственной практики* является формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ОПОП СПО в области управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

#### ***Задачи производственной практики:***

1. Формирование у обучающихся знаний, умений и навыков, профессиональных компетенций, профессионально значимых личностных качеств.
2. Применение специальных теоретических знаний, полученных в рамках профессионального модуля, при выполнении конкретных функциональных обязанностей по отдельным должностям;
3. Освоение видов современных технологий, используемых в практической деятельности конкретной организации по управлению ассортиментом, оценке качества и обеспечения сохраняемости товаров;
4. Развитие профессионального интереса, формирование мотивационно-целостного отношения к профессиональной деятельности, готовности к выполнению профессиональных задач в соответствии с нормами морали, профессиональной этики и служебного этикета.
5. Адаптация обучающихся к профессиональной деятельности.

## **II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»**

***В результате изучения 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.

### **КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Процесс изучения дисциплин и прохождения практик профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров», направлен на формирование компетенций, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

В результате освоения профессионального модуля, в части МДК.03.01. «Теоретические основы товароведения», МДК.03.02. «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», студент должен обладать следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями, включающими в себя способность:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.
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.

В результате освоения профессионального модуля, в части ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)», студент должен обладать следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
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 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
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 8	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК 9	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
ОК 10	Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК 11	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных

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



**III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03  
«УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»**

**Объем профессионального модуля**

<b>Наименование</b>	<b>Квалификация</b>
	<b>Менеджер по продажам</b>
	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная нагрузка обучающихся по ПМ.03, в том числе</b>	<b>503</b>
МДК.03.01, обязательная нагрузка	72
МДК.03.02, обязательная нагрузка	167
<b>Учебная практика</b>	-
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>144</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>120</b>
<b>Консультация</b>	-
<b>Экзамен квалификационный</b>	-

**Тематический план профессионального модуля**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов (не предусмотрена)	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>	
			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 – 3.8 ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12	<b>МДК.03.01</b> <b>Теоретические основы товароведения</b>	<b>108</b>	72	18		36				
ПК 3.1 – 3.8 ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12	<b>МДК.03.02</b> <b>Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>	<b>251</b>	167	103		84				
ПК 3.1 – 3.8 ОК 1 – ОК 12	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	<b>144</b>							<b>144</b>	

	<b>Всего:</b>	<b>503</b>	<b>239</b>	<b>121</b>		<b>120</b>		<b>144</b>
--	---------------	------------	------------	------------	--	------------	--	------------

**Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>МДК.03.01. Теоретические основы товароведения</b>		<b>108</b>	
<b>Тема 1. Предмет и основные категории товароведения</b>  Формируемые компетенции ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>4</b>	
	1. Основные этапы становления товароведения как науки, этапы развития товароведения	4	1
	2. Современные направления товароведения		1
	3. Основные понятия товароведения		1
	4. Принципы товароведения		2
	5. Связь товароведения с другими науками		2
<b>Тема 2. Классификация и кодирование товаров</b>  Формируемые компетенции ОК 1 ПК 3.4, ПК 3.5	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>6</b>	
	1. Основные понятия, цель и задачи классификации	4	1
	2. Общие правила классификации и основные квалификационные признаки		1
	3. Методы классификации: преимущества и недостатки		2
	4. Виды классификации товаров		2
	5. Основные понятия, цель и задачи кодирования		1
	6. Системы кодирования.		2
	7. Штриховое кодирование		2
	<i>Практические занятия</i>	2	
	Практикум по решению задач: 1. Классификация товаров по различным классификационным признакам		
<b>Тема 3. Ассортимент</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>8</b>	

<b>товаров</b>  Формируемые компетенции ОК 2, ОК 7 ПК 3.1, ПК 3.5	1. Основные понятия ассортимента товаров	6	1
	2. Виды ассортимента		1
	3. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров		2
	4. Показатели ассортимента товаров		2
	5. Основные понятия категорийного менеджмента		3
	<b><i>Практические занятия</i></b>	2	
	Практикум по решению задач: 1. Оценка показателей ассортимента торгового предприятия		
<b>Тема 4. Качество товаров</b>  Формируемые компетенции ОК 3, ОК 6 ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	6	
	1. Актуальность проблемы качества товаров		1
	2. Потребности и требования: классификация и взаимосвязь		1
	3. Качество товаров как объект управления		2
	4. Классификация факторов, обеспечивающих качество продукции		2
<b>Тема 5. Свойства товаров</b>  Формируемые компетенции ОК 4, ОК 12 ПК 3.4, ПК 3.6	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	6	
	1. Свойства товаров: понятия и классификация по различным признакам		1
	2. Физические свойства, их значение при формировании и оценке качества товаров		2
	3. Химические свойства, их значение при формировании и оценке качества товаров		2
	4. Биологические свойства, их значение при формировании и оценке качества товаров		2
	5. Свойства, обеспечивающие безопасность товаров в потреблении		2
<b>Тема 6. Потребительские свойства товаров</b>  Формируемые компетенции ОК 2 ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	4	
	1. Номенклатура потребительских свойств товаров		1
	2. Классификация потребительских свойств товаров		1
	3. Безопасность товаров: виды и характеристики		2
	4. Основные группы потребительских свойств товаров		2

	<b><i>Практические занятия</i></b>			
	Практикум по решению задач: 1. Изучение потребительских свойств продукции на примере продовольственного или непродовольственного товара (анализ стандартов на продукцию)	2		
<b>Тема 7. Показатели качества товаров</b>  Формируемые компетенции ОК 1 ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>6</b>		
	1. Основные понятия и классификация по различным признакам	4	1	
	2. Показатели качества характеризующих свойств		2	
	3. Характеристика основных групп показателей качества		2	
		<b><i>Практические занятия</i></b>		
		Практикум по решению задач: 1. Изучение на примере продовольственного товара нормативной документации, содержащей требования по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	2	
<b>Тема 8. Оценочная деятельность в товароведении</b>  Формируемые компетенции ОК 3, ОК 4 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.7, ПК 3.8	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>6</b>		
	1. Основные понятия оценочной деятельности	4	1	
	2. Контроль качества, оценка качества и оценка уровня качества		1	
	3. Основные этапы оценки качества		2	
	4. Оценка товаров по количеству и качеству		2	
	5. Градации качества		2	
	6. Виды контроля и оценки качества		2	
		<b><i>Практические занятия</i></b>		
	Ситуационный практикум: 1. Расчёт естественной убыли продовольственных товаров и определение порядка ее списания	2		
<b>Тема 9. Методы определения показателей качества</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>4</b>		
	1. Объективные методы определения показателей качества. Измерительный метод	4	1	

Формируемые компетенции ОК 6, ОК 7 ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.7, ПК 3.8	2. Основные виды погрешностей		1
	3. Эвристические методы. Органолептический метод		2
	4. Экспертный метод		2
	5. Статистические методы контроля и управления качеством		2
<b>Тема 10. Информация для потребителей</b>  Формируемые компетенции ОК 7, ОК 12 ПК 3.3, ПК 3.8	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Общие требования к информации о товарах	4	1
	2. Нормативные документы, регламентирующие требования к информации о товарах		2
	3. Требования к содержанию информации о продовольственных товарах		2
	4. Требования к содержанию информации о непродовольственных товарах		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
Практикум по решению задач: 1. Исследование содержание информации на упаковке продовольственных и непродовольственных товаров			
<b>Тема 11. Экспертиза товаров</b>  Формируемые компетенции ОК 3, ОК 4 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.7, ПК 3.8	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Понятия и виды экспертизы	4	1
	2. Товарная экспертиза: цель и задачи		1
	3. Классификация товарной экспертизы		1
	4. Правила проведения товарной экспертизы		2
	5. Порядок заполнения акта экспертизы		2
	<b>Практические занятия</b>	4	
Практикум по решению задач: 1. Изучение порядка проведения экспертизы продовольственного товара и заполнение акта экспертизы			
<b>Тема 12. Правовое регулирование в области защиты прав потребителей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Основные документы в области защиты прав потребителей	4	1
	2. Структуры и содержание ФЗ РФ «О защите прав потребителей»		2

