

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Краюшкина Марина Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 27.02.2024 18:25:54
Уникальный программный ключ:
5e608be07b9761c0a5e2f0e4ccddb2e4db1e603

«Университетский колледж»

Предметно-цикловая комиссия экономических дисциплин

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «СТК»

М.П. Карпов Д.В.

М.П.



УТВЕРЖДАЮ

Директор АНО ПО

«Университетский колледж»

Краюшкина М.В.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**


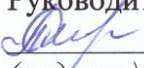
программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

(код и наименование специальности)

по программе базовой подготовки

Рекомендована
на заседании ПЦК
экономических дисциплин
«20» февраля 2023
Протокол № 01
Одобрена
на заседании Педагогического Совета
от «20» февраля 2023
Протокол №08

Разработана
преподавателем
 Рогулenco Т.М.
(подпись) (фамилия, инициалы)
«20» февраля 2023
Руководитель ПЦК
 Рогулenco Т.М.
(подпись) (фамилия, инициалы)
«20» февраля 2023

Москва, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25
6. ИЗМЕНЕНИЯ, ВНЕСЕННЫЕ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	33
7. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	35

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального стандарта по специальности **38.02.04. Коммерция (по отраслям)** базовой подготовки входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по специальностям Торговое дело, Менеджмент (по отраслям) и по профессии Продавец, контролер – кассир. 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 студентами в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

знать:

- теоретические основы товароведения;
- основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **467** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – **395** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – **262** часов;

внеаудиторная самостоятельной работы студента – **133** часов;

учебной и производственной практики – **72** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1.	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 различных жизненных ситуациях.
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 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1-3.4	Раздел 1. Обеспечение соблюдения санитарно – гигиенических требований при транспортировке, хранении и реализации товаров и документальное подтверждение соответствия качества.	76	40	20			36	-	12	
ПК 3.5-3.8	Раздел 2. Участие в формировании ассортимента продовольственных товаров, проверка качества	136	80	42			44		12	
ПК 3.5-3.8	Раздел 3. Участие в формировании ассортимента непродовольственных товаров, проверка качества.	110	64	46			45		12	
	Раздел 3. Товарная экспертиза	60	42	20			29			
	Учебная практика	36								
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36								36
	Всего:	467	226	128			154	-	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Обеспечение соблюдения санитарно – гигиенических требований при транспортировке, хранении и реализации товаров и документальное подтверждение соответствия качества			
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения		76	
Тема 1. Теория товароведения	Содержание учебного материала	28	
1	Предмет и основные категории товароведения. Предмет, содержание и методы товароведения. основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. Современные задачи, стоящие перед товароведением.	2	2
2	Методы товароведения Классификация и кодирование товаров. Цели, задачи и методы классификации.	2	2
3	Ассортимент товаров. Принципы управления ассортиментом. Основные характеристики ассортимента товаров. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров. Управление ассортиментом .Контрольное тестирование №1: выполнения задания в тестовой форме	2	2
Практические занятия			
1	Ознакомление с нормативно – технической документацией Урок – экскурсия в ФБУ Ростест-Москва	2	
2	Анализ терминологии ФЗ «О техническом регулировании». Ознакомиться и проанализировать содержание ФЗ «О техническом регулировании».	2	
3	Проанализировать структуру и содержание стандарта. Решение ситуационных задач.	2	
4	Изучение метрических и не метрических единиц измерений. Решение ситуационных задач.	2	
5	Анализ структуры ассортимента	2	
6	Определение коэффициента широты, полноты, устойчивости и новизны ассортимента.	2	
7	Расчет структуры ассортимента однородных групп товаров.	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа			
1	Подготовка реферата по рекомендуемым темам.	4	
2	Выполнение практического задания «Расчет показателей ассортимента».	4	
Содержание учебного материала		20	

