

**Тамбовское областное государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение «Тамбовский бизнес-колледж»**

**Предметно-цикловая комиссия экономических и учетных дисциплин**

Утверждаю  
Директор ТОГАПОУ  
«Тамбовский бизнес-колледж»  
\_\_\_\_\_  
Н.В. Астахова  
Приказ № 59 от 28.08.2023 г

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И  
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

среднее профессиональное образование  
(программа подготовки специалистов среднего звена)  
по специальности: **38.02.04. Коммерция (по отраслям)**

ОДОБРЕНА  
Предметной цикловой комиссией  
экономических и учетных дисциплин

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности 38.02.04  
«Коммерция (по отраслям)»

Протокол № \_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_ г.

Председатель Предметной цикловой  
комиссии

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_ Дементьев Н.В.

\_\_\_\_\_ Гарницкая И.Д.

Составитель (автор):

Койнова Елена Николаевна - преподаватель ТОГАПОУ «Тамбовский  
бизнес-колледж»

**Рецензент:**

Директор ООО «Тамбовская  
производственная компания»

\_\_\_\_\_ И.В. Милосердов  
«28» июня 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1. Общая характеристика программы.....                   | 4  |
| 2. Структура и содержание программы.....                 | 8  |
| 3. Условия реализации программы.....                     | 22 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения программы..... | 24 |

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Область применения программы**

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

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

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

Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки руководителей предприятий торговли и товароведов. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями;

- установление градаций качества;
- расшифровка маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.

**уметь:**

- 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 транспортировки, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

**знать:**

- теоретические основы товароведения;
- основные понятия, цели, задачи, функции товароведения, факторы, влияющие на качество и ассортимент товаров;
- виды товарных потерь, причины их возникновения;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки хранения;

Изучение данного модуля направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач; на дальнейшее развитие личностных способностей и профессиональный рост будущего специалиста

Изучение данного модуля направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на подготовку грамотных специалистов в области основ ведения бухгалтерского учета на торговых и других коммерческих предприятиях и дальнейшее развитие личностных способностей и профессионального роста выпускника-будущего специалиста.

### Личностные результаты

|  |       |
|--|-------|
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.   | ЛР 1  |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | ЛР 2  |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с   | ЛР 14 |

|  |  |
|--|--|
| членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость |  |
|--|--|

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и общие компетенции:

| Код     | Наименование профессиональных компетенций   |
|---------|---|
| 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 реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию.   |
| ПК 3.3  | Оценивать и расшифровать маркировку в соответствии с установленными требованиями.   |
| ПК 3.4  | Классифицировать товары, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.   |
| ПК 3.5  | Контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечить их сохраняемость, проверять оформление сопроводительных документов.   |
| ПК 3.6  | Обеспечить 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.  |
| ПК 3.8  | Работать с документами по подтверждению соответствия. Принимать участие в мероприятиях по контролю  |
|         | Наименование общих компетенций  |
| ОК 1    | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;  |
| ОК 2    | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;  |
| ОК 3    | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в зависимости от жизненных ситуаций; |
| ОК 4    | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;   |

|      |  |
|------|--|
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках  |

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:  
всего – 296 час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 296 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ

### СТРУКТУРА МОДУЛЯ

#### ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров

| Наименование разделов профессионального модуля                           | Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся (час.) |               |                             |  |                       | Самостоятельная работа обучающихся(час. ) | Всего часов(максимальная учебная нагрузка) |
|--|---|---------------|-----------------------------|--|-----------------------|---|--|
|  | всего   | в т.ч. лекции | в т.ч. практические занятия | в т.ч. в форме практической подготовки | в т.ч. консультации и |   |  |
| <i>1</i>   | <i>2</i>  | <i>3</i>      | <i>4</i>                    | <i>5</i>                               | <i>6</i>              | <i>7</i>                                  | <i>8</i>                                   |
| МДК 03.01. Теоретические основы товароведения                            | 122   | <b>64</b>     | 58                          |  |                       |   | 122  |
| МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | 174   | <b>66</b>     | 108                         |  |                       |   | 174  |
| Всего:   | 296   | <b>130</b>    | 166                         |  |                       |   | 296  |

