

Частное образовательное учреждение высшего образования
"Ростовский институт защиты предпринимателя"

(г. Ростов-на-Дону)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор
Паршина А.А.

**ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
(ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ)
Розничная торговля продовольственными товарами
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Учебный план	38.02.08_ОФО_СОО_2024.plx 38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО		
Квалификация	специалист торгового дела		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	0 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	132		Виды контроля в семестрах:
в том числе:			экзамены 1
аудиторные занятия	104		
самостоятельная работа	18		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		
часов на контроль	10		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	13			
Неделя	УП	РП	УП	РП
Лекции	52	52	52	52
Практические	52	52	52	52
В том числе в форме практ.подготовки	92	92	92	92
Итого ауд.	104	104	104	104
Контактная работа	104	104	104	104
Сам. работа	18	18	18	18
Часы на контроль	10	10	10	10
Итого	132	132	132	132

Программу составил(и):
Препод., Разномазова М.А.

Рецензент(ы):
к.э.н., проф. , Епифанова Т.В.

Рабочая программа дисциплины
Розничная торговля продовольственными товарами

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности
38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 19.07.2023 г. № 548)

составлена на основании учебного плана:
38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО
утвержденного учёным советом вуза от 18.01.2024 протокол № 13.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Экономика и таможенное дело (СПО)

Протокол от 25.12.2023 г. № 5

Директор Грищенко М.А.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1	Междисциплинарный курс является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.08 Торговое дело в соответствии с ФГОС СПО.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	МДК.05
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Автоматизация торгово-технологических процессов
2.2.2	Организация и осуществление закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд
2.2.3	Организация и осуществление продаж
2.2.4	Организация торгово-сбытовой деятельности на внутреннем и внешнем рынке
2.2.5	Основы товароведения
2.2.6	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
2.2.7	Производственная практика
2.2.8	Производственная практика
2.2.9	Технология интернет-маркетинга
2.2.10	Товароведение потребительских товаров
2.2.11	Управление ассортиментом товаров
2.2.12	Учебная практика
2.2.13	Учебная практика
2.2.14	Экзамен по модулю
2.2.15	Экзамен по модулю
2.2.16	Бизнес-планирование и финансовое моделирование предпринимательской единицы
2.2.17	Основы бухгалтерского учета
2.2.18	Основы предпринимательства
2.2.19	Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров
2.2.20	Производственная практика
2.2.21	Производственная практика
2.2.22	Технология проведения маркетинговых исследований
2.2.23	Учебная практика
2.2.24	Учебная практика
2.2.25	Ценообразование в торговой деятельности
2.2.26	Экзамен по модулю
2.2.27	Экзамен по модулю
2.2.28	Экономика и основы анализа финансово-хозяйственной деятельности торговой организации
2.2.29	Защита выпускной квалификационной работы
2.2.30	Основы бережливого производства
2.2.31	Основы финансовой грамотности
2.2.32	Подготовка выпускной квалификационной работы
2.2.33	Подготовка к государственным экзаменам
2.2.34	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
2.2.35	Проведение государственных экзаменов
2.2.36	Производственная практика
2.2.37	Психология и этика профессиональной деятельности
2.2.38	Технология продаж потребительских товаров и координация работы с клиентами
2.2.39	Учебная практика
2.2.40	Экзамен по модулю
2.2.41	Подготовка к демонстрационному экзамену
2.2.42	Проведение демонстрационного экзамена

3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) – ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТУ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

3.1 Знать

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

3.2 Уметь

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

3.3 Владеть навыками

обслуживания покупателей;
продажи различных групп продовольственных товаров.

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

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

ОК 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ПК 1.1.: Проводить сбор и анализ информации о потребностях субъектов рынка на товары и услуги, в том числе с использованием цифровых и информационных технологий.

ПК 1.2.: Устанавливать хозяйственные связи с поставщиками и потребителями товаров и услуг, в том числе с применением коммуникативных возможностей искусственного интеллекта.

ПК 1.3.: Осуществлять подготовку, оформление и проверку закупочной документации, в том числе с использованием электронного документооборота и сквозных цифровых технологий.