Формируемые компетенции ОК 2, ОК 12 ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	3. Зарубежный опыт защиты прав потребителей		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Ситуационный практикум: 1. Решение ситуационных задач по вопросам защиты прав потребителей		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателям). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите.		36	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Этапы становления товароведения как науки о товаре.</li> <li>2. Основные категории товароведения.</li> <li>3. Особенности современного этапа развития товароведения.</li> <li>4. Место товароведения в условиях глобальной экономики.</li> <li>5. Роль товароведения в решении ключевых задач управления качеством.</li> <li>6. Виды классификаторов.</li> <li>7. Способы кодирования товаров.</li> <li>8. Сравнительный анализ методов классификации товаров.</li> <li>9. Значение классификации в торгово-оперативной деятельности.</li> <li>10. Значение классификации для международной торговли.</li> <li>11. История развития штрихового кодирования.</li> <li>12. Сравнительный анализ методов кодирования.</li> <li>13. Ассортиментная политика торгового предприятия.</li> <li>14. Нормативно-правовые акты РФ, регулирующие ассортиментную политику торговых предприятий.</li> <li>15. Разработка модели эффективной структуры ассортимента торгового предприятия.</li> <li>16. Роль товарных знаков в оптимизации ассортимента.</li> <li>17. История развития теории управления ассортиментом.</li> <li>18. Особенности управления ассортиментом промышленного предприятия.</li> <li>19. Роль потребностей в формировании качества товаров.</li> </ol>			

<p>20. Роль качества в повышении конкурентоспособности продукции.</p> <p>21. Значение экономических требований в формировании качества продукции.</p> <p>22. Стратегии качества на рынке потребительских товаров.</p> <p>23. Виды и режимы переработки сельскохозяйственной продукции.</p>		
<p>24. Экология и упаковка.</p> <p>25. Государственное регулирование товарных потерь.</p> <p>26. Показатели качества: понятие, классификация, значение</p> <p>27. Группировка показателей качества по различными признакам.</p> <p>28. Комплексный и обобщенный показатели качества.</p> <p>29. Интегральный показатель качества.</p> <p>30. Свойства, обуславливающие химический состав и внутреннюю структуру товаров.</p> <p>31. Физические свойства товаров.</p> <p>32. Характеристика функциональных свойств бытовой техники.</p> <p>33. Влияние эстетических свойств упаковки на общую оценку качества.</p> <p>34. Значение эргономики в современном дизайне.</p> <p>35. Акустическая безопасность и современные средства мобильной связи.</p> <p>36. Пищевые красители: понятие, классификация, нормы.</p> <p>37. Объективные методы определения показателей качества непродовольственных товаров.</p> <p>38. Эвристические методы определения показателей качества продовольственных товаров.</p> <p>39. Правила отбора проб (выборок).</p> <p>40. Современные методы оценки товаров.</p> <p>41. Виды испытаний.</p> <p>42. Научные и практические задачи, решаемые с помощью оценки уровня качества.</p> <p>43. Методы изучения мнений потребителей.</p> <p>44. Методы представления результатов оценки.</p> <p>45. Методы экспертизы: достоинства и недостатки различных методов.</p> <p>46. Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду (вид товара – по выбору студента).</p> <p>47. Роль товароведческой экспертизы в установлении аутентичности продовольственных товаров.</p> <p>48. Роль товароведческой экспертизы в установлении аутентичности непродовольственных товаров.</p> <p>49. Важнейшие документы в экспертизе качества и количества товаров.</p>		



50. Характеристика органов государственной власти, осуществляющих товароведческую экспертизу.			
<b>Всего</b>		<b>108/36</b>	
<b>МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>251</b>	
<b>Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 1. Теоретические основы товароведения</b>	<b>Содержание учебно-образовательного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров	4	1
<b>продовольственных товаров</b>  Формируемые компетенции ОК 1, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	2. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров		1
	3. Классификационные признаки и уровни деления товаров на отдельные группы		1
	4. Потребительские свойства и показатели качества продтоваров		2
	5. Потери продтоваров при хранении и транспортировке		2
	6. Особенности маркировки продовольственных товаров		2
	<b>Практические занятия</b>		4
	Практикум по решению задач: 1. Расчет пищевой ценности пищевых продуктов		
	Практикум по решению задач: 1. Исследование упаковки и содержания маркировки продовольственных товаров		
<b>Тема 2. Товароведение зернофуражных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
Формируемые компетенции ОК 2 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	1. Классификация и ассортимент зерновых культур	2	1
	2. Строение зерна		1
	3. Ассортимент круп и муки (виды, типы и сорта)		1
	4. Основные этапы производства круп и муки		2
	5. Требования к качеству и безопасности круп и муки		2
	6. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий		1
	7. Особенности технологии производства хлебобулочных изделий		2
	8. Требования к качеству и безопасности хлебобулочных изделий		2

	9. Ассортимент и этапы производства макаронных изделий		1
	10. Требования к качеству и безопасности макаронных изделий		2
	<b>Практические занятия</b>		
	Практикум по решению задач: 1. Оценка качества зерномучных товаров (хлеб)	7	
	Практикум по решению задач: 1. Оценка качества зерномучных товаров (крупа)		
<b>Тема 3. Товароведение свежих и переработанных плодов, овощей и грибов</b>  Формируемые компетенции ОК 3 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. Классификация плодов и овощей		1
	2. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент и требования к качеству свежих овощей		2
	3. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент и требования к качеству свежих плодов и ягод		2
	4. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент и требования к качеству орехоплодных, тропических и субтропических плодов	4	2
	5. Требования к условиям и срокам хранения, транспортирования, маркировки свежих плодов и овощей		2
	6. Характеристика способов консервирования плодов и овощей		1
	7. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент, маркировка, требования к режимам и срокам хранения переработанных плодов и овощей		2
	<b>Практические занятия</b>		
	Практикум по решению задач: 1. Определение содержание нитратов в свежих овощах	6	
Практикум по решению задач: 1. Оценка естественной убыли при хранении овощей и фруктов			
<b>Тема 4. Товароведение вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Классификация вкусовых товаров	4	1

Формируемые компетенции  ОК 4 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	2. Характеристика потребительских свойств чая		1
	3. Классификация и ассортимент и требования к качеству чая		2
	4. Характеристика потребительских свойств кофе		1
	5. Классификация, ассортимент кофе и требования к качеству кофе		2
	6. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству пряностей и приправ		2
	7. Товароведная характеристика основных подгрупп алкогольных напитков		2
	8. Характеристика и классификация безалкогольных напитков		2
	<b>Практические занятия</b>		4
	Практикум по решению задач: 1. Оценка содержания маркировки и органолептических показателей безалкогольных напитков		
<b>Тема 5. Товароведение крахмала, сахара, меда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
Формируемые компетенции ОК 6 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	1. Виды крахмала и крахмалопродуктов и их товароведная характеристика	2	1
	2. Классификация и ассортимент сахара		1
	3. Показатели качества, требования к условиям хранения и транспортирования		2
	4. Характеристика основных видов сахарозаменителей и подсластителей		1
	5. Классификация меда, его идентификационные признаки, условия и сроки хранения		2
	6. Фальсификация мёда и способы ее обнаружения		2
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Практикум по решению задач: 1. Оценка содержания маркировки и показателей качества меда		
<b>Тема 6. Товароведение яиц и яичных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
Формируемые	1. Строение, химический состав и пищевая ценность яиц	2	1
	2. Классификация и товароведная характеристика яиц и яичных продуктов		2
	3. Дефекты и требования к качеству		2

компетенции ОК 12 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	4. Сроки хранения и особенности маркировки яиц		2
	<b>Практические занятия</b>		
	Практикум по решению задач: 1. Изучение строения куриного яйца, категорий и особенностей маркировки	4	
<b>Тема 7. Товароведение кондитерских товаров</b> Формируемые компетенции ОК 7, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Классификация и пищевая ценность кондитерских изделий	4	1
	2. Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий		2
	3. Классификация, ассортимент, упаковка, условия и сроки хранения сахаристых кондитерских изделий		1
	4. Шоколад и какао-продукты, классификация и ассортимент		1
	5. Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий		2
	6. Классификация, ассортимент, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий		1
	7. Требования к качеству, безопасности и маркировке кондитерских изделий		2
	8. Классификация и ассортимент восточных сладостей		1
	9. Товароведная характеристика кондитерских изделий специального назначения		2
	<b>Практические занятия</b>		
	Практикум по решению задач: 1. Оценка содержания маркировки и показателей качества карамели	4	
<b>Тема 8. Товароведение пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Определение терминов и понятий в соответствии с Техническим регламентом Таможенного Союза на масложировую продукцию	2	1
Формируемые компетенции ОК 1 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6,	2. Характеристика растительных масел и требования к сырью		1
	3. Классификация и характеристика ассортимента растительных масел		1
	4. Основные способы получения и очистки растительных масел		2
	5. Товароведная характеристика жиров топлёных животных		2
	6. Гидрогенизация растительных масел		2