### 2.3. Содержание профессионального модуля (ПМ 03)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)  | Объем часов | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|-------------|--|
| <i>1</i>  | <i>2</i>  | <i>3</i>    | <i>4</i>   |
| <b>МДК.03.01. Теоретические основы товароведения</b>                                      |   |             |  |
| Тема 1. Основные определения, задачи товароведения. Объекты и субъекты товароведения      | <b>Содержание учебного материала</b>  |             |  |
|   | <b>Понятия товароведения, его сущность, роль, цели задачи.</b><br>История развития товароведения на фоне развития цивилизации. Роль знаний товароведения.<br>Связь товароведения с другими науками. Основные категории в рамках дисциплины, которыми являются следующие понятия: «продукция», «товар», «товароведение». Место товароведческих знаний в системе научных знаний и их взаимосвязь.<br>Принципы товароведения: безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость и систематизация.<br><b>Предмет, содержание товароведения.</b> Значение знаний о товарах в планировании и осуществлении коммерческих операций.<br><b>Объекты, субъекты товароведения.</b> | 2           | ПК 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8   |
|   | <b>Практическая работа</b> Описать по основополагающим характеристикам непродовольственные товары   | 2           |  |
| Тема 2. Методы товароведения  | <b>Содержание учебного материала</b>  |             |  |
|   | <b>Подходы в системе исследования свойств и качеств товаров.</b><br><b>Методы исследования свойств и качества товаров:</b> органолептический, измерительный, экспертный, социологический.   | 4           | ПК 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8   |

|                               |  |    |                                      |
|-------------------------------|--|----|--------------------------------------|
|                               | <p><b>Органолептический (сенсорный) метод</b>, условия проведения органолептического анализа.</p> <p><b>Измерительные методы исследования.</b> Основы балловой системы оценки и достижения объективности результатов исследования.</p> <p>Факторы, формирующие качество товаров</p> <p>Факторы сохраняющие качество товаров.</p> <p>Показатели качества</p> <p>Градации качества (Комплексные <b>показатели качества</b>: градация, класс, сорт.)</p> <p><b>Лабораторные методы оценки качества товаров.</b></p>   |    |                                      |
|                               | <p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>Органолептические показатели качества непродовольственных товаров (разных групп)</p> <p>Оценка качества продовольственных товаров (разных групп)</p> <p>Практическое оценивание качества продовольственных товаров по натуральным образцам:</p> <p>хлебо-булочные изделия,</p> <p>кондитерские изделия.</p>   | 2  | ПК 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 |
| Тема 3. Штриховое кодирование | Структура кода EAN, методика расчета контрольной цифры   | 8  |                                      |
|                               | <p><b>Практическое занятие</b></p> <p><b>Правила расчета кода EAN-8</b></p>  | 10 |                                      |
| Тема 4. Ассортимент товаров   | <p><b>Ассортимент товаров.:</b> понятие и виды.</p> <p>Промышленный, торговый, простой, сложный, развернутый, укрупненный, сопутствующий, смешанный, марочный.</p> <p>Рациональный и оптимальный ассортимент (по степени удовлетворения потребностей).</p> <p>Реальный и прогнозируемый (в зависимости от характера потребностей) ассортимент.</p> <p><b>Свойства и показатели рациональности ассортимента.</b> Показатели рациональности ассортимента (широта, глубина, полнота, структура, его устойчивость, степень обновления и гармоничность).</p> <p><b>Управление ассортиментом товаров</b>, в т.ч. <b>ассортиментная политика</b>, основные направления в области формирования ассортимента (сокращение, расширение, углубление, стабилизация, обновление, совершенствование, гармонизация).</p> | 4  | ПК 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | <b>Формирование торгового ассортимента, факторы формирования ассортимента:</b><br>общие (спрос и рентабельность) и специфичные факторы формирования промышленного ассортимента(сырьевая и материально-техническая база производства, достижения НТП), и торгового (производственные возможности изготовителей, специализация торговой организации, методы стимулирования сбыта и формирования спроса, сегмент потребителей).  |   |   |
|  | <b>Практические занятия:</b><br>Изучение классификации ассортимента ТОВАР, свойств и показателей ассортимента (основные показатели ассортимента)  | 6 |   |
| Тема 5. Качество товаров                               | Понятие, виды и методы экспертизы товаров.<br>Характеристика основных видов экспертизы  | 6 | ПК 3.1,<br>3.3, 3.4,<br>3.5, 3.6,<br>3.7, 3.8 |
|  | <b>Практическое занятие</b><br>Порядок проведения экспертизы товаров<br>тестирование  | 4 |   |
| Тема 6. Оценка и градация качества товаров             | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   |
|  | Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей, их определяющих<br><b>Потребительские свойства продовольственных товаров</b> (пищевая, биологическая, энергетическая и физиологическая ценности, ценность заключающаяся в безвредности и усвояемости, и др.)<br><b>Потребительские свойства непродовольственных товаров</b><br>Эстетические показатели информационной выразительности, рациональности формы, целостности композиции и совершенства производственного исполнения. Показатели безопасности. Универсальность изделий..<br><b>Количественные характеристики товаров</b> | 6 | ПК 3.1,<br>3.3, 3.4,<br>3.5, 3.6,<br>3.7, 3.8 |
|  | <b>Практические занятия :</b><br>Изучение норм потребления продуктов (физиологические нормы, ценности продуктов )основ рационального и сбалансированного потребления продовольственных товаров.<br>Выполнение тестовых заданий  | 4 |   |
| Тема 7. Контроль качества и количества товарных партий | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   |
|  | Понятие качественных и количественных потерь, нормируемые и ненормируемые потери, брак  | 6 | ПК 3.1,<br>3.3, 3.4,                          |
|  | <b>Практические занятия</b>   | 6 |   |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | Заполнение формы торг 1   |   | 3.5, 3.6,<br>3.7, 3.8                                |
| Тема 8. Количественная характеристика товаров    | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |  |
|  | Свойства, определяющие количественную характеристику товаров<br>Единичный товар, партия   | 4 | ПК 3.1,<br>3.2,3.3,<br>3.4, 3.5,<br>3.6, 3.7,<br>3.8 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Заполнение формы Торг 2, Торг 1, Договор поставки  | 4 |  |
| Тема 9. Факторы, обеспечивающие качество товаров | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |  |
|  | Значение тары и упаковки в товародвижении<br><b>Классификация пищевых продуктов</b> по срокам годности и по требованиям к оптимальному температурному и влажностному режиму.<br><b>Факторы внешней среды</b> (относительная влажность воздуха, температура, освещенность, санитарное состояние и др.) и время, их влияние на потребительские свойства товара.<br>Факторы влияния на качество и количество товара.<br><b>Процессы, происходящие в товарах при их хранении</b> (массо- и теплообмен, физические, химические, биохимические, микробиологические процессы старения изменения социальных свойств и др.) их влияние на потребительские свойства и качество товара.<br><b>Порядок размещения продовольственных товаров на хранение.</b> Сроки годности, хранения, реализации; их влияние на качество товаров (особенно плодово-овощной продукции).<br><b>Понятие дератизации, дезинсекции, дезинфекции..</b> | 4 | ПК 3.1,3.2<br>3.3, 3.4,<br>3.5, 3.6,<br>3.7, 3.8     |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Темы для семинаров:<br>Стандартизация и сертификация товаров<br>Нормативная документация в Российской Федерации<br>Затраты на качество: управленческие и производственные<br>Правила торговли продовольственными и непродовольственными товарами.<br>Основы организации хранения продовольственных товаров<br>Основы организации хранения непродовольственных товаров<br>Факторы, влияющие на возникновение товарных потерь  | 4 |  |