ПК 1.4.: Осуществлять подготовку к заключению внешнеторгового контракта и его документальное сопровождение.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература и эл. ресурсы	Инте ракт.	Примечание
-------------	---	----------------	-------	--------------	--------------------------	------------	------------

	Раздел 1.						
1.1	Теоретические основы товароведения /Тема/	1					
1.2	Введение в товароведение. Классификация продовольственных товаров. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.3	Химический состав продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.4	Стандартизация товаров. Сертификация продовольственных товаров. Маркировка товаров. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.5	Условия хранения продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.6	Практическое занятие № 1. Основы стандартизации. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.7	Практическое занятие №2. Основополагающие характеристики товаров. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.8	Практическое занятие № 3. Факторы, сохраняющие качество товаров. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.9	Практическое занятие № 4. Расшифровка маркировки товара. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.10	Зерномучные товары /Тема/	1					
1.11	Зерновые культуры. Зерно. Мука. Дрожжи. /Лек/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.12	Макаронные изделия. Крупа. /Лек/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.13	Хлебобулочные изделия. Бараночные изделия. Сухарные изделия. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.14	Практическое занятие № 5. Изучение ассортимента и оценка качества муки. /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		

1.15	Практическое занятие № 6. Изучение ассортимента макаронных изделий. /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.16	Практическое занятие № 7. Изучение ассортимента бараночных изделий. /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.17	Практическое занятие № 8. Изучение ассортимента сухарных изделий /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.18	Сахар, крахмал, мед, кондитерские изделия /Тема/	1					
1.19	Сахар, классификация, ассортимент. Крахмал, классификация, ассортимент. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.20	Мед, классификация, ассортимент. Фруктово – ягодные изделия, классификация, ассортимент. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.21	Какао – порошок, шоколад, классификация, ассортимент. /Лек/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.22	Карамель, конфеты классификация, ассортимент. Печенье, вафли, пряники классификация, ассортимент. /Лек/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.23	Практическое занятие № 9. Изучение ассортимента сахара по органолептическим показателям, распознавание дефектов. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.24	Практическое занятие № 10. Изучение ассортимента и определение качества меда. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.25	Практическое занятие № 11. Изучение ассортимента конфетных изделий и оценка качества. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.26	Практическое занятие № 12. Изучение ассортимента печенье и оценка качества. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.27	Фруктово-овощные товары и грибы /Тема/	1					
1.28	Классификация, химический состав плодов и овощей, ассортимент. Клубнеплод, корнеплоды классификация, ассортимент. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		

1.29	Семечковые плоды, классификация, ассортимент. Косточковые плоды, классификация, ассортимент. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.30	Субтропические плоды, тропические плоды, классификация, ассортимент. Переработанные плоды и овощи. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.31	Практическое занятие № 13. Изучение видов и сортов, оценка качества тыквенных овощей органолептическим методом. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.32	Практическое занятие № 14. Изучение видов и сортов, оценка качества томатных овощей органолептическим методом. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.33	Практическое занятие № 15. Изучение видов и сортов, оценка качества капустных овощей органолептическим методом. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.34	Практическое занятие № 16. Распознавание помологических сортов семечковых плодов и определение качества органолептическим методом. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.35	Вкусовые товары /Тема/	1					
1.36	Чай и чайные напитки, классификация, ассортимент. Кофе и кофейные напитки, классификация, ассортимент. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.37	Пряности, классификация, ассортимент. Приправы, классификация, ассортимент. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.38	Алкогольные напитки. Спирт. Водка, классификация, ассортимент. Ликероводочные изделия. Виноградные вина, классификация, ассортимент. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.39	Коньяк и бренди. Прочие алкогольные напитки, классификация, ассортимент. Пиво, классификация, ассортимент. Безалкогольные напитки, классификация, ассортимент. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.40	Практическое занятие № 17. Изучение ассортимента и оценка качества чая и чайных напитков. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.41	Практическое занятие № 18. Изучение ассортимента и оценка качества кофе и кофейных напитков. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		

1.42	Практическое занятие № 19. Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.43	Практическое занятие № 20. Изучение ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.44	Молочные товары /Тема/	1					
1.45	Молоко. Сливки, классификация, ассортимент. Кисломолочные продукты, напитки, классификация, ассортимент. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.46	Сметана классификация, ассортимент. Творог и творожные изделия, классификация, ассортимент. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.47	Мороженное, классификация, ассортимент. Молочные консервы, классификация, ассортимент. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.48	Сыры, классификация, ассортимент. Масло коровье, классификация, ассортимент. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.49	Практическое занятие № 21. Изучение ассортимента и оценка качества молока и сливок. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.50	Практическое занятие № 22. Изучение ассортимента и оценка качества диетических кисломолочных напитков. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.51	Практическое занятие № 23. Изучение ассортимента и оценка качества твердых сычужных сыров. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.52	Подготовка реферата на тему «Ассортимент, дефекты, хранение мороженого». /Ср/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.53	Мясные товары /Тема/	1					
1.54	Ткани мяса и его химический состав. Классификация мяса. Клеймение туш и показатели упитанности. Качество и хранение мяса. Разделка туш для розничной торговли. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.55	Субпродукты. Мясо птицы. Мясные полуфабрикаты. Колбасные изделия Мясокопченности. Мясные консервы. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		