4	Качество товаров. Факторы, обеспечивающие качество. Факторы, влияющие на формирование качества. Факторы, способствующие сохранению качества. Потребности и требования к качеству.	2	2
5	Потребительские свойства товаров. Понятие и номенклатура потребительских свойств: функциональные, эргономические, эстетические, экологические, свойства надежности и безопасности Свойства товаров. Химические, физические, биологические свойства.	2	2
6	Показатели качества товаров. Классификация показателей. Понятие и методы оценки качества продукции Градации качества товара. Контроль качества и количества товарных партий.	2	2
7	Оценка качества продукции. Методы оценки качества продукции. Установление норм показателей качества. Объективные методы определения показателей качества: измерительный, регистрационный, расчетный, метод опытной эксплуатации. Эвристические методы: органолептический, экспертный, социологический.	2	2
8	Несоответствия и дефекты товаров. Классификация дефектов. Контрольное тестирование №2: выполнения задания в тестовой форме	2	2
Практическое занятие			
8	Правила и порядок приемки по качеству однородных групп товаров, особенности их сортировки	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа			
3	Выполнение практического задания «Выборочный контроль качества»	4	
4	Подготовка проекта по рекомендуемым темам	4	
Содержание учебного материала		16	
9	Товарные потери. Виды потерь. Товарные потери. Материальные потери. Количественные (нормируемые) потери. Классификация товарных потерь. Естественная убыль. Качественные (актируемые) потери. Активируемые потери. Предреализационные товарные потери. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и списанию потерь Контрольное тестирование №3: выполнения задания в тестовой форме	2	2
Практические занятия			
9	Расчет товарных потерь. Решение проблемных ситуаций.	2	
10	Расчет товарных потерь. Решение проблемных ситуаций.	2	

	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	5	Практическая работа по применению Закона РФ «О защите прав потребителей».	4	
	6	Выполнение задания в тестовой форме по МДК 1 «Теоретические основы товароведения»	2	
	Содержание учебного материала			
	10	Информация о товаре. Общие сведения к информации о товарах. Информация о непродовольственных товарах. Информация о продовольственных товарах. Маркировка товаров. Средства товарной информации. Виды и формы товарной информации, требования к товарной информации.	2	
	Содержание учебного материала			
	11	Промежуточная аттестация - экзамен	2	2
Раздел 3.Участие в формировании ассортимента продовольственных товаров, проверка качества				
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			306	
Тема 1. Ассортимент зерномучных товаров	Содержание учебного материала		16	2
	12.	Классификация и ассортимент круп, муки, макаронных изделий, дрожжей. Виды и характеристика круп. Виды и характеристика муки. Виды и характеристика макаронных изделий. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение	2	
	Практические занятия			
	11	Идентификация круп, муки по видам, сортам, определение качества по органолептическим показателям. Дефекты круп, муки.	2	
	12.	Идентификация макаронных изделий по видам, группам, типам, сортам по органолептическим показателям. Дефекты макаронных изделий.	2	
	Содержание учебного материала			
	13	Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий Виды, ассортимент и товароведная характеристика хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных изделий, сухарей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение. Контрольное тестирование.№4: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
Практическое занятие				

	13	Идентифицировать ассортимент ржаного и пшеничного хлеба простых и улучшенных сортов, булочных и сдобных изделий, бараночных и сухарных изделий . Определение качества по органолептическим показателям.	2	
	Внеаудиторные самостоятельные работы			
	7	Подготовка презентации по теме Зерномучные товары	4	
	8	Выполнение практического задания «Решение ситуационной задачи по теме хлеб и хлебобулочные изделия	2	
Тема 2. Ассортимент плодовоовощных товаров	Содержание учебного материала		14	2
	14.	Классификация и ассортимент плодовоовощных товаров. Виды, ассортимент и товароведная характеристика свежих овощей. Классификация. Требования к качеству	2	
	Практическое занятие			
	14	Идентификация свежих овощей, плодов по видам, сортам. Определение качества по органолептическим показателям. Дефекты свежих овощей.	2	
	Содержание учебного материала			
	15.	Виды, ассортимент и товароведная характеристика свежих плодов. Виды, ассортимент и товароведная характеристика плодово-ягодных и овощных консервов. Контрольное тестирование №5: выполнение задания в тестовой форме..	2	2
Практическое занятие				
	15	Идентификация ассортимента плодово-ягодных, овощных консервов по видам, определять по маркировке дату выработки, срок реализации, изготовителя. Дефекты.	2	
Внеаудиторные самостоятельные работы				
	9	Подготовка реферата «Переработанные, сушеные и быстрозамороженные овощи и плоды, идентификация их ассортиментной принадлежности»	2	
	10	Подготовка презентации по теме Плодовоовощные товары	4	
Тема 3. Ассортимент вкусовых товаров	Содержание учебного материала		16	2
	16	Классификация и ассортимент вкусовых товаров. Виды, ассортимент и товароведная характеристика чая, кофе, чайных и кофейных напитков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	
	Практическое занятие			
	16	Идентификация ассортимента чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков по видам и сортам, определение качества по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, сроков реализации, изготовителя. Дефекты.	2	
Содержание учебного материала				