ПК 3.7, ПК 3.8	7. Характеристика и классификация маргарина и спредов		1
	8. Пищевая ценность майонеза, сырье и технология производства майонеза		1
	9. Дефекты масложировой продукции и причины, их вызывающие		2
	<b>Практические занятия</b> Практикум по решению задач: 1. Оценка содержания маркировки и показателей качества пищевых жиров (майонеза)	4	
<b>Тема 9. Товароведение молока и молочных товаров</b>  Формируемые компетенции ОК 2 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Особенности химического состава и пищевой ценности молока	4	1
	2. Классификация и ассортимент молочных молока		1
	3. Кисломолочные продукты, творог и творожные изделия, сметана		1
	4. Товароведная характеристика и потребительские свойства сливочного масла		2
	5. Классификация и ассортимент сыров, основные этапы производства		1
6. Товароведная характеристика и потребительские свойства молочных консервов и мороженого	2		
	7. Молочные товары для детского питания		1
	8. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп молочных товаров		2
	<b>Практические занятия</b> Практикум по решению задач: 1. Изучение ассортимента, маркировки и показателей качества сыров		4
	<b>Тема 10. Товароведение мяса и мясных товаров</b>  Формируемые	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
1. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса	2	1	
2. Характеристика убойных животных, категории упитанность, клеймение, способы разделки туш		1	
3. Классификация и ассортимент мяса и мясных товаров		1	

компетенции ОК 3 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	4. Характеристика, ассортимент и основные этапы производства колбас		2	
	5. Товароведная характеристика и потребительские свойства мясных консервов		2	
	6. Классификация и ассортимент мяса птицы и продуктов его переработки		1	
	7. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп мясных товаров		2	
	<b>Практические занятия</b>		4	
	Практикум по решению задач: 1. Оценка естественной убыли мясных товаров и стеклотары при транспортировании			
<b>Тема 11. Товароведение рыбы и рыбных товаров</b> Формируемые компетенции ОК 4 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1. Строение тела рыбы, химический состав и пищевая ценность рыбы	2	1	
	2. Основные семейства промысловых рыб		1	
	3. Классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров		1	
	4. Способы посола рыбы, технологию вяления, сушения, копчения, консервирования рыбы и рыбных продуктов		2	
ПК 3.7, ПК 3.8	5. Требования к качеству рыбных продуктов, условия и сроки их упаковки и хранения		2	
	6. Классификация и ассортимент нерыбных морских продуктов, их химический состав и пищевая ценность		2	
	<b>Практические занятия</b>		4	
	Практикум по решению задач: 1. Оценка маркировки и качественных характеристик рыбных товаров			
<b>Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров</b>				
<b>Тема 12. Товароведение непродовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1. Общая классификация непродовольственных товаров по различным квалификационным признакам	2	1	

Формируемые компетенции  ОК 6 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество непродовольственных товаров		1
	3. Потребительские свойства и показатели качества непродовольственных товаров		2
	4. Основные методы оценки качества непродовольственных товаров		2
	5. Особенности маркировки, упаковки и транспортирования непродовольственных товаров		2
	<b>Практические занятия</b>		6
	Практикум по решению задач: 1. Изучение особенностей упаковки и маркировки непродовольственных товаров		
<b>Тема 13.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
<b>Товароведение текстильных товаров</b> Формируемые компетенции	1. Классификация и характеристика ассортимента текстильных волокон по происхождению и химическому составу	2	1
	2. Классификация и ассортимент пряжи и нитей		1
ОК 7 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	3. Способы кручения, отделки и окраски пряжи и нитей		2
	4. Основные ткацкие плетения и этапы производства тканей		2
	5. Товароведная характеристика и потребительские свойства нетканых материалов		2
	6. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению текстильных товаров		2
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Практикум по решению задач: 1. Изучение структуры текстильных волокон. 2. Исследование текстильных волокон (тканей) органолептическим методом		
	Практикум по решению задач: 1. Изучение основных ткацких плетений и этапов производства тканей		

<b>Тема 14.</b> <b>Товароведение</b> <b>швейно-трикотажных</b> <b>товаров</b>  Формируемые компетенции ОК 12 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>10</b>	
	1. Классификация и ассортимент швейно-трикотажных товаров	4	1
	2. Потребительские свойства швейно-трикотажных товаров		1
	3. Классификация и характеристика ассортимента трикотажных полотен		2
	4. Основные и вспомогательные материалы и этапы производства швейно-трикотажных товаров		2
	5. Оценка качества швейно-трикотажных товаров		2
	6. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению швейно-трикотажных товаров		2
	<b><i>Практические занятия</i></b>	6	
	Практикум по решению задач: 1. Изучение ассортимента швейных и трикотажных товаров		
	Практикум по решению задач: 1. Определение качества и сортности изделий по внешним дефектам (швейные/трикотажные)		

<b>Тема 15.</b> <b>Товароведение</b> <b>кожевенно-обувных</b> <b>товаров</b>  ОК 1 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>12</b>	
	1. Классификация и ассортимент кожевенно-обувных товаров	6	1
	2. Потребительские свойства кожевенно-обувных товаров		1
	3. Основные и вспомогательные материалы и этапы производства		1
	4. Оценка качества кожевенно-обувных товаров		2
	5. Дефекты кожевенно-обувных товаров и причины их возникновения		2
	6. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация кожевенно-обувных товаров		2
	<b><i>Практические занятия</i></b>		



	Практикум по решению задач: 1. Изучение ассортимента кож, способов их дубления, исходного материала, отделки		
	Практикум по решению задач: 1. Изучение деталей кожаной обуви и приемов осмотра обуви		
<b>Тема 16.</b>	<b><i>Содержание учебнозо материала</i></b>	<b>10</b>	
<b>Товароведение товаров из пластмасс и товары бытовой химии</b>  Формируемые компетенции ОК 2 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	1. Основные полимеры и сырье, используемые при производстве пластмасс и товаров бытовой химии	4	1
	2. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс и товаров бытовой химии		1
	3. Основные потребительские свойства товаров из пластмасс и товаров бытовой химии		1
	4. Товароведная характеристика основных групп товаров из пластмасс и товаров бытовой химии		2
	5. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению изделий из пластмасс и товаров бытовой химии		2
	<b><i>Практические занятия</i></b>		
	Практикум по решению задач: 1. Изучение ассортимента и особенностей маркировки изделий из пластмасс.	6	
	Практикум по решению задач: 1. Изучение ассортимента товаров бытовой химии. 2. Оценка содержания маркировки товаров бытовой химии.		
<b>Тема 17.</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>10</b>	
<b>Товароведение парфюмерно-косметический товаров</b>	1. Классификация парфюмерно-косметических товаров	4	1
	2. Факторы, формирующие качество парфюмерных товаров		1
	3. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров		2
	4. Оценка и показатели качества парфюмерных товаров		2

Формируемые компетенции ОК 3 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	5. Факторы, формирующие качество косметических товаров		2
	6. Классификация и ассортимент косметических товаров		2
	7. Оценка и показатели качества косметических товаров		2
	8. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров		2
	<b>Практические занятия</b>	6	
Практикум по решению задач: 1. Изучение особенностей производства парфюмерной продукции. 2. Оценка содержания маркировки парфюмерных товаров.			
Практикум по решению задач: 1. Изучение ассортимента косметических товаров. 2. Оценка содержания маркировки и органолептических свойств косметических товаров.			
<b>Тема 18.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
Товароведение мебельных товаров  Формируемые компетенции ОК 4 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	1. Классификация и ассортимент мебельных товаров	2	1
	2. Потребительские свойства мебельных товаров		1
	3. Основные этапы производства мебельных товаров		1
	4. Исходные материалы и полуфабрикаты для производства		1
	5. Оценка качества мебельных товаров, дефекты и причины их возникновения		2
	6. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебельных товаров		2
	<b>Практические занятия</b>	6	
Практикум по решению задач: 1. Изучение ассортимента и дефектов мебельных товаров.			
<b>Тема 19.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
Товароведение электробытовых и электронных товаров	1. Классификация и ассортимент электробытовых товаров	4	1
	2. Основные показатели качества электробытовых товаров		1
	3. Общие требования к качеству отдельных групп электробытовых товаров,		2

Формируемые компетенции ОК 6 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	дефекты и причины их возникновения		
	4. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение электробытовых товаров		2
	5. Классификация и ассортимент электронных товаров		1
	6. Основные показатели качества электронных товаров		1
	7. Общие требования к качеству отдельных групп электронных товаров, дефекты и причины их возникновения		2
	8. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение электронных товаров		2
	<b>Практические занятия</b> Практикум по решению задач:	6	
	1. Изучение ассортимента электробытовых товаров. 2. Оценка качества электрочайников Практикум по решению задач: 1. Изучение ассортимента электробытовых товаров. 2. Оценка качества пылесосов		
<b>Тема 20. Товароведение ювелирных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
Формируемые компетенции ОК 6 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	1. Классификация и ассортимент ювелирных товаров	4	1
	2. Государственный контроль и надзор в сфере пробирования и клеймения изделий		2
	3. Материалы, используемые для производства ювелирных изделий		1
	4. Основные и дополнительные виды отделки ювелирных изделий		1
	5. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и ювелирных изделий		2
	<b>Практические занятия</b>		