1.56	Практическое занятие № 24. Ознакомление с ассортиментом и показателями качества мяса убойных животных. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.57	Практическое занятие № 25. Ознакомление с ассортиментом и показателями качества мяса птицы. /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.58	Практическое занятие № 26. Изучение ассортимента и определение качества варенных колбас. /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.59	Подготовка реферата на тему «Ассортимент, дефекты, хранение колбасных изделий». Составить кроссворд по теме мясные товары. Доклад на тему «Мясные копчености». /Ср/	1	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.60	Рыбные товары /Тема/	1					
1.61	Строение тела и химический состав рыбы. Основные промысловые семейства рыб. Виды разделки рыбы. Живая рыба, классификация, ассортимент. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.62	Охлажденная рыба, классификация, ассортимент. Мороженая рыба, классификация, ассортимент. Соленая рыба, классификация, ассортимент. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.63	Практическое занятие № 27. Изучение семейства промысловых рыб. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.64	Практическое занятие № 28. Изучение ассортимента и показателей качества охлажденной и замороженной рыбы. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.65	Подготовка реферата на тему «Ассортимент, дефекты, хранение живой, охлажденной, мороженой рыбы». Подготовка реферата на тему «Ассортимент, дефекты, хранение икорных товаров». /Ср/	1	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.66	Жировые и яичные товары. Пищевые концентраты и соевые продукты. /Тема/	1					
1.67	Жировые товары, ассортимент. Растительные масла, классификация. Товароведная характеристика растительных масел. Маргарин, спред, классификация. Майонез, классификация. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		

1.68	Яйца, классификация, ассортимент. Яичные продукты, классификация, ассортимент. Пищевые концентраты, классификация, ассортимент. Соевые продукты, классификация, ассортимент. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.69	Практическое занятие № 29. Изучение ассортимента маргарина, спредов. Изучение ассортимента майонеза. /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.70	Практическое занятие № 30. Определение качества яиц и яичных продуктов /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.71	Подготовка реферата на тему «Ассортимент, дефекты, хранение яиц и яичных продуктов». Подготовка реферата на тему «Ассортимент, дефекты, хранение растительных масел». Доклад на тему «Ассортимент, дефекты, хранение майонеза». /Ср/	1	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.72	Подготовка к экзамену /Ср/	1	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.73	/Экзамен/	1	10	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Тестирование:

1. Какая мука применяется для производства макаронных изделий группы «А»:

- a. Мука высшего сорта (из твердой пшеницы);
- b. Хлебопекарная пшеничная мука;
- c. Мука, полученная из мягкой стекловидной пшеницы?

2. Какие яйца называют диетическими:

- a. Реализуемые в течение 7 суток;
- b. Только что снесенные;
- c. Реализуемые в течение 25 суток?

3. Какое основное сырье используют для получения хлеба:

- a. Сахар, молоко;
- b. Муку, воду, дрожжи;
- c. Дрожжи, изюм, повидло?

4. Из какого теста выпекают кексы:

- a. Песочного;
- b. Сдобного;
- c. Слоеного?

5. Из каких рыб получают икру темно-серого цвета:

- a. Тресковых;
- b. Осетровых;
- c. Лососевых?

6. Какие виды маргарина используют для бутербродов:

- a. Столовые маргарины «Радуга», «Домашний»;
- b. «Шоколадный», «Малиновый»;
- c. Маргарины для получения хлебобулочных изделий?

7. Шоколад, не содержащий какао-массы – это:

- a. Десертный;
 - b. Белый;
 - c. Диабетический?
8. К какой группе карамели относят Монпансье:
- a. Карамель с начинками;
 - b. Карамель леденцовая;
 - c. Мягкая карамель?
9. Жир каких рыб быстрее окисляется при хранении:
- a. Речных;
 - b. Океанических и морских;
 - c. Зависит от условий хранения?
10. Из каких плодов получают курагу:
- a. Из винограда;
 - b. Из абрикосов;
 - c. Из сливы?
11. Какие колбасы подвергают двойному копчению:
- a. Полукопченые;
 - b. Копченые;
 - c. Варено-копченые?
12. К какой группе сыров относят брынзу:
- a. Твердые;
 - b. Мягкие;
 - c. Рассольные?
13. Перец молотый относится:
- a. К цветочным пряностям;
 - b. К листовым пряностям;
 - c. К плодово-семенным пряностям?
14. Какие вещества обуславливают аромат и вкус жареного кофе:
- a. Дубильные;
 - b. Алкалоиды;
 - c. Вещества кофеоля?
15. К какой группе кондитерских изделий относят зефир:
- a. К конфетам;
 - b. К пастиле;
 - c. К мармеладу?
16. Какую консистенцию должна иметь халва:
- a. Твердую;
 - b. Мягкую;
 - c. Слегка крошливую, легко режущуюся?
17. Что входит в состав водки особой группы:
- a. Спирт и вода;
 - b. Спирт, вода, вкусовые и ароматические добавки?
18. Какие морепродукты относят к моллюскам:
- a. Раки, мидии, устрицы;
 - b. Устрицы, кальмары, морские гребешки;
 - c. Мидии, крабы, осьминоги?
19. Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет высокую пищевую ценность:
- a. Нерафинированное;
 - b. Дезодорированное;
 - c. Рафинированное?
20. Что происходит с сырокопченой колбасой во время сушки:
- a. Уваривание;
 - b. Увлажнение;
 - c. Созревание?
21. Без вреда здоровью в пищу можно употреблять, не разводя водой:
- a. Столовый уксус;
 - b. Уксусную кислоту;
 - c. Уксусную эссенцию?
22. Какое печенье называют сахарным:
- a. Содержащее много сахара, жира;
 - b. Имеющее на поверхности проколы, консистенцию плотную;
 - c. Печенье хрупкое, рассыпчатое?
23. Кольеретка – это:
- a. Фискальная марка для оплаты акцизного сбора на вино;
 - b. Подставка из пористого картона под стаканы для впитывания пролитой жидкости;
 - c. Этикетка небольших размеров, наклеиваемая на бутылку?
24. Изготавливают из сахара, растительных жиров, какао-порошка, сухих молочных продуктов, эмульгаторов, ароматизаторов:

- a. Диабетический шоколад;
 - b. Обыкновенный шоколад;
 - c. Кондитерские плитки?
25. Вкусовые товары местного действия: (закончите предложение)
- a. Возбуждают нервную систему;
 - b. Оказывают влияние на весь организм;
 - c. Раздражают только вкусовые и обонятельные центры?
26. Как определяется категория упитанности мяса:
- a. По возрасту животного;
 - b. В зависимости от породы животного;
 - c. По развитию мышечной ткани и отложениям жира?
27. Какие виды брожения происходят в кефире:
- a. Спиртовое, молочнокислое, уксусное;
 - b. Молочнокислое, уксуснокислое;
 - c. Молочнокислое, спиртовое?
28. Какой сорт соли должен иметь чистый белый цвет:
- a. Высший;
 - b. Экстра;
 - c. Первый?
29. Горчица – это:
- a. Пряность;
 - b. Приправа;
 - c. Пищевая кислота?
30. Какие натуральные соки содержат много каротина (провитамина А):
- a. Абрикосовый, морковный;
 - b. Малиновый, сливовый;
 - c. Томатный, клюквенный?
31. Какие молочные изделия можно замораживать:
- a. Творог, творожные сырки;
 - b. Сметану;
 - c. Ряженку?
32. Как маркируют твердые сычужные сыры жирность 45%:
- a. На маркировку сыра круг;
 - b. На маркировке сыра квадрат;
 - c. На маркировке сыра правильный восьмиугольник?
33. Какое растительное масло получают из ядер косточек плодов:
- a. Оливковое;
 - b. Кукурузное, хлопковое;
 - c. Подсолнечное, соевое?
34. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность:
- a. Мышечная;
 - b. Соединительная;
 - c. Жировая?
35. По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на категории:
- a. Первую, вторую;
 - b. На три категории;
 - c. На четыре категории?
36. Какие вареные колбасы выпускают с однородным фаршем, без шпика:
- a. «Русскую», «Эстонскую»;
 - b. «Столичную», «Любительскую»;
 - c. «Молочную», «Докторскую»?
37. Каких рыб используют для вяления:
- a. Осетра, севрюгу, кету;
 - b. Леща, тарань, воблу;
 - c. Судака, треску, минтай?
38. Какую рыбу можно реализовать в живом виде:
- a. Карася, карпа, толстолобика;
 - b. Кильку, сельдь, щуку;
 - c. Треску, судака, окуня?
39. Рыбу какого вида копчения перевязывают шпагатом:
- a. Холодного копчения;
 - b. Горячего копчения?
40. Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям:
- a. Вермишель, лапшу;
 - b. Ракушки, рожки;
 - c. Перья, макароны?