	17	Пряности Классификация, пищевая ценность характеристика видов, требование к качеству, упаковки, маркировки, условия и сроки хранения. Приправы и соусы Пищевая ценность, виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2	2
	Практическое занятие			
	17	Идентификация ассортимента пряностей. Органолептическая оценка качества. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя	2	
	Содержание учебного материала			
	18	Классификация и ассортимент алкогольных и слабоалкогольных напитков. Виды, ассортимент и товароведная характеристика алкогольных и слабоалкогольных напитков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Контрольное тестирование. №6: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практическое занятие			
	18	Идентификация ассортимента слабоалкогольных напитков и безалкогольных напитков по видам, определение качества по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	11	Подготовка презентации по теме Пряности и приправы	4	
Тема 4. Ассортимент кондитерских товаров	Содержание учебного материала		24	2
	19	Крахмал. Мед. Сахар. Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	
	20	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, виды сырья, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
	Практическое занятие			
	19	Идентификация ассортимента варенья, джема, повидла, конфитюра, желе по видам, их отличия по консистенции, определение качества по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя. Дефекты.	2	
	Содержание учебного материала			
	21	Шоколад и какао порошок. Виды, пищевая ценность, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Конфетные изделия. Пищевая ценность виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.	2	2
	22	Карамель. Пищевая ценность, виды, ассортимент требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения	2	2
	Практические занятия			

	20	Идентификация ассортимента шоколада, определение качества по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя.	2	
	21	Идентификация ассортимента карамели, конфет по видам начинок, способам упаковки, определение качества по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя. Дефекты.	2	
	Содержание учебного материала			
	23	Мучные кондитерские изделия. Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения Восточные сладости Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Контрольное тестирование №7: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практическое занятие			
	22	Идентификация ассортимента печенья, пряников, вафель по видам, определение качества органолептическим способом. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	12	Выполнение практического задания. Распознавание ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий, оценка их качества.	4	
	13	Выполнение задания в тестовой форме	2	
Тема 5. Ассортимент пищевых жиров	Содержание учебного материала		16	2
	24	Классификация и ассортимент пищевых жиров. Растительное масло Пищевая ценность. Способы очистки, виды, сорта, требование к качеству Животные топленые жиры. Пищевая ценность. Виды, ассортимент, требование к качеству.	2	
	25	Маргарин. Пищевая ценность. Виды, ассортимент, требование к качеству. Кулинарные жиры. Пищевая ценность. Виды ассортимента, требование к качеству. Контрольное тестирование №8: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Практическое занятие			
	23	Идентификация ассортимента растительных масел по видам, способам упаковки, определение качества органолептическим способом. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя.	2	
	24	Идентификация ассортимента маргарина по видам, отличительным особенностям, видам упаковки, определение качества органолептическим способом. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	14	Распознавание ассортимента пищевых жиров, оценка их качества. Выполнение практического задания	4	
	15	Характеристика ассортимента пищевых жиров. Подготовка презентации	4	
	Содержание учебного материала		20	2

Тема 6. Ассортимент мясных товаров	26	Классификация и ассортимент мяса мясных продуктов. Виды и товароведная характеристика мяса убойных животных, мяса домашней птицы, субпродуктов и полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	2	
	Практическое занятие			
	25	Идентификация ассортимента полуфабрикатов по видам, сортам, способам упаковки, определение качества органолептическим способом.	2	
	Содержание учебного материала			
	27	Классификация и ассортимент вареных колбасных изделий. Виды и товароведная характеристика вареных колбас, сосисок и сарделек; Виды и товароведная характеристика фаршированных, ливерных колбас, паштетов. Виды и товароведная характеристика кровяных колбас, зельцев и студней Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
28	Классификация и ассортимент колбасных изделий и мясных копченостей. Виды и товароведная характеристика полукопченых, сырокопченых и варено-копченых колбас. Виды и товароведная характеристика мясных копченостей. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Контрольное тестирование №9: выполнение задания в тестовой форме.	2	2	
Практические занятия				
	26	Идентификация ассортимента вареных колбас по видам, сортам, определение качества органолептическим способом. Определение по маркировке состава, даты выработки, срока реализации, изготовителя.	2	
	27	Идентификация ассортимента полукопченых, сырокопченых и варено-копченых колбас по видам, сортам, способам упаковки, определять качество органолептическим способом.	2	
	28	Определение качества мясных консервов по маркировке дату выработки, срок реализации, изготовителя.	2	
	Внеаудиторные самостоятельные работы			
	16	Выполнение практического задания - решение профессиональной задачи.	4	
	17	Выполнение задания в тестовой форме по теме «Мясо и мясные товары»	2	
Тема 7. Ассортимент рыбы и рыбных товаров	Содержание учебного материала		18	
	29	Классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров. Виды и товароведная характеристика рыбы живой и охлажденной Виды и товароведная характеристика соленых гастрономических товаров. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	2	2
		Виды и товароведная характеристика копченых гастрономических товаров. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству. Контрольное тестирование №10: выполнение задания в тестовой форме.		2
	Практические занятия			2
	29	Идентификация ассортимента рыбных консервов по видам, изготовителям, способам упаковки, определение качества органолептическим способом. Выявление дефектов.	2	