	Практикум по решению задач: 1. Изучение содержания пробирных клей и именная ювелирных изделий. 2. Оценка подлинности ювелирных изделий.		
	Практикум по решению задач: 1. Изучение классификации и способов обработки ювелирных камней		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателям). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите.</p>			
<p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Белки, жиры, углеводы — основные энергетические вещества продуктов питания.</li> <li>2. Роль белков в организме человека.</li> <li>3. Недостаток витаминов в рационе питания – основная причина заболеваемости населения.</li> <li>4. Основные виды функциональных ингредиентов пищи.</li> <li>5. Условия хранения различных групп продовольственных товаров.</li> <li>6. Вода – основной компонент продуктов питания.</li> <li>7. Методы консервирования продовольственных товаров.</li> <li>8. Основные причины товарных потерь и методы их устранения.</li> <li>9. Потери зерномучных товаров при хранении и реализации.</li> <li>10. Естественная убыль и активируемые потери.</li> <li>11. Классификация и ассортимент зерномучных товаров.</li> <li>12. Значение круп в рационе питания человека.</li> <li>13. Товарная характеристика новых сортов печеного хлеба.</li> <li>14. Классификация свежих плодов и овощей.</li> <li>15. Основные принципы консервирования плодов и овощей.</li> <li>16. Товароведная характеристика и классификация овощных консервов.</li> <li>17. Товароведная характеристика и классификация плодово-ягодных консервов.</li> <li>18. Классификация, ассортимент, требования к качеству и маркировке соков, нектаров и сокосодержащих напитков.</li> </ol>			84

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>19. Особенности технологии производства, ассортимент и требования к качеству сушеных плодов и овощей.</li><li>20. Особенности технологии производства, ассортимент, требования к качеству быстрозамороженной плодоовощной продукции.</li><li>21. Товароведная характеристика, ассортимент и качество квашеных, соленых и моченых плодов и овощей.</li><li>22. Товароведная оценка и экспертиза черных байховых на рынке Москвы.</li><li>23. Состав сухих приправ, их товароведная оценка и экспертиза качества.</li><li>24. Товароведная характеристика и экспертиза качества ликеров.</li><li>25. Факторы, формирующие качество спирта.</li><li>26. Приведите классификацию сахаристых кондитерских изделий.</li><li>27. Классификация и ассортимент карамели.</li><li>28. Товароведная характеристика и ассортимент шоколада.</li><li>29. Экспертиза качества и дефекты шоколада.</li><li>30. Классификация и ассортимент конфет.</li><li>31. Ассортимент и товароведная характеристика мармелада.</li><li>32. Классификация и товароведная характеристика мучнистых кондитерских изделий.</li><li>33. Требования к маркировке кондитерских изделий.</li><li>34. Дайте характеристику основных видов крахмала в зависимости от вида крахмалосодержащего сырья.</li><li>35. Приведите классификацию сахара в зависимости от вида сырья и технологии производства.</li><li>36. Укажите требования к условиям и срокам хранения сахара.</li><li>37. Дайте определение основным видам натурального мёда.</li><li>38. В чем отличие искусственного мёда от натурального.</li><li>39. Классификация твердых сычужных сыров.</li><li>40. Направления использования сухого молока.</li><li>41. История возникновения мороженого.</li><li>42. Новинки на российском рынке мороженого.</li><li>43. Продукты для детского питания на молочной основе.</li><li>44. Основные промысловые семейства рыбы.</li><li>45. Охарактеризуйте пищевую ценность рыбы.</li><li>46. Характеристика товарных сортов мороженой рыбы.</li><li>47. Условия хранения и сроки годности мороженой рыбы.</li><li>48. Способы копчения рыбы в зависимости от температуры дыма.</li></ol> |  |  |
|--|--|--|

<p>49. Классификация текстильных волокон.  50. Классификация ткацких плетений.  51. Классификация тканей.  52. Основные виды трикотажных плетений.  53. Общие и специфические свойства трикотажных полотен.  54. Классификация трикотажных изделий по различными классификационным признакам.  55. Особенности формирования ассортимента одежды торгового предприятия.  56. Совершенствование ассортимента различных групп швейных изделий.  57. Классификация материалов, применяемых для изготовления одежды.  58. История развития костюма.  59. Требования, предъявляемые к потребительским свойствам обуви.  60. Основные операции пошива обуви.  61. Основные методы крепления обуви.  62. Материалы, применяемые для верха кожаной обуви.  63. Классификация кожаной обуви.  64. Признаки, по которым классифицируют резиновую обувь.  65. Основные этапы производства валяной обуви.  66. Восприятие запаха как важнейшее психофизиологическое свойство парфюмерии.  67. Флакон для духов — особая сфера высокого искусства.  68. Французская классификация ароматов.  69. Типы кожи и их характеристики: нормальная, сухая, жирная и комбинированная кожа.  70. Государственное регулирование оборота драгоценных металлов на территории РФ.  71. «Белое золото»: характеристика, состав, свойства.  72. Новые технологии выращивания ювелирных вставок.  73. Правила обращения и ухода за ювелирными товарами.  74. Ассортимент и требования к качеству часов.</p>		
<b>Всего</b>	<b>251/84</b>	
<p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Дать общую организационную характеристику промышленного (оптового, розничного) предприятия: указать вид и сферу деятельности, организационно-правовую форму, специализацию, лицензирование торговой деятельности по отдельным группам товаров, экономику района деятельности торгового предприятия.</p>	<b>144</b>	

<p>Проанализировать организационную структуру торговой организации.</p> <p>2. Составить схему размещения ассортимента товаров однородных групп. Распознать укрупненный, видовой и марочный ассортимент однородных групп товаров. Выявить ассортимент товаров, пользующихся устойчивым и повышенным спросом. Установить ассортимент новых товаров и характер спроса на них. Описать ассортиментную политику предприятия с учетом факторов, влияющих на формирование ассортимента. Сформулировать выводы в отчете.</p> <p>3. Описать условия приемки товаров, наличие помещений для хранения продукции с отклонениями по количеству и качеству. Принять участие в приемке товара по количеству и качеству. Описать последовательность действий в отчете.</p> <p>4. Осуществить проверку условий хранения товаров, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, рассмотреть их соответствие установленным требованиям. Сформулировать выводы в отчете.</p> <p>5. Ознакомиться с товаросопроводительными документами. Проверить наличие накладных и других товаросопроводительных документов и правильность их оформления. Сформулировать выводы. Расшифровать маркировку на товарах и проконсультировать покупателей. Выявить в магазине наличие собственной торговой марки. Описать составляющие элементы.</p>		
<b>Всего по МДК 03.01</b>	<b>108/36</b>	
<b>Всего по МДК 03.02</b>	<b>251/84</b>	<b>-</b>
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>144</b>	<b>-</b>
<b>ВСЕГО: ОК 1 — ОК 12, ПК 3.1 — ПК 3.8</b>	<b>503/120</b>	

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).

#### IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории товароведения.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

1. Посадочные места по количеству обучающихся.
2. Рабочее место преподавателя.
3. Комплект учебно-наглядных пособий по предмету «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров».

##### **Технические средства обучения:**

1. Компьютеры с выходом в Интернет.
2. Видеопроекторное оборудование.

##### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

Специализированная мебель (столы, стулья), стол преподавателя, стул преподавателя, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

##### **Залы:**

- Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- Актовый зал.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

##### **Лицензионное программное обеспечение:**

- Операционная система Microsoft Windows 10 pro;
- Программное обеспечение Microsoft Office Professional;
- Антивирусная программа Dr.Web;
- 7-ZIP — архиватор <https://7-zip.org/ua/>
- Inkscape — векторный графический редактор <https://inkscape.org/ru/o-programmye/>
- Gimp — растровый графический редактор <http://www.progimp.ru/>
- Программное обеспечение Microsoft Visual Studio Community (Свободно распространяемое ПО// <https://visualstudio.microsoft.com/ru/vs/community/>)

##### **Перечень учебных пособий, дополнительной литературы, Интернет-источников**

##### **Основная литература:**

1. Криштафович, В.И., Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты : учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва : КноРус, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-406-09326-9. — URL:<https://www.book.ru/book/942853> (дата обращения: 01.03.2022). — Текст : электронный.
2. Моисеенко, Н.С., Основы товароведения : учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2021. — 413 с. — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL:<https://www.book.ru/book/936104> (дата обращения: 01.03.2022). — Текст : электронный.
3. Дмитриченко, М.И., Экспертиза и оценка качества продовольственных товаров : учебник / М.И. Дмитриченко, А.М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2022. — 611 с. — ISBN 978-5-406-09956-8. — URL:<https://www.book.ru/book/944131> (дата обращения: 01.03.2022). — Текст : электронный.