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Формы торговли: государственная торговля, потребительской кооперации, рыночная торговля, частная форма, смешанные формы.
2. Виды розничной торговой сети: стационарная, передвижная, посылочная.
3. Специализация и типизация розничной торговой сети: по торговому профилю и потребительскому назначению (узкоспециализированные, специализированные, комбинированные, смешанные, универсальные).
4. Виды планировки торгового зала магазинов: линейная, островная, боксовая планировки.
5. Методы изучения покупательского спроса.
6. Выкладка товаров в торговом зале. Обязанности продавца.
7. Требования, предъявляемые к размещению товаров в торговом зале.
8. Законы, регламентирующие правила обслуживания покупателей (Закон о защите прав потребителей, правила продажи).
9. Особенности продажи продовольственных товаров.
10. Особенности продажи текстильных, трикотажных товаров.
11. Особенности продажи парфюмерно-косметических товаров.
12. Особенности продажи швейных и меховых товаров и обуви.
13. Особенности продажи изделий из драгоценных металлов и драгоценных камней.
14. Особенности продажи технически сложных товаров бытового назначения.
15. Особенности продажи товаров бытовой химии.
16. Особенности продажи пестицидов и агрохимикатов.
17. Особенности продажи строительных материалов и изделий и мебели.
18. Особенности продажи мебели.
19. Товарные потери в магазине.
20. Виды покупательского спроса: реализованный, неудовлетворенный, формирующийся.
21. Подготовка металлохозяйственных товаров к продаже.
22. Подготовка хлеба и хлебобулочных товаров к продаже.
23. Принципы и правила размещения обуви в подсобном помещении.
24. Подготовка к продаже кондитерских изделий.
25. Подготовка мясной гастрономии к продаже.
26. Подготовка рыбных товаров к продаже.
27. Приемка продовольственных товаров по количеству (комиссия, цель приемки, последовательность проведения).
28. Подготовка товаров к продаже: общие операции.
29. Организация рабочего места продавца: дать определение рабочему месту продавца, охарактеризовать виды товарных запасов.
30. Подготовка овощей к продаже.
31. Приемка продовольственных товаров по качеству (комиссия, цель приемки, последовательность проведения).
32. Назначение тары ее виды и классификация.
33. Приемка непродовольственных товаров по количеству (цель приемки, комиссия, действия при обнаружении недостачи).
34. Правила хранения продовольственных товаров.
35. Правила хранения непродовольственных товаров.
36. Основные виды тары.
37. Этапы продажи продовольственных товаров.
38. Консультация покупателя в процессе продажи обуви.
39. Этапы продажи непродовольственных товаров.
40. Предложение сопутствующих товаров.
41. Подготовка швейных товаров к продаже.
42. Подготовка ткани к продаже.
43. Оформление акта приемки товаров по количеству. В каких случаях его оформляют, указать сведения, вносимые в акт приемки.
44. Правила размещения швейных товаров в подсобном помещении.
45. Акт приемки по качеству. В каких случаях он оформляется, какие сведения содержатся в акте.
46. Значение предварительной подготовке продовольственных товаров к продаже.
47. Правила хранения меховых товаров.
48. Виды и способы выкладки обуви в торговом зале на оборудовании.
49. Правила размещения на хранение парфюмерно-косметических товаров.
50. Консультация о правилах ухода за ювелирными товарами.

Практические задания:

1. Покупатель купил молоко в пакетах, вскипятил его и молоко свернулось. Действия покупателя? В какие органы покупатель может обратиться за защитой своих прав, если магазин не принимает от него жалобу?
2. Покупатель купил хлеб, в котором оказался небольшой металлический предмет, куда он может обратиться с жалобой, кроме магазина?
3. У покупателя взорвался телевизор через 7 месяцев со дня покупки. Он обратился в магазин с жалобой и просьбой о замене телевизора. Магазин дал ему отказ. Какой орган осуществляет мероприятия по реализации и обеспечению и защиты прав потребителей?
4. Покупатель купил утюг с функциями отпаривания. Дома в процессе эксплуатации выяснилось, что данная функция не исправна. Обратившись в магазин, покупатель получил отказ в замене на аналогичный товар. Нарушены ли права покупателя?
5. Покупатель купил кожаную сумку, а через день решил ее обменять на аналогичную сумку, но другого цвета. Какими