|   |   |    |  |
|---|---|----|--|
|   | (Изучение материала с использованием мультимедиа проектора)<br>Товарные потери при хранении товаров и подготовке их к реализации: виды, процессы их вызывающие, причины возникновения, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению.<br>Активирование ненормируемых потерь и уценки товаров, в т.ч. причины ухудшения товарного вида, снижения качества.<br><b>Влияние условий хранения и транспортировки на уровень потерь.</b>   |    |  |
| Тема 10. Органолептические методы определения качества товаров. | <b>Содержание учебного материала</b>  |    |  |
|   | <b>Понятие, значение органолептических методов</b>  | 8  | ПК<br>3.1,3.2,<br>3.3, 3.4,<br>3.5, 3.6,<br>3.7, 3.8 |
|   | <b>Практические занятия:</b><br>Определение качества товара органолептическим методом   | 4  |  |
| <b>2й семестр</b>   |   |    |  |
| Тема 11. Товарная информация                                    | <b>Содержание учебного материала</b>  |    |  |
|   | Упаковка потребительских товаров.<br>Виды упаковки и её роль<br>Маркировка тары и упаковки и требования к её содержанию <b>Товарно-марочная политика</b> (товарная марка, марочное название, товарным знаком)<br><b>Виды и формы информации о товаре.</b><br>(Изучение материала с использованием мультимедиапроектора)<br>Товарная информация: основополагающая, коммерческая, потребительская; в словесной, цифровой, изобразительной форме. Производственная и торговая марки, её функции. <b>Подходы к</b> выбору марочных названий<br><b>Эксплуатационные документы</b> (памятки по эксплуатации, применения, ухода и т.п.), их значение в соблюдении правил безопасности потребления, оптимальных условий использования и т.п..<br><b>Реклама как форма коммуникации и информации о товарах.</b><br><b>Товаросопроводительные документы:</b> краткая характеристика и отличительные особенности.. | 12 | ПК 3.1,<br>3.3, 3.4,<br>3.5, 3.6,<br>3.7, 3.8        |