4. Ашряпова, А.Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2021. — 225 с. — ISBN 978-5-406-08587-5. — URL:<https://www.book.ru/book/940189> (дата обращения: 01.03.2022). — Текст : электронный.

5. Рыжиков, С.Н., Управление ассортиментом товаров : учебник / С.Н. Рыжиков, Ю.М. Демидова. — Москва : КноРус, 2021. — 322 с. — ISBN 978-5-406-06170-1. — URL:<https://www.book.ru/book/938665> (дата обращения: 01.03.2022). — Текст : электронный.

6. Отосина В.Н., Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров : учебно-практическое пособие / В.Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2021. — 209 с. — ISBN 978-5-406-05104-7. — URL:<https://www.book.ru/book/936971> (дата обращения: 01.03.2022). — Текст : электронный.

**Периодические издания:**

1. Российская газета. Ежедневное государственное издание (официальный публикатор государственных документов).

**Электронно-библиотечные системы**

- (ЭБС) <https://www.book.ru/>

**Современные профессиональные базы данных:**

- Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>

- Портал Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>

**Информационные справочные системы:**

- Министерство просвещения Российской Федерации.
- Банк документов: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>
- Компьютерная справочная правовая система «Гарант»: <https://www.garant.ru/>

**Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети**

**Интернет:**

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1.	Библиотека ГОСТов	<a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a>
2	Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации	<a href="http://www.vniis.ru/">http://www.vniis.ru/</a>
3.	Компьютерная справочная правовая система «Гарант»	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a>
4.	Российская национальная библиотека	<a href="http://www.nlr.ru">http://www.nlr.ru</a>
5.	Электронная библиотека Библиотекарь.Ру – книги, периодика, графика, справочная и техническая литература для учащихся средних и высших учебных заведений.	<a href="http://bibliotekar.ru">http://bibliotekar.ru</a>
6.	Университетская библиотека онлайн	<a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a>
7.	Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	<a href="https://www.rospotrebnadzor.ru">https://www.rospotrebnadzor.ru</a>

**V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03. «УПРАВЛЕНИЕ  
АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»**

<p style="text-align: center;"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><i>иметь практический опыт:</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● определения показателей ассортимента потребительских товаров в соответствии с ассортиментной политикой организации;</li> <li>● распознавания и идентификации продовольственных и непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности;</li> <li>● определения номенклатуры показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>● расчета товарных потерь и разработки мероприятий по их списанию и предупреждению;</li> <li>● оценки и расшифровки маркировки потребительского товара в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>● классификации продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>● оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями и установления градаций качества;</li> <li>● контроля режима и сроков хранения товаров;</li> <li>● соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;</li> <li>● измерения продовольственных и непродовольственных товаров и перевода внесистемных единиц измерений в системные;</li> <li>● работы с документами по подтверждению соответствия;</li> <li>● участия в мероприятиях по контролю качество и количества потребительских товаров.</li> </ul>	<p><u>Формы контроля обучения:</u></p> <p><i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, прохождение практики (отчет по практике) Самостоятельная работа: конспектирование, подготовка к практическим занятиям.</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;</li> <li>● оценка самостоятельности и творческого подхода;</li> <li>● оценка выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>● проверка и оценка отчета практики.</li> </ul>

<p><b>уметь:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● определять показатели ассортимента потребительских товаров в соответствии с ассортиментной политикой организации;</li> <li>● формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;</li> <li>● распознавать и идентифицировать продовольственные и непродовольственные товаров по ассортиментной принадлежности;</li> <li>● определять номенклатуру показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>● устанавливать градации качества потребительских товаров;</li> <li>● рассчитывать товарные потери и разрабатывать мероприятия по их списанию и предупреждению;</li> <li>● оценивать и расшифровывать маркировку потребительского товара в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>● контролировать режимы и сроки хранения потребительских товаров;</li> <li>● классифицировать продовольственные и непродовольственные товары;</li> <li>● применять методы товароведения при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>● оценивать качество товаров в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>● соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;</li> <li>● измерять продовольственные и непродовольственные товары и переводить внесистемные единицы измерений в системные;</li> <li>● работать с товарно-сопроводительными документами и документами по подтверждению соответствия;</li> <li>● участвовать в мероприятиях по контролю качество и количества</li> </ul>	<p><u>Формы контроля обучения:</u></p> <p><i>Текущий контроль:</i></p> <p>Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, прохождение практики (отчет по практике)</p> <p>Самостоятельная работа: конспектирование, подготовка к практическим занятиям.</p> <p><i>Промежуточная аттестация</i></p> <p><u>Методы оценки результатов обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;</li> <li>● оценка самостоятельности и творческого подхода;</li> <li>● оценка выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>● проверка и оценка отчета практики.</li> </ul>

<p>потребительских товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, применять инновационные методы в коммерческой деятельности;</li> <li>● использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>● использовать иностранный язык как средство делового общения;</li> <li>● логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность за них;</li> <li>● соблюдать сознательное и ответственное отношение к вопросам личной безопасности и безопасности окружающих.</li> </ul>	
<p><b>знать:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;</li> <li>● основные показатели ассортимента потребительских товаров;</li> <li>● виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;</li> <li>● классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;</li> <li>● условия и сроки транспортирования и хранения товаров, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> <li>● законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов и</li> </ul>	<p><u>Формы контроля обучения:</u>  <i>Текущий контроль:</i>          Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, прохождение практики (отчет по практике)          Самостоятельная работа: конспектирование, подготовка к практическим занятиям</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i>  <u>Методы оценки результатов обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;</li> <li>● оценка самостоятельности и творческого подхода;</li> <li>● оценка выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>● проверка и оценка отчета практики.</li> </ul>

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Промежуточная аттестация по модулю проводится в форме экзамена квалификационного; МДК.01.01 — дифференцированный зачет.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки
	Дифференцированный зачет МДК.03.01 ПК 3.1 – ПК 3.8 ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12	Дифференцированный зачет представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя.  Задание №1 — теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающегося принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;  Задание №2 — задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;  Задания №3 — задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>5 (отлично)</b> — ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.</li> <li>● <b>4 (хорошо)</b> — ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.</li> <li>● <b>3 (удовлетворительно)</b> — ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология.</li> <li>● <b>2 (неудовлетворительно)</b> — ответы на теоретическую часть неправильные или неполные.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> </ul>	Дифференцированный зачет производственная практика (по профилю специальности) ПК 3.1 – ПК 3.8	Дифференцированный зачет по практике представляет собой проверку выполнения обучающимся заданий практики и подтверждением его результатов <i>Отмет по практике:</i>	

	ОК 1 – ОК 12	Предоставление отчета о прохождении практики	
•	Экзамен квалификационный ПК 3.1 – ПК 3.8 ОК 1 – ОК 12	<p>Экзамен квалификационный включает в себя: выполнение заданий (1 и 2 типа по МДК 03.01, МДК 03.02) и задание по производственной практике (по профилю специальности):</p> <p>Задание №1 (часть А) — тестовое задание на знания базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 (часть Б) — задание в виде практического задания на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности и на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения модуля;</p> <p>Задание №3 — защита отчета по производственной практике (по профилю специальности).</p>	

## Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

### Задания 1-го типа

1. Какие продукты питания обладают наибольшей пищевой ценностью.
2. Незаменимые и заменимые аминокислоты белков.
3. Основные источники незаменимых белков.
4. Продукты питания, содержащие значительное количество углеводов.
2. Биологически активные вещества жиров пищи.
3. Основные потребительские свойства продовольственных товаров.
4. Принципы классификации продовольственных товаров.
5. Процессы, проходящие в пищевых продуктах при хранении.
6. Факторы, влияющие на сохранность продуктов питания.
7. Физические методы консервирования.
8. Физико-химические методы консервирования.
9. Химические и биохимические методы консервирования
10. Комбинированные методы консервирования.
11. Влияние способов консервирования на качество и свойства товаров.
12. Какие товары относятся к зерномучным?
13. Классификация зерновых культур.
14. Показатели качества и безопасности зерновых культур.
15. Классификация видов муки.
16. Классификация круп.
17. Товароведная характеристика и классификация макаронных изделий.
18. Требования к качеству и дефекты макаронных изделий.
19. Какие изделия относятся к хлебобулочным?
20. Показатели качества хлебобулочных изделий.