- правами наделен потребитель в случае приобретения непродовольственных товаров надлежащего качества?
6. Покупатель купил платье. Из-за плохого зрения и недостаточного освещения в магазине не смог разглядеть небольшие пятна на изделии. Какими правами наделен потребитель в случае приобретения непродовольственных товаров ненадлежащего качества? Перечислить обязанности продавца в данной ситуации.
7. Покупатель купил холодильник. Через 3 дня обратил внимание, что продукты в морозильной камере замерзли не полностью, т.е. были слегка мягкие на ощупь. Какими правами наделен потребитель в случае приобретения непродовольственных товаров длительного пользования ненадлежащего качества?
8. Покупатель решил поменять холодильник, у которого не работает морозильная камера, в магазине ему предложили холодильник уже ранее использованный и возвращенный другим покупателем. На какой товар может производиться замена товара длительного пользования ненадлежащего качества? Как исчисляется гарантийный срок на товар в случае его замены?
9. Покупатель купил мясорубку электрическую, через месяц в ней сломался один из ножей. Покупатель обратился с просьбой произвести замену ножа. Прошло 14 дней с момента обращения в магазин, но ему продавцы не произвели замены и не предложили другие пути решения конфликта. Какие существуют сроки удовлетворения отдельных требований потребителя?
10. Покупатель купил мясорубку электрическую, через месяц в ней сломался один из ножей. Покупатель обратился с просьбой произвести замену ножа. Прошло 14 дней с момента обращения в магазин, но ему продавцы не произвели замены и не предложили другие пути решения конфликта. Какую ответственность несет продавец за просрочку выполнения требований?
11. Покупатель купил молоко в пакетах, вскипятил его и молоко свернулось. Действия покупателя? В какие органы покупатель может обратиться за защитой своих прав, если магазин не принимает от него жалобу?
12. При покупке кондитерских изделий, покупатель обратил внимание на конфеты в металлической сувенирной упаковке, которые входили в подарочный набор, сформированный в магазине. Покупатель попросил продать ему конфеты из этого набора. Продавец ответил отказом. Прав ли продавец? Нарушены ли правила покупателя? Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать? Провести полный анализ ситуации.
13. «Купила хлеб «Столичный» в вашем магазине 15 марта. Когда на второй день хлеб стал немного липким, я не придавала значения и не выбросила его. На третий день запах у него стал ужасный и внутри он стал не только липким, но появился налёт как бы из не пропечённого мякиша. Хлеб выбросила, но видимо наесться за предыдущий день уже успела. Острого отравления не было, но побочный эффект типа аллергической сыпи на коже уже две недели не проходит. Что за хлеб вы продаёте? Ирина Петровна Свиридова». Нарушены ли правила покупателя? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.
14. В магазине парфюмерно-косметических товаров были приобретены дорогие духи французского производства, как уверяла продавец - консультант и значилось на ценнике. На следующий день покупательница принесла духи, так как обнаружилось, что на флаконе мелким шрифтом было указано, что страна-изготовитель – не Франция. Покупательнице отказали в возврате денег, сославшись на то, что парфюмерно-косметические товары возврату и обмену не подлежат. Прав ли продавец? Ответ обоснуйте.
15. В магазине стройматериалов был приобретен плинтус. Через 2 дня покупатель обратился в магазин с требованием заменить плинтус, так как купленный не подошел по ширине и цвету. Когда на момент обращения в магазине не нашлось подходящей замены, покупатель потребовал вернуть деньги. Но ему вместо возврата денег предложили только поменять плинтус на любой строительный материал, продаваемый в магазине. Прав ли продавец, отказав в возврате денег? Ответ обоснуйте.
16. Покупатель приобрел видеокамеру с гарантийным сроком 1 год. Видеокамера сломалась на 10 месяце. Видеокамеру взяли в гарантийный ремонт, в просьбе потребителя предоставить на время ремонта другую видеокамеру во временное пользование отказали, сославшись на отсутствие товара для замены. В каких случаях продавец был обязан предоставить аналогичный товар во временное пользование? Может ли в этом случае потребитель отказаться от ремонта?
17. Покупатель приобрел стиральную машину-автомат с гарантийным сроком 2 года. Через 2 недели после покупки покупатель обнаружил, что программа стирки выполняется неправильно и обратился в магазин с требованием заменить на стиральную машину другой марки. Покупателю отказали, сказав, что, так как не использованы все отрывные корешки гарантийного талона, возможен только ремонт. К какого рода товарам относится автоматическая стиральная машина? Прав ли продавец, отказав в возврате денег и почему?
18. В магазине стройматериалов был приобретен плинтус. Через 2 дня покупатель обратился в магазин с требованием заменить плинтус, так как купленный не подошел по ширине и цвету. Когда на момент обращения в магазине не нашлось подходящей замены, покупатель потребовал вернуть деньги. Но ему вместо возврата денег предложили только поменять плинтус на любой строительный материал, продаваемый в магазине. Прав ли продавец, отказав в возврате денег? Ответ обоснуйте.
19. В магазине парфюмерно-косметических товаров были приобретены дорогие духи французского производства, как уверяла продавец - консультант и значилось на ценнике. На следующий день покупательница принесла духи, так как обнаружилось, что на флаконе мелким шрифтом было указано, что страна-изготовитель – не Франция. Покупательнице отказали в возврате денег, сославшись на то, что парфюмерно-косметические товары возврату и обмену не подлежат. Прав ли продавец? Ответ обоснуйте.
20. Покупатель приобрел в магазине подсолнечное масло (нерафинированное), обратил внимание, что в одной из бутылок имеется осадок и сделал замечание продавцу, сказав, что выставлен испорченный товар. Прав ли покупатель? Чем отличается масло, где имеется осадок от масла, которое осадка не имеет? Провести полный анализ ситуации.
21. Покупатель обнаружил дома, что купленный им товар с просроченным сроком реализации. Вернувшись в магазин, покупатель, имея при себе чек на товар, потребовал вернуть деньги. Провести полный анализ ситуации. Обязан ли продавец вернуть деньги? Что еще может предложить продавец покупателю? Какие права имеет покупатель в данной ситуации?
22. При продаже комплектов состоящих из банки чая и фирменной чашки с логотипом фирмы изготовителя,