|   |  |     |                                      |
|---|--|-----|--------------------------------------|
|   | <b>Практическое занятие</b> (Изучение материала с использованием мультимедиапроектора) упаковка, маркировка продовольственных и непродовольственных товаров<br>тест<br>Виды торговых знаков, торговых марок, их роль. Особенности брендинговой деятельности.<br><b>Объекты права интеллектуальной собственности</b><br>Ознакомление с компонентными и эксплуатационными знаками.<br><b>Расшифровка условных обозначений на упаковках с натуральными образцами товаров.</b><br>Тестирование | 10  |                                      |
|   | <b>Тест</b>  | 2   |                                      |
|   | <b>итого</b>   | 122 |                                      |
| <b>МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>                           |  |     | ПК 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 |
| <b>Раздел 1. Введение в товароведение.</b>  |  |     |                                      |
| <b>Тема 1.</b><br><b>Введение в товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>   |     |                                      |
|   | <b>Предмет, цели и задачи учебной дисциплины.</b><br><br>Ключевые понятия: товароведения, продовольственное сырье, пищевые продукты, товары. Их назначение, общность и различия. Роль товароведения.   | 2   |                                      |
| <b>Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров.</b>   |  |     |                                      |
| <b>Тема 2.</b><br><b>Химический состав, ценности товаров и основы рационального питания потребителей.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |     | 2                                    |
|   | Ознакомление с основами рационального питания для жизнеобеспечения потребителей.<br>Изучение ролинеорганических веществ, содержащиеся в продуктах.<br>Изучение ролиорганические вещества, содержащиеся в продуктах.<br><b>Изучение отличительных свойств пищевой ценности:</b> энергетической, биологической, физиологической, органолептической, усвояемостью и безопасностью показателей их характеризующих.Расчет энергетической ценности товаров.                                      |     |                                      |

|   |  |    |   |
|---|--|----|---|
|   |  |    |   |
|   | <b>Практическое занятие</b><br>Расчет энергетической ценности продукта   | 4  |   |
| <b>Тема 3.<br/>Зерномучные товары</b>                         | <b>Содержание учебного материала</b>   |    |   |
|   | (Изучение материала с использованием мультимедиапроектора и натуральных образцов товаров: круп, макаронных изделий, муки, хлеба)<br>Рассмотрение классификации и видов зерномучных товаров (хлебобулочные, бубличные и сухарные изделия; крупы, мука, макаронные изделия и т.д.)<br>Изучение химического состава, пищевой и энергетической ценности, зерномучных товаров каждой группы, условий и сроков хранения:<br>Изучение ассортимента <b>муки и макаронных изделий</b> , маркировки. Оценка их качества.<br>Изучения ассортимента и органолептической <b>оценки качества круп</b> .<br>Изучения ассортимента и органолептической <b>оценки качества хлебобулочных изделий</b> по образцу и стандарту. Дефекты и пороки.<br>Ознакомление с ассортиментом сухарных и бараночных изделий. | 2  | ПК 3.1,<br>3.3, 3.4,<br>3.5, 3.6,<br>3.7, 3.8 |
|   | <b>Практическое занятие</b><br>Формирование навыков идентификации товаров, расшифровки условных обозначений маркировки.<br>Распознавание ассортимента <b>круп</b> и их товарной маркировки, оценка качества.<br>Выполнение тестовых заданий.   | 12 |   |
| <b>Тема 4. Яйца и яичные товары</b>                           | <b>Содержание учебного материала</b>   |    |   |
|   | <b>Классификация, химический состав пищевая ценность</b>   | 2  |   |
|   | <b>Практическое занятие:</b><br>(Изучение материала с использованием мультимедиа проектора и яиц куриных)<br>Изучение химического состава и пищевой ценности яиц, их строения, ассортимента, требований к качеству. Определение срока снесения яиц. Дефекты. Маркировка.<br>Яичные продукты –понятие, ассортимент, назначение.   | 6  |   |
| <b>Тема 5.<br/>Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |    |   |
|   | <b>Химический состав и пищевая ценность</b> товаров данных групп, сырье для производства. <b>Классификация и ассортимент</b> кондитерских товаров.<br>Крахмал и крахмалопродукты.Какао-порошок. Сахар. Халва.  | 2  | ПК 3.1,<br>3.3, 3.4,                          |