### Задания 2-го типа

1. Потребительские свойства парфюмерно-косметических товаров и их классификация.
2. Основной и вспомогательный состав парфюмерных жидкостей. Приведите пример.
3. Чем отличается парфюмерная вода от туалетной воды?
4. Как определяют стойкость запаха парфюмерной жидкости в соответствии с требованиями ГОСТ?
5. Основные потребительские свойства косметических товаров.
6. Классификация косметических товаров по функциональному действию
7. В состав, каких косметических средств входят воски?
8. Методы изготовления туалетного мыла.
9. Какие вещества в составе зубных паст используются в качестве абразива?
10. Классификация средств декоративной косметики.
11. Какие свойства характеризуют кожу?
12. Какие искусственные и синтетические материалы применяются для верха обуви?
13. В чем заключаются эргономические, эстетические и функциональные требования к кожаной обуви?
14. Перечислите процессы производства кожаной обуви.
15. Перечислите все признаки классификации кожаной обуви.
16. В чем отличие обуви механического производства от модельной?
17. Какие материалы применяются в производстве резиновой обуви?

18. Какие виды шерсти применяются в производстве валяной обуви?
19. Классификация свежих плодов и овощей.
20. Основные принципы консервирования плодов и овощей.
21. Товароведная характеристика и классификация овощных консервов.
22. Товароведная характеристика и классификация плодово-ягодных консервов.
23. Классификация, ассортимент, требования к качеству и маркировке соков, нектаров и сокосодержащих напитков.
24. Особенности технологии производства, ассортимент и требования к качеству сушеных плодов и овощей.
25. Особенности технологии производства, ассортимент, требования к качеству быстрозамороженной плодовоовощной продукции.
26. Товароведная характеристика, ассортимент и качество квашеных, соленых и моченых плодов и овощей.

### **Задания 3-го типа**

#### **Задача 1.**

Известно, что икра белужья зернистая содержит 26,8% белка, 13,8% жира и 0,8% углеводов. Вычислите калорийность (энергетическую ценность) 100 г такого продукта.

#### **Задача 2.**

Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено:

- сорной примеси — 0,1 г;
- испорченных ядер — 0,075 г;
- колотых ядер — 0,3 г.

#### **Задача 3.**

При экспертизе качества синтетического моющего средства «Ручеек» для стирки в стиральных машинах было установлено:

- внешний вид: гранулированный порошок белого цвета;
- белизна — 70 %;
- массовая доля пыли — 4 %;
- пенообразующая способность — 200 мм;
- моющая способность — 85 %;
- отбеливающая способность — 80%.

Используя ГОСТ, составьте заключение о качестве товара.

### **Типовые задания для проведения промежуточной аттестации. Производственная практика (по профилю специальности) — дифференцированный зачет**

#### **Вопросы по производственной практике (по профилю специальности)**

1. Предмет товароведения.
2. Понятие потребительной стоимости. Единичная и общественная потребительная стоимость.
3. Качественная и количественная определенность потребительной стоимости.
4. Основные категории товароведения и их взаимосвязь.
5. Основные задачи, стоящие перед товароведением на современном этапе.
6. Понятие классификации.
7. Цели и задачи классификации.
8. Значение классификации товаров.
9. Основные классификационные признаки.



10. Методы классификации товаров.
11. Правила систематизации товаров.
12. Виды классификации товаров.
13. Товароведная классификация товаров.
14. Классификаторы, понятие, виды, уровни.
15. Кодирование товаров: виды, методы, правила.
16. Штриховое кодирование.
17. Понятие ассортимента и его виды.
18. Показатели, характеризующие ассортимент.
19. Понятие ассортиментного перечня и его отличие от ассортиментного минимума.
20. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
21. Принципы формирования ассортимента товаров.
22. Методы управления ассортиментом.
23. Функции управления ассортиментом товаров.
24. Стратегия управления ассортиментом.
25. Методы оптимизации ассортиментного перечня.

**Типовые задания для проведения промежуточной аттестации — экзамен  
квалификационный**

Экзамен квалификационный включает в себя:

- выполнение заданий 1 и 2 типа по МДК 03.01, МДК 03.02, задания 3 типа вопросы по производственной практике (по профилю специальности)

**Экзаменационный билет №1**

**ЧАСТЬ А**

1. Потребительская стоимость товара — это...
  - а) основа количественных соотношений при добровольном обмене товарами между собственниками;
  - б) способность товара удовлетворять определенные человеческие потребности;
  - в) понятие, сходное понятию «себестоимость», то есть это те расходы, которые понес производитель продукции на ее изготовление;
  - г) та часть стоимости продукта, которая создается в данной организации.
  
2. Иерархический метод классификации предусматривает ... разделение множества объектов:
  - а) последовательное;
  - б) обоснованное;
  - в) параллельное;
  - г) одновременное.
  
3. Под управлением ассортиментом понимается ...
  - а) разработка и применение мер, направленных на формирование оптимальной структуры ассортимента товаров, которая будет наиболее полно соответствовать текущим потребностям населения;
  - б) проблема конкретных товаров, их отдельных серий, определения соотношений между «старыми» и «новыми» товарами, товарами единичного и серийного производства, «наукоемкими» и «обычными» товарами;
  - в) подбор изделий, которые предприятие будет производить и предлагать на рынке;

г) сложный и непрерывный процесс, основная цель которого заключается в наиболее полном удовлетворении потребностей населения в товарах.

4. Неверно, что ... относят к нормируемым потерям.

- а) розлив
- б) потери от брака
- в) расход веществ на дыхание
- г) усушку.

5. Перечень потребительских свойств, подразделенный на взаимосвязанные уровни и используемый при различных операциях при оценке качества — это ...

- а) товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности;
- б) общероссийский классификатор продукции;
- в) номенклатура потребительских свойств;
- г) национальный стандарт.

6. Безопасность товаров — это ...

а) состояние, при котором при использовании товаров потребителям не угрожает опасность, есть защита от опасности

б) состояние защищенности важных интересов личности, ее материальных и духовных ценностей потребителей товаров

в) отсутствие недопустимого риска для жизни, здоровья и имущества потребителей при эксплуатации или потреблении товаров

г) состояние защищенности прав граждан, природных объектов, окружающей среды и материальных ценностей от последствий несчастных случаев, аварий и катастроф на промышленных объектах.

7. Самостоятельное исследование товара, проводимое компетентным специалистом или группой специалистов на основании объективных фактов с целью получения достоверного решения поставленной задачи, — это ...

- а) контроль качества
- б) оценка качества
- в) оценка уровня качества
- г) экспертиза.

8. Предметом товароведения ...

а) является ассортимент товаров

б) являются факторы, формирующие потребительную стоимость товаров

в) является качество товаров

г) является потребительная ценность товаров.

9. Неверно, что разбавление водой жидких пищевых продуктов до ... от их объема заметно для потребителей.

- а) 5-10%
- б) 10-15%
- в) 20-25%
- г) 35-40%

10. При длительном хранении варенья, джема происходит...

- а) денатурация белка
- б) кристаллизация сахарозы
- в) старение крахмала
- г) окисление жиров.

11. Высокой усвояемостью (97-98%) отличаются жиры с температурой плавления...

- а) чуть выше 37 °С
- б) 37-39 °С
- в) ниже 37 °С
- г) 40-42 °С.

12. Гниение — это глубокий распад ... под действием гнилостных бактерий.

- а) белков
- б) полисахаридов
- в) жиров
- г) кислот.

13. Посол рыбы используют для ...

- а) ее сохранения
- б) ее созревания
- в) улучшения ее потребительских свойств
- г) увеличения ее массы.

14. Серебристые кончики самых молодых веточек, покрытые нежным белым пушком, придающие чаю аромат, — это ...

- а) пекой
- б) буше
- в) померанцы
- г) типсы.

15. Жиры рыб имеют ... биологическую ценность.

- а) высокую
- б) среднюю
- в) низкую.

## **Часть Б**

Задача 1.

Известно, что икра белужья зернистая содержит 26,8% белка, 13,8% жира и 0,8% углеводов. Вычислите калорийность (энергетическую ценность) 100 г такого продукта.

Задача 2.

Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено:

- сорной примеси — 0,1 г;
- испорченных ядер — 0,075 г;
- колотых ядер — 0,3 г.

Задача 3.

При экспертизе качества синтетического моющего средства «Ручеек» для стирки в стиральных машинах было установлено:

- внешний вид: гранулированный порошок белого цвета;

- белизна — 70%;
- массовая доля пыли — 4%;
- пенообразующая способность — 200 мм;
- моющая способность — 85%;
- отбеливающая способность — 80%.

Используя ГОСТ, составьте заключение о качестве товара.

## Экзаменационный билет № 2

### ЧАСТЬ А

1. Согласно определению, товар — это ...
  - а) материальный или нематериальный результат деятельности (процесса), предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей
  - б) продукция, являющаяся объектом купли-продажи и средством удовлетворения потребностей потребителей
  - в) продукция, являющаяся объектом транспортирования, хранения и реализации
  - г) материальный и нематериальный результат деятельности, удовлетворяющий потребности юридических лиц.
  
2. Эргономические свойства обеспечивают ...
  - а) удобство и комфорт при употреблении
  - б) способность товаров сохранять функциональное назначение
  - в) способность товаров выполнять их основные функции
  - г) способность товаров удовлетворять эстетические потребности.
  