укомплектованных на предприятии поставщика, покупатель потребовал у продавца продать ему только чашку. Продавец ответил отказом. Провести полный анализ ситуации. Имеет ли право покупатель потребовать разкомплектовки товаров? Прав ли продавец? Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать?

23. Проходя по узкому проходу, между торгового – технологического оборудованием, покупатель, сумкой, задел бутылку с кетчупом, бутылка упала и разбилась. Кто в этом случае должен возместить убыток? Какие требования в магазине были нарушены? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

24. В небольшом продуктовом магазине женщина купила фабрично-упакованный горох (крупы). Вечером принесла его обратно, но уже в пакете (упаковка была разорвана) и сказала, что там много зеленого гороха, требовала, чтобы ей отдали деньги, иначе будет жаловаться. Продавец, не скандала, вернула деньги. Но получается, что упаковка испорчена, товар стал ненадлежащего качества. Права ли покупательница? Если нет, то, как обезопасить торговое предприятие от таких случаев? Провести полный анализ ситуации.

25. При покупке кондитерских изделий, покупатель обратил внимание на конфеты в металлической сувенирной упаковке, которые входили в подарочный набор, сформированный в магазине. Покупатель попросил продать ему конфеты из этого набора. Продавец ответил отказом. Прав ли продавец? Нарушены ли правила покупателя? Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать? Провести полный анализ ситуации.

5.2. Темы письменных работ

1. Понятие и этапы оценки качества.
2. Сущность опарного и безопарного способа приготовления теста.
3. Экзотические плоды и их использование в диетическом питании.
4. Пряности и приправы — улучшения пищи.
5. Чай и чайные напитки, традиции чаепития в России.
6. Молоко — пища, придуманное самой природой.
7. Яйцо куриное — признаки деления на категории.
8. Мягкое масло.
9. Требование к качеству колбас.
10. Копченые колбасы с сокращенными сроками производства.
11. Важнейшие семейства промысловых рыб.
12. Информация о сельди - иваси.
13. Учет реализации готовых блюд и покупных товаров в общественном питании.
14. Учет товаров в буфетах и мелкорозничной сети.
15. Универмаги (универсамы), их роль в обслуживании населения и пути его улучшения.
16. Организация розничной торговли (одной из групп продовольственных или непродовольственных товаров) и пути ее совершенствования (на материалах магазина).
17. Организация работы магазина самообслуживания и пути ее совершенствования.
18. Формы и методы продажи товаров в розничном торговом предприятии (на материалах торговой фирмы) и пути их совершенствования.
19. Культура торговли и пути ее повышения в магазине.
20. Пути повышения культуры обслуживания покупателей в магазине.
21. Правила поведения продавцов в процессе обслуживания покупателей, их соблюдение и повышение ответственности за нарушения.
22. Правила торговли, их применение и ответственность работников торговли за их выполнение.
23. Санитарные правила в торговле и их значение в повышении культуры обслуживания.
24. Материальная ответственность в магазине и организация обеспечения сохранности товарно-материальных ценностей.
25. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности безалкогольных напитков.
26. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности парфюмерных товаров.
27. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности обувных товаров.
28. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности фототехники.
29. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности молока.
30. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности косметических товаров.
31. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности галантерейных товаров.
32. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности товаров бытовой химии.
33. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности консервированной продукции.
34. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности кондитерских товаров.
35. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности посуды.
36. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности столовых приборов товаров.
37. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности колбасных изделий.
38. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности крупяных товаров.
39. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности велотранспорта.
40. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности утюгов бытовых.
41. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности свежий рыбы.
42. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности сливочного масла и масляных паст.
43. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности строительных материалов из пластика.
44. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности пушно- меховых товаров.
45. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности чая и чайных напитков.