|   |  |    |                                      |
|---|--|----|--------------------------------------|
|   | Изделия специального назначения. Восточные сладости. Упаковка, маркировка товаров.   |    | 3.5, 3.6, 3.7, 3.8                   |
|   | <b>Практические занятия:</b><br>(Изучение материала с использованием мультимедиапроектора и натуральных образцов кондитерских товаров)<br>Изучение ассортимента сахаристых кондитерских изделий: шоколада, ириса, драже, карамели, конфет.фруктово-ягодных изделий.<br>Изучение ассортимента меда, органолептических показателей качества, условий хранения.<br>Изучение отличительных особенностей ассортимента мучных кондитерских изделий, требований к качеству (печенье, пряники, торты, пирожные, вафли, рулеты, кексы и т.д.)<br>Распознавание ассортимента кондитерских изделий.   | 10 |                                      |
| <b>Тема 6.</b><br><b>Молоко и молочные товары</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |    |                                      |
|   | Значение молока, молочных продуктов в питании.<br><b>Молоко, сливки:</b> химический состав, пищевая ценность, классификация молока и сливок по жирности, способу обработки, упаковки, хранения, маркировки<br><b>Кисломолочные продукты:</b> сырье, особенности производства, пищевая и энергетическая ценность, лечебное значение.<br><b>Сыры:</b> сырье, особенности производства, пищевая ценность, общая характеристика видов,   | 4  | ПК 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 |
|   | <b>Практические занятия:</b><br><b>Ознакомление с ассортиментом молочных продуктов</b> поступающих в торговлю (презентация/демонстрация самостоятельных работ).<br>Изучение ассортимента и отличительных особенностей <b>сыров сычужных, переработанных</b> и рассольных, органолептических показателей, маркировки. (Изучение материала с использованием мультимедиа проектора)<br>Изучение ассортимента и отличительных особенностей <b>кисломолочных товаров</b> , требований к качеству, упаковки, маркировки. (Изучение материала с использованием мультимедиапроектора и маркировки с натуральных образцов товаров)<br>Изучение ассортимента и отличительных особенностей <b>молочных консервов</b> , органолептических показателей, маркировки (виды, химический состав, ассортимент, отличительные особенности, хранение товаров). (Изучение материала с | 6  |                                      |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | использованием мультимедиапроектора и натуральных образцов молочных консервов)  |   |   |
| <b>Тема 7.<br/>Мясо и мясные<br/>гастрономические изделия</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   |
|   | (Изучение материала с использованием мультимедиапроектора)<br><b>Общая характеристика видов мяса</b> (убойных животных, мясо птицы) и <b>химического состава. Понятие субпродуктов.</b><br><b>Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия:</b> сырье, классификация, ассортимент, использование, хранение.<br><b>Мясные копчености:</b> отличительные особенности использования сырья, общая характеристика ассортимента, пищевая ценность готовых изделий, упаковка, хранение.   | 4 | ПК 3.1,<br>3.3, 3.4,<br>3.5, 3.6,<br>3.7, 3.8 |
|   | <b>Практические занятия:</b><br>(Изучение материала с использованием мультимедиапроектора, натуральных образцов отдельных видов колбас и мясных консервов)<br><b>Изучение составных тканей мяса и его термического состояния</b><br>(виды, химический состав, способы разделки, соотношений тканей туш).<br><b>Ознакомление с категориями субпродуктов.</b><br><b>Изучение ассортимента вареных и запеченных колбасных изделий</b> (в т.ч сырье, пищевая ценность, требования к качеству, товарные сорта, маркировка, хранение).<br><b>Изучение ассортимента и отличительных особенностей видов копченых, сырокопченых и сыровяленых колбас</b> (в т.ч. сырье, особенности производства, пищевая и энергетическая ценность, ассортимент, товарные сорта, упаковка, хранению).<br><b>Мясные консервы:</b> классификация и виды в зависимости от использования сырья, ассортимент консервов, маркировка, хранение.<br><b>Распознавание видов мясных товаров.</b> Характеристика органолептических показателей оценки качества мяса и мясных гастрономических изделий. | 8 |   |
| <b>Тема 8.<br/>Пищевые жиры</b>                               | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   |
|   | <b>Классификация и виды</b> масложировых товаров: растительные масла, маргарин, сливочное масло, спред, животные топленые жиры, кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. (Изучение материала с использованием мультимедиапроектора)<br><b>Требования стандартов к качеству</b> этих товаров, дефекты пищевых жиров, факторы влияния на качественное хранение этих товаров.   | 2 | ПК 3.1,<br>3.3, 3.4,<br>3.5, 3.6,<br>3.7, 3.8 |