3. Класс товаров — это ...
  - а) множество товаров, удовлетворяющих аналогичные группы потребностей, имеющих определенные отличия
  - б) совокупность товаров, отличающихся индивидуальным назначением и идентификационными признаками
  - в) множество товаров, удовлетворяющих обобщенные группы потребителей
  - г) подмножество товаров, удовлетворяющих более специфичные группы потребностей, обусловленных особенностями применяемого сырья, материалов, конструкций.
  
4. Товарный артикул — это ...
  - а) ассортиментная единица товара, включающая его наименование и при необходимости градацию качества, типоразмер или количественную характеристику продукции и иные необходимые сведения
  - б) индивидуальное название товара, выпускаемого определенным производителем
  - в) совокупность товаров одного вида, отличающихся рядом частных признаков.
  
5. Белки, содержащие все незаменимые кислоты, называются ...
  - а) неполноценными
  - б) полноценными
  - в) необходимыми.
  
6. Коэффициент широты ассортимента определяют отношением ...
  - а) количества новых товаров к общему количеству наименований товаров
  - б) количества видов, разновидностей и наименований товаров, пользующихся спросом,

к действительной широте

- в) действительной широты к базовой
- г) действительной глубины к базовой.

7. Способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности определяет ... ассортимента

- а) глубину
- б) полноту
- в) широту
- г) устойчивость.

8. Потребительная стоимость товара — это ...

а) основа количественных соотношений при добровольном обмене товарами между собственниками

б) способность товара удовлетворять определенные человеческие потребности

в) понятие, сходное понятию «себестоимость», то есть это те расходы, которые понес производитель продукции на ее изготовление

г) та часть стоимости продукта, которая создается в данной организации.

9. В результате усыхания яйца образуется ...

- а) тек
- б) красюк
- в) пуга.

10. Мезга — это ...

- а) продукт переработки масложировой промышленности
- б) продукт, получаемый после удаления жировой фракции из шрота
- в) смесь раздавленных ягод винограда, предназначенных для получения вина.

11. Из какао тертого, сахарной пудры и масла какао готовят ...

- а) шоколад
- б) какао
- в) марципан
- г) халву.

12. В случаях, когда ..., — имеет место информационная фальсификация грибов.

а) реализуется некачественная продукция, информация о которой неточная и искаженная

б) содержание продукта не соответствует фактическому, отсутствует указание места нахождения изготовителя, отсутствует название изготовителя, фактическая масса продукта не соответствует указанной на маркировке

в) содержание продукта не соответствует фактическому, отсутствует указание места нахождения изготовителя, отсутствует указание страны изготовителя, введены консерванты.

13. В сушеных плодах содержание воды должно быть не более ...

- а) 10 %
- б) 15 %
- в) 20 %
- г) 25 %

д) 35 %.

14. ... является твердым сычужным сыром.

- а) Пармезан
- б) Моцарелла
- в) Камамбер
- г) Сулугуни.

15. Усвояемость маргарина — ...

- а) низкая
- б) средняя
- в) высокая.

## **ЧАСТЬ Б**

Задача 1.

На базу г. Москвы поступила цистерна с растительным маслом массой 10 т, после перекачки масла в бочки масса составила 9,998 т. Рассчитайте фактическую убыль массы и сравните ее с нормами.

Задача 2.

Дайте заключение о качестве хлеба «Украинский» формового, имеющего слегка сероватую поверхность, темно-коричневый цвет, развитую пористость.

Имеются также:

- надрывы по всей длине боковой стороны размером 0,8 мм;
- пористость — 63%;
- влажность — 46%.

Соотношение муки ржаной обдирной и пшеничной обойной — 80:20.

Задача 3.

Определите объем выборки, приемочное и браковочное числа при приемке партии стеклянных бытовых изделий в количестве 3200 штук для проверки на овальность края изделий.

## **Экзаменационный билет № 3**

### **ЧАСТЬ А**

1. Термин «потребление» относится к товарам, которые ...

- а) в процессе использования расходуются сами
- б) в процессе использования расходуют свой ресурс
- в) расходуются сами и расходуют свой ресурс расходуют энергоресурсы.

2. К основным целям введения кодирования товаров следует отнести ...

- а) упорядочивание деятельности в определенной области на пользу и при участии всех заинтересованных сторон гармонизацию международного и российского законодательства в области технического регулирования
- б) гармонизацию международного и российского законодательства в области технического регулирования
- в) увеличение объемов продажи и изменение потребностей покупателей.

3. Качество — это ...

а) одна из основных логических категорий, являющаяся определением предмета по характеризующим его, внутренне присущим ему признакам

б) совокупность потребительских свойств товара, обуславливающих его пригодность удовлетворить текущие и перспективные потребности в соответствии с его назначением

в) характеристика объектов, которая обнаруживается в совокупности их свойств

г) совокупность существенных признаков, свойств, особенностей, отличающих предмет или явление от других и придающих ему определенность.

4. Изменение многих товаров в объеме и массе при их хранении, транспортировании и реализации называется ...

а) прогнозируемым ущербом

б) натуральным уменьшением

в) естественной убылью

г) элементарным спадом.

5. Совокупность свойств, удовлетворяющих потребности или ожидания индивидуальных потребителей, — это ...

а) потребительские свойства

б) покупательские свойства

в) товарные характеристики

г) свойства продукции.

6. Способность товаров создавать ощущения удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей обеспечивают их ... свойства

а) эстетические

б) эргономические

в) экологические

г) экономические.

7. Норматив, который является критерием для принятия партии продукции и равный максимально допускаемому количеству дефектных единиц в выборке, — это ... число

а) выборочное

б) браковочное

в) дефектное

г) приемочное.

8. Защищенный в установленном порядке знак, применяемый или выданный в соответствии с правилами системы сертификации, указывающий на обеспечение необходимой уверенности в том, что данная продукция соответствует конкретному стандарту или другому нормативному документу, — это ...

а) знак страны происхождения

б) компонентный знак

в) знак наименования места происхождения

г) знак соответствия.

9. К электробытовым товарам предъявляют требования безопасности, надежности, экономичности ...

а) эстетики и востребованности

б) удобства в эксплуатации и малогабаритности

- в) эстетики и удобства в эксплуатации
- г) эстетики, востребованности, удобства в эксплуатации и малогабаритности.

10. Основное потребительское свойство продовольственных товаров — ...

- а) пищевая ценность
- б) усвояемость
- в) биологическая ценность
- г) безопасность.

11. Особенностью зерномучных товаров является наличие в их составе значительного количества ...

- а) жиров
- б) белков
- в) углеводов
- г) витаминов.

12. Ежевика относится к подгруппе ... свежих плодов.

- а) настоящих
- б) ложных
- в) сложных
- г) натуральных.

13. Сложный углевод, образующийся в растениях и откладываемый ими в качестве запасного питательного вещества, — ...

- а) крахмал
- б) гликоген
- в) целлюлоза
- г) хитин.

14. Основной ингредиент, из которого производят пастилу, — ...

- а) крахмал
- б) фруктово-ягодное сырье
- в) патока
- г) яблочное пюре.

15. Способом извлечение растительного масла из сырья является ...

- а) дезодорация
- б) нейтрализация
- в) гидратация
- г) экстрагирование.

## **ЧАСТЬ Б**

Задача 1.

Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность овощного салата, состоящего из 120 г белокочанной капусты, 30 г моркови, 25 г яблока свежего и 12 г майонеза.

Задача 2.

Определите категорию упитанности партии цыплят полупотрошенных. При анализе установлено:

- вес тушки — 420 гр.



- мышцы развиты удовлетворительно, киль грудной выделяется незначительно, отложения жира в области спины и живота.
- на поверхности тушки есть незначительное количество пеньки, разрыв кожи длиной 1,5 см.

### Задача 3.

Определите объем выборки, приемочное и браковочное числа при приемке партии стеклянных бытовых изделий в количестве 10000 штук для проверки прочности крепления ручки.

## Экзаменационный билет № 4

### ЧАСТЬ А

1. Принципами товароведения являются ...
  - а) динамичность, многокомпонентность, гармонизация, сбалансированность, добровольность, единообразие, оптимизация
  - б) комплексность, гармонизация, объективность, сбалансированность, обязательность, единообразие, коллективность
  - в) гармонизация, объективность, сбалансированность, добровольность, единообразие, оптимизация, коллективность
  - г) безопасность, эффективность, соответствие, взаимозаменяемость, систематизация, совместимость, эффективность.
  
2. Комплекс стандартов, который регламентирует порядок проведения работ по классификации и кодированию товаров, используемый для решения задач управления на различных уровнях, — это ...
  - а) Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации
  - б) нормативно-техническая база добровольного и обязательного подтверждения соответствия
  - в) гармонизированная система описания и кодирования товаров
  - г) Национальная система стандартизации, которая представляет собой национальные стандарты и общероссийские классификаторы технико-экономической информации.
  