5.3. Фонд оценочных средств

Перечень контрольных вопросов:

1. Какие пряности используются в хлебопекарном производстве.

2. Дополните ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий: повидло, цукаты, желе, конфитюр...
3. Чем отличаются конфеты от карамели?
4. По каким показателям оценивают качество молока и сливок.
5. Назовите отличительные признаки мягких сычужных сыров.
6. Назовите виды копченых колбас по способу термической обработки.
7. Перечислите условия хранения мясных консервов.
8. На поверхности солёной рыбы появились желтые пятна. Укажите, как называется этот дефект, перечислите причины их появления.
9. Перечислите основные виды мармелада.
10. Назовите недопустимые дефекты шоколада, которые возникают при резких колебаниях температуры и при повышенной температуре хранения.
11. Сорт сливочного масла устанавливается по 20-балльной шкале в соответствии с ГОСТ37-91, укажите количество баллов по органолептическим показателям.
12. Как подразделяют колбасные изделия по способу термической обработки?
13. Как подразделяют печенье в зависимости от рецептуры и особенностей приготовления?
14. Назовите ассортимент растительных масел по способу очистки.
15. Дайте консультацию покупателю по крупам, имеющимся в ассортименте.
16. Дайте консультацию покупателю по макаронным изделиям, имеющимся в ассортименте.
17. Дайте консультацию покупателю по хлебобулочным изделиям, имеющимся в ассортименте.
18. Дайте консультацию покупателю по бараночным и сухарным изделиям, имеющимся в ассортименте.
19. Дайте консультацию покупателю по свежим плодам и овощам, имеющимся в ассортименте.
20. Дайте консультацию покупателю по переработанным плодам и овощам.
21. Дайте консультацию покупателю по шоколаду, имеющемуся в ассортименте.
22. Дайте консультацию покупателю по конфетам, имеющимся в ассортименте.
23. Дайте консультацию покупателю по карамели, имеющейся в ассортименте.
24. Дайте консультацию покупателю по пряностям, имеющимся в ассортименте.
25. Дайте консультацию покупателю по чаю и кофе, имеющимся в ассортименте.
26. Дайте консультацию покупателю по мучным кондитерским изделиям, имеющимся в ассортименте.
27. Дайте консультацию покупателю по молоку и сливкам, молочным консервам, имеющимся в ассортименте.
28. Дайте консультацию покупателю по сырам, имеющимся в ассортименте.
29. Дайте консультацию по маслу коровьему и маргарину, имеющимся в ассортименте.
30. Дайте консультацию покупателю по яичным товарам, имеющимся в ассортименте.
31. Дайте консультацию покупателю по мясу птицы и субпродуктам, имеющимся в ассортименте.
32. Дайте консультацию покупателю по варёным колбасным изделиям, имеющимся в ассортименте.
33. Дайте консультацию покупателю по мясным консервам, имеющимся в ассортименте.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Устный/письменный опрос.

Тестирование.

Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.

Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий.

Экспертная оценка контрольных / проверочных работ.

Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий.

Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях.

Экспертная оценка создания и представления презентаций.

Экспертная оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках.

Экспертная оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.

Экспертная оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе.

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

– на практических занятиях;

– при проведении экзамена.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Стрижевская С. Л., Жвания Е. В.	Товароведение продовольственных товаров: практикум	Минск: РИПО, 2019

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.2	Еремеева Н. В.	Теоретические основы товароведения: учебное пособие	Москва: Дашков и К°, 2021
Л1.3	Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2023
Л1.4	Мезенцева Г. В.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Башаримова С. И., Грицкова Я. В., Дасько М. В.	Организация торговли: практикум	Минск: РИПО, 2019
Л2.2	Афанасенко О. Я.	Товароведение продовольственных товаров: сборник тестов: учебное пособие	Минск: РИПО, 2016
Л2.3	Кент Т., Омар О.	Розничная торговля: учебник	Москва: Юнити, 2015

6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

Э1	Современная торговля. Форма доступа: свободная http:// www. sovtorq.panor.ru
Э2	Новости и технологии торгового бизнеса. Форма доступа: свободная http:// www.torqus.com

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	Справочная Правовая Система КонсультантПлюс
6.3.2.2	Информационная справочная система «Гарант»

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

№	Назначение	Оборудование	ПО	Адрес	Вид
44	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий практического и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ, проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия Специализированная мебель: стол – 26 шт., стул – 50 шт., доска – 1 шт., компьютер – 1 шт., проектор – 1 шт.	Операционная система Microsoft Windows 10 home Приложение Офис2016 Антивирус Nod 5 academic	344029, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, Первомайский район, ул. Сержантова, 2/104	Лек