|  |  |    |                                      |
|--|--|----|--------------------------------------|
|  | <b>Маркировка. Хранение</b>  |    |                                      |
|  | <b>Практическое занятие:</b> Изучения ассортимента масла, органолептических показателей оценки их качества, содержания маркировки.тест   | 2  |                                      |
| <b>Тема 9.<br/>Свежие и переработанные плоды, овощи, ягоды.</b>              | <b>Содержание учебного материала</b>   |    |                                      |
|  | <b>Пищевая ценность</b> свежих овощей, ягод, плодов. <b>Классификация</b> овощей, плодов, ягод, в т.ч. субтропических и тропических. <b>Требования к качеству</b> плодов, овощей и условиям хранения.<br>Переработанные овощи и плоды. (Изучение материала с использованием мультимедиапроектора)  | 4  | ПК 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 |
|  | <b>Практическое занятие:</b> Изучение ассортимента и рассмотрение отличительных особенностей плодов, овощей и ягод, распознавание ассортимента(Изучение материала с использованием мультимедиапроектора)   | 10 |                                      |
|  | <b>Интернет-тестирование (тест - пад)</b>  |    |                                      |
| <b>Тема 10.<br/>Рыба и рыбные товары и товары из нерыбного водного сырья</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |    |                                      |
|  | (Изучение материала с использованием мультимедиапроектора)<br><b>Понятие ассортимента рыбных продуктов и товаров из нерыбного водного сырья.</b><br>Изучение химического состава, пищевой ценности рыбы, ее лечебного и диетического значения<br>Основные семейства рыб - общая характеристика видов рыбы, ее классификация. Характеристика <b>живой рыбы, поступающей в продажу</b> и факторы, влияющие на её качество при хранении.<br>Ознакомление с понятием рыбы охлажденной, мороженной, соленой, копченой, приготовленной путем обезвоживания, рыбных консервов и полуфабрикатов, икры рыбной.<br><b>Рыба мороженная</b> - способы замораживания, ассортимент, товарные сорта, хранение.<br><b>Рыба соленая</b> - сущность процесса посола, способы посола, классификация в зависимости от способа введения соли и добавок, ассортимент, хранение, консультации покупателям.<br><b>Рыба копченая:</b> общая характеристика средств копчения, классификация, ассортимент, отличительные особенности, товарные сорта, хранение.<br><b>Рыба сушеная и вяленая.</b><br><b>Товары из нерыбного водного сырья..</b> | 4  | ПК 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 |

|   |   |    |  |
|---|---|----|--|
|   | Ассортимент <b>рыбных полуфабрикатов, балыковых и кулинарных изделий.</b><br>Общая характеристика органолептических показателей оценки качества рыбы и рыбопродуктов  |    |  |
|   | <b>Практическое занятие</b> (Изучение материала с использованием мультимедиапроектора и натуральных образцов рыбных консерв):<br>Изучение строения, семейств рыб. Составление таблицы «Семейства и виды рыб» по рисункам.<br><b>Изучение способов разделки рыбы и влияния их на формируемый ассортимент.</b><br>Изучение отличительных особенностей рыбы мороженой, соленой и копченой рыбы (в т.ч. организации их хранения)<br><b>Изучение маркировки рыбных консервов, рыбной икры.</b> | 14 |  |
| <b>Тема 11.<br/>Вкусовые товары</b>                         | <b>Содержание учебного материала</b>  |    |  |
|   | <b>Понятие и виды</b> вкусовых товаров.<br>(Изучение материала с использованием мультимедиапроектора)<br>Алкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки.<br><b>Классификация и виды</b> кофе, чайных и кофейных напитков, приправ.<br>Майонез   | 2  |  |
|   | <b>Практические занятия</b> (Изучение материала с использованием мультимедиапроектора и натуральных образцов товаров):<br><b>Изучение ассортимента пряностей и пряных трав</b> , их назначения и значения в питании.<br><b>Изучение ассортимента, оценки качества чая и содержания маркировки.</b><br>Выполнение тестовых заданий.  | 6  |  |
| <b>Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров.</b> |   |    |  |
| <b>Тема 12.<br/>Текстильные и одежно-обувные товары</b>     | <b>Содержание учебного материала</b>  |    |  |
|   | Общие сведения и ассортимент товаров данной группы. (Изучение материала с использованием мультимедиапроектора)<br><b>Текстильные товары</b> (ткани, нетканые дублированные материалы, ковры и ковровые изделия), <b>одежда</b> (швейные, трикотажные товары), <b>обувь</b> (кожаная обувь, обувь из пластмассовых масс, валяная обувь). Классификация товаров.  | 6  |  |
|   | <b>Практические занятия:</b>  | 6  |  |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | Изучение ассортимента и формирование навыков в распознавании ассортимента и оценке качества текстильных товаров (тканей, швейных и трикотажных товаров).<br>Маркировка.упаковка, хранение.<br>Контрольная работа  |   |  |
| Тема 13.<br>Пушно-меховые и овчинно-шубные товары | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |  |
|   | (Изучение материала с использованием мультимедиапроектора)<br><b>Пушно-меховые и овчинно-шубные товары</b> (пушно-меховые товары, овчинно-шубные товары). Пушно-меховое сырье, пушно-меховой полуфабрикат.<br><b>Классификация и ассортимент</b> меховых изделий: верхняя меховая одежда, меховые женские уборы, меховые головные уборы, меховая часть одежды, меховая обувь и меха.  | 6 |  |
|   | <b>Практические занятия:</b><br>Изучение ассортимента пушно-меховых товаров.(Изучение материала с использованием мультимедиапроектора)<br><b>Маркировка, упаковка и хранение</b> пушно-меховых товаров<br>Выполнение тестовых заданий.  | 6 |  |
| Тема 14.<br>Галантерейные и ювелирные             | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |  |
|   | (Изучение материала с использованием мультимедиапроектора)<br><b>Галантерейные товары:</b> текстильная, кожаная, металлическая галантерея, галантерея из пластмасс и поделочных материалов, щётки, кисти, зеркала.<br><b>Ювелирные изделия.</b> Классификация, отличительные особенности ассортимента.  | 6 |  |
|   | <b>Практические занятия:</b><br>Формирование навыков в распознавании ассортимента галантерейных товаров.<br>тестирование  | 6 |  |
| Тема 15.<br>Парфюмерные и косметические товары    | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |  |
|   | (Изучение материала с использованием мультимедиапроектора)<br><b>Парфюмерные товары:</b> понятие, назначение. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье и производство.<br><b>Классификация и ассортимент</b> парфюмерных товаров. Факторы, сохраняющие потребительские свойства парфюмерных товаров: маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерных товаров<br><b>Косметические товары:</b> понятие, назначение, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье и производство.(средства | 6 |  |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | ухода за кожей, волосами, туалетное мыло, декоративная косметика). Факторы, сохраняющие потребительские свойства косметических товаров: маркировка, упаковка, хранение косметических товаров   |   |  |
|  | <b>Практические занятия:</b> в т.ч. семинар 2 ч<br>Изучение ассортимента парфюмерных, косметических товаров и требований к их качеству ( <b>Оценка качества</b> по органолептическим показателям)<br><b>Интернет-тестирование (тест - пад)</b>   | 4 |  |
| <b>Тема 16.</b><br><b>Товары культурно-бытового назначения</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |  |
|  | <b>Характеристика ассортимента товаров культурно-бытового назначения:</b> радиоэлектронных, фототоваров, игрушек, сувениров, часов, электробытовых товаров, печатных, канцелярских и школьно-письменных, мебельных, строительных.<br>(Изучение материала с использованием мультимедиапроектора)<br>Приемка, хранение и подготовка к продаже. Маркировка, упаковка, организация хранения.   | 6 |  |
|  | <b>Практические занятия:</b> (семинар 4 ч)<br>Изучения ассортимента <b>мебели</b> и электробытовых товаров, требований к качеству, маркировке.<br>Представление презентаций (самостоятельной работы) и рефератов.<br>Распознавание ассортимента.<br><b>Интернет-тестирование (тест - пад)</b>  | 4 |  |
| <b>Тема 17.</b><br><b>Посудо-хозяйственные товары.</b>         | <b>Содержание учебного материала</b><br>(Изучение материала с использованием мультимедиапроектора)<br><b>Товары хозяйственного назначения</b> (из пластмассы, керамики).<br><b>Металло-хозяйственные товары</b> (посуда, ножевые изделия и столовые приборы, приборы для окон и дверей, инструменты, крепёжные изделия),<br><b>Стеклянные бытовые товары:</b> основное сырьё, вспомогательные материалы, виды силикатных стекол, декорирование стеклянных изделий. (Сортовое стекло, и изделия из хрусталя, товары из пластмасс, металлохозяйственных товаров)<br>Общая характеристика ассортимента, приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка товаров. | 6 |  |
|  | <b>Практические занятия:</b><br>Изучение ассортимента товаров бытовой химии.   | 2 |  |