3. К информационным знакам относятся ...
  - а) товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, эксплуатационные, коммерческие
  - б) товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, эксплуатационные, предупредительные, штриховой код
  - в) товарные знаки соответствия, манипуляционные, экологические, предупредительные, штриховой код
  - г) товарные знаки соответствия, компонентные, экологические, эксплуатационные, штриховой код.
  
4. Коэффициент глубины ассортимента определяют отношением ...
  - а) количества торговых марок товаров одного вида и/или их модификаций к показателю широты
  - б) действительной глубины к базовой
  - в) количества видов, разновидностей и наименований товаров, пользующихся

устойчивым спросом у потребителя, к общему количеству видов, разновидностей и наименований товаров тех же однородных групп.

5. Потребительские свойства представляют ...

а) совокупность свойств, удовлетворяющих потребности или ожидания индивидуальных потребителей

б) способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности

в) объективную особенность товара, проявляющуюся при ее оценке, создании, хранении и потреблении

г) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности.

6. Группа однородных товаров — это ...

а) совокупность товаров, отличающихся индивидуальным назначением и идентификационными признаками

б) подмножество товаров, удовлетворяющих более специфичные группы потребностей, обусловленных особенностями применяемого сырья, материалов, конструкций

в) множество товаров, удовлетворяющих аналогичные группы потребностей, имеющих определенные отличия

г) множество товаров, удовлетворяющих обобщенные группы потребителей.

7. Естественные потери, вызываемые технологическими процессами по подготовке товаров к продаже, называются ...

а) предреализационными потерями

б) естественной убылью

в) активируемыми потерями

г) неликвидными потерями.

8. К основным целям введения кодирования товаров следует отнести ...

а) упорядочивание деятельности в определенной области на пользу и при участии всех заинтересованных сторон гармонизацию международного и российского законодательства в области технического регулирования

б) гармонизацию международного и российского законодательства в области технического регулирования

в) увеличение объемов продажи и изменение потребностей покупателей.

9. Основной классификационный признак деления куриных яиц на категории в торговле — ...

а) масса яиц

б) сроки реализации

в) условия хранения

г) порода птиц.

10. Способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности, а также потребности в их систематизации — это ... товаров.

а) надежность

б) назначение

в) сохраняемость

г) безотказность.

11. Для производства швейных изделий используются ... материалы.
- а) существенные и несущественные
  - б) главные и дополнительные
  - в) определяющие и побочные
  - г) основные и вспомогательные.
12. Выделяют ... трикотажа и трикотажных изделий.
- а) 3 сорта
  - б) 5 сортов
  - в) 2 сорта
  - г) 4 сорта
13. По степени износа в процессе носки детали обуви делят на ...
- а) главные и дополнительные
  - б) важные и менее важные
  - в) ответственные и менее ответственные
  - г) значительные и менее значительные
14. Неверно, что к потребительским свойствам синтетических моющих средств относится ...
- а) долговечность
  - б) высокая моющая способность
  - в) хорошая растворимость в воде
  - г) безвредность
15. ... свойства мебели характеризуют удобство пользования изделием в процессе эксплуатации, его соответствие особенностям организма человека и обеспечение оптимальных условий его эксплуатации.
- а) эргономические
  - б) эстетические
  - в) функциональные
  - г) эксплуатационные

## **ЧАСТЬ Б**

### Задача 1.

Ассортиментным минимумом предусмотрено наличие 15 разновидностей шампуня, а фактически на склад поступило лишь 8. Вычислите полноту ассортимента.

### Задача 2.

Определить сорт кофе молотого, приготовленного из ботанического сорта Арабика в/с Колумбийского. При анализе установили, что кофе имеет:

- внешний вид — порошок коричневого цвета.
- вкус — приятный с кисловатым оттенком.
- запах — тонкий, хорошо выраженный.
- влажность — 7%.
- содержание кофеина — 0,8%.

### Задача 3.

Сделайте заключение о качестве салатника круглого прессованного из бесцветного натрийсиликатного стекла диаметром 160 мм. Дефекты:

- овальность края 4 мм,

- пузыри размером 3; 1,5 и 1 мм соответственно,
- редко расположенная свиль.

***Задание 3-го типа — защита отчета по производственной практике (по профилю специальности)***

1. Каковы особенности формирования ассортимента организации, являющейся базой практики?
2. Особенности и направления ассортиментной политики данной организации?
3. Товарные потери однородной группы продовольственных и непродовольственных товаров. Каким документом устанавливаются нормы?
4. Какие мероприятия разработаны практикантом по предупреждению товарных потерь в конкретном торговом предприятии?
5. Результаты оценки маркировки образцов продовольственных и непродовольственных товаров. Каким нормативным документом устанавливаются требования к маркировке исследуемой продукции?
6. Охарактеризуйте особенности оценки качества образцов продовольственных и непродовольственных товаров. Каким документом устанавливаются требования к качеству исследуемых образцов продукции?
7. Раскройте классификационные признаки ассортимента товаров, реализуемых торговым предприятием.
8. Как обеспечивается сохраняемость товаров на предприятии, контролируются условия, сроки хранения и транспортирования товаров?
9. Охарактеризуйте требования к оформлению товарно- сопроводительных документов.
10. Каким документом устанавливаются санитарно- эпидемиологические требования к товарам и их упаковке, как обеспечиваются эти требования на торговой предприятии?
11. Какие системные единицы измерения используются для характеристики количественных показателей товаров, реализуемых торговым предприятием.
12. Как определить подлинность выдачи документов по подтверждению соответствия?
13. Какими документами устанавливаются обязательные и добровольные требования в продукции, реализуемой торговым предприятием?



Частное учреждение профессионального образования  
«Высшая школа предпринимательства»  
(ЧУПО «ВШП»)

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

\_\_\_\_\_ вид практики (учебная, производственная или преддипломная)

Специальность: \_\_\_\_\_  
Код и наименование специальности

Студента(ки) \_\_\_ курса форма обучения очная  
(очная, заочная)

\_\_\_\_\_ Фамилия, имя, отчество в родительном падеже

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_ название организации

Срок практики: с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Руководители практики

от организации:

\_\_\_\_\_ должность подпись, печать ФИО

от колледжа

\_\_\_\_\_ должность подпись, печать ФИО

Итоговая оценка по практике

\_\_\_\_\_ (отлично, хорошо, удовлетворительно)



Частное учреждение профессионального образования  
«Высшая школа предпринимательства»  
(ЧУПО «ВШП»)

## ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

\_\_\_\_\_ Вид практики (учебная, производственная или преддипломная)

Специальность: \_\_\_\_\_  
Код и наименование специальности

Студента(ки) \_\_ курса, форма обучения очная  
(очная, заочная)

\_\_\_\_\_ Фамилия, имя, отчество в родительном падеже

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_ название организации

Срок практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**Содержание дневника**

**Результат деятельности** — формирование у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности

Дата	Направление деятельности	Содержание деятельности	Достижение результатов деятельности
			Знает, умеет

**Руководитель практики:**

\_\_\_\_\_

М.П.                      Должность                      Подпись                      Ф.И.О.

## ХАРАКТЕРИСТИКА

На студента (ку) ЧУПО «ВШП»

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Код и наименование специальности

проходившего (шей) практику с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 2022 г.

\_\_\_\_\_

вид практики (учебная, технологическая или преддипломная)

на базе:

\_\_\_\_\_

Название организации

### Показатели выполнения производственных заданий:

Уровень теоретической подготовки \_\_\_\_\_

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива \_\_\_\_\_

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности \_\_\_\_\_

Особые замечания и предложения руководителя практики \_\_\_\_\_

Итоговая оценка по практике от организации \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_

Должность

М.П.

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.





ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВЫСШАЯ ШКОЛА  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»  
170001, г. Тверь, улица  
Спартака, д.26А  
Тел./факс: +7 (4822) 73-80-14  
E-mail: info@vshp.online

## НАПРАВЛЕНИЕ

Выдано студенту(ке) Частного учреждения профессионального образования «Высшая школа предпринимательства» \_\_\_\_\_ курса специальности

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

в том, что он (она) направлен(а) на (в)

\_\_\_\_\_  
(предприятие)

для прохождения  
учебной (производственной, преддипломной) практики

с \_\_\_\_\_ 2022 г. по \_\_\_\_\_ 2022г.

Директор \_\_\_\_\_ М.Г. Аллабян  
подпись

Прибыл на практику  
\_\_\_\_\_ 2022 г.

Выбыл с практики  
\_\_\_\_\_ 2022 г.

\_\_\_\_\_  
подпись  
М.П.

\_\_\_\_\_  
подпись  
М.П.