|  |   |            |  |
|--|---|------------|--|
|  | Формирование навыков в распознавании ассортимента товаров, распознавании дефектов, оценке качества Маркировка, упаковка, организация хранения.<br>Представление презентаций (самостоятельной работы) и рефератов.<br>Выполнение тестовых заданий. |            |  |
|  | <b>тестирование</b>   | <b>2</b>   |  |
|  | <b>Итого по модулю</b>  | <b>174</b> |  |

### **3. Условия реализации программы**

#### **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета междисциплинарных курсов.

###### ***Оборудование кабинета и рабочих мест:***

1. Рабочие места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Комплект методических рекомендаций для выполнения практических работ.
4. Рекомендации по выполнению самостоятельных работ.
5. Наглядные плакаты.
6. Комплект оценочных средств.
7. Натуральные образцы товаров, маркировки.
8. Нормативная документация (стандарты, правила торговли...)

###### ***Технические средства:***

1. Компьютер
2. Мультимедиапроектор.
3. Экран.

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

###### **Нормативно-правовая база:**

1. Закон РФ "О защите прав потребителей" от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 08.12.2020) с изменениями.
2. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)
3. ГОСТ Р 1.2-2004 НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

4. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

5. Правила продажи отдельных видов товаров.

6. Действующие стандарты.

#### **Основные источники:**

1. Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Е. Ю. Райкова. - М. : Издательский центра «Академия» 2019. - 224 с.

2. Дубцов Г. Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов - 5-е изд., стер. - М. : Издательский центра «Академия» 2019. - 336 с.

3. Моисеенко Н. С. Основы товароведения, учебник – Москва: КНОРУС, 2020. – 414 с.

4. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: для нач. проф образования [А. Н. Неверов, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др. ; под ред. А. Н. Неверова, Т. И. Чалых] под ред. А. Н. Неверова, Т. И. Чалых. - 8-е изд., стер. - М.:

#### **Дополнительные источники:**

5. Алексеев Н. С., Ганцов Ш. К., Кутянин Г. И. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров: Учебник для вузов. – М.: Экономика, 2019. – 718 с.

6. Бурова М. Товароведение непродовольственных товаров. Конспект лекций. – Издательство: Приор-издат, 2014. – 128 с.

7. Виноградова С. М. Организация и технология торговли: Учебник. – Мн: Высшая школа, 2019. – 224.

8. Козюлина Н. С. Продавец, контролер-кассир, учебник/ - 5-е издание, перераб. и доп. – М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К.», 2021. – 428 с.

9. Теплов В. И. Коммерческое товароведение: Учебник для вузов. – Москва, 2020 – 693 с.

10. □ Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения: Учебник для колледжей. – Москва, Издательский центр «Академия», 2020 – 222 с.

11. Колесник А. Г., Елизарова Л. Г. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для вузов. 4-е издание переработанное и дополненное. – М.: Экономика, 2021.

12. Красовский П. А., Ковалев А. И., Стрижов С. Г. Товар и его экспертиза. – 3-е издание. – М.: Центр экономики и маркетинга, 2022. – 240 с.

13. Николаева М. А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: Учебник для вузов. – М.: Издательство НОРМА, 2021. – 283 с.

14. Огвоздин В. Ю. Управление качеством. Основы теории и практики. Учебное пособие. – 4-е изд. – М., 2022. – 192 с.

15. Федько В.П., Альбеков А.У. Маркировка и сертификация товаров и услуг: Научно-практическое пособие. – Ростов н/Д: РГЭА, 2019.

16. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебник / А. П. Ходыкин, А. А. Ляшко, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 3-е изд., испр. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 544 с. (<http://znanium.com>)

#### 4.1 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

| Результаты<br>(освоенные общие компетенции)  | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки  |
|--|---|---|
| ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.  | Выбор и применение способов решения профессиональных задач  | Оценка эффективности и качества выполнения задач  |
| ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах | Оценка эффективности и качества выполнения задач  |
| ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать     | Демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять бизнес-план с учетом выбранной идеи, выявлять  | Оценка умения определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, определять источники финансирования и строить перспективы развития собственного бизнеса |

|  |  |   |
|--|--|---|
| знания по финансовой грамотности в зависимости от жизненных ситуаций   | достоинства и недостатки коммерческой идеи   |   |
| ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.   | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики. | Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения   |
| ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста         | 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 |
| ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   | Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках         | Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках   |

## 4.2 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)   | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки   |
|---|--|--|
| ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров | Демонстрация умения определять показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, рациональность; решение ситуационных задач | практические работы, тестовый контроль, устный опрос; подготовка рефератов |

|   |  |   |
|---|--|---|
| ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию.   | Демонстрация умения определять показатели естественной убыли, предреализационных товарных потерь (решение ситуационных задач)  | Практические работы, тестовый контроль, устный опрос                                    |
| ПК 3.3 Оценивать и расшифровать маркировку в соответствии с установленными требованиями.  | Демонстрация умения распознавать условные обозначения, знания к требованиям маркировочной информации   | Практические занятия, опрос, тестирование   |
| ПК 3.4 Классифицировать товары. идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества          | Демонстрация умения определять признаки и классификационные группировки; показатели идентификации ассортиментной принадлежности; показатели качества; дефекты; градации качества | Создание презентаций, практические работы, тестовый контроль, устный опрос              |
| ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечить их сохранность, проверять оформление сопроводительных документов.               | Демонстрация умения определять показатели режима хранения и транспортирования; знание сроков хранения и транспортирования товаров; реквизиты товаросопроводительных документов   | Практические работы, тестовый контроль, устный опрос; подготовка рефератов, презентаций |
| ПК 3.6. Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями | Демонстрация умения определять санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов                                     | Практические работы, тестовый контроль, устный опрос                                    |
| ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов.  | Демонстрация знаний учетных измерителей  | устный опрос  |
| ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю   | Демонстрация умения определять реквизиты сертификатов соответствия или деклараций соответствия; показатели качества товаров: действительные и регламентированные                 | Создание проектов, практические работы, тестовый контроль, устный опрос                 |

|  |                                   |  |
|--|-----------------------------------|--|
|  | (установление их<br>соответствия) |  |
|--|-----------------------------------|--|