30	Идентификация содержания штрихового кода	2	
31	Подготовка презентации «Особенности пищевой ценности рыбных товаров»	2	
Внеаудиторные самостоятельные работы			
18	Подготовка презентации «Классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров»	4	
19	Экскурсия в магазин. Подготовка сообщения. Выявление нарушений в торговых предприятиях при хранении и реализации рыбных товаров	4	
Содержание учебного материала			
30	Зачет по разделу «Товароведение продовольственных товаров». Выполнение задания в тестовой форме.	2	

Раздел 3. Участие в формировании ассортимента непродовольственных товаров, проверка качества			200	
Тема 1. Ассортимент текстильных товаров	Содержание учебного материала		12	
	31	Текстильные волокна и их классификация. Классификация текстильных волокон: натуральные, искусственные, синтетические. Пряжа и нити. Дефекты текстильных нитей. Классификация и характеристика ткацких переплетений. Дефекты ткачества.	2	2
	32	Ассортимент и потребительские свойства тканей. Ассортимент тканей: хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых. Потребительские свойства тканей. Упаковка, маркировка, хранение тканей.. Контрольное тестирование №11: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Практические занятия			
	32	Идентификация тканей по виду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке поверхностной плотности, крашению.	2	
	33	Исследование ассортимента хлопчатобумажных тканей, льняных, шерстяных, шелковых, синтетических и искусственных.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	20	Выполнение практического задания «Решение ситуационной задачи по теме текстильные товары».	4	
Тема 2. Ассортимент швейных и трикотажных товаров	Содержание учебного материала		16	
	33	Основные потребительские свойства и требования к одежде. .Материалы, применяемые в производстве одежды. Шкала типовых размеров. Классификация и ассортимент швейных изделий Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение швейных товаров	2	2

	34	Основные потребительские свойства трикотажных товаров. Общие сведения. Трикотажные переплетения. Ассортимент и классификация трикотажных изделий. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение трикотажных товаров. Контрольное тестирование №12: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практические занятия			
	34	Составить товароведную характеристику образца швейного изделия и на основании ГОСТ 12566 сделать заключение о качестве. Составить товароведную характеристику образца трикотажного изделия и на основании ГОСТ 1115-81 сделать заключение о качестве.	2	
	35	Проанализируйте широту и полноту ассортимента швейных изделий в магазине «Одежда» и в магазине «Трикотаж».	2	
	36	Урок –экскурсия «Исследование процесса производства и ассортимента швейной фабрики «ВиД».	2	
	37	Урок –экскурсия «Исследование процесса производства и ассортимента швейной фабрики «ВиД».	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	21	Выполнение задания в тестовой форме по теме «Ассортимент швейных и трикотажных товаров».	4	
Тема 3. Ассортимент пушно-меховых товаров	Содержание учебного материала		12	2
	35	Классификация пушно-меховых товаров. Ассортимент и основные свойства пушно – меховых полуфабрикатов. Виды мехового полуфабриката. Виды пушнины. Виды мехового морского полуфабриката.	2	
	36	Ассортимент меховых и овчинно – шубных изделий. Ассортимент меховых изделий. Овчинно – шубных изделий. Требования к качеству меховых и овчинно – шубных изделий. Маркировка, упаковка и хранение. Контрольное тестирование №13: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практические занятия			
	38	Исследование и анализ ассортимента меховых товаров на соответствие ГОСТ 7908-69. Определение видов меха и пушнины.	2	
	39	Диагностика дефектов и определение процента потери качества изделий из меха и натуральной кожи.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	22	Выполнение практического задания «Расчет показателей ассортимента».	4	
Тема 4. Ассортимент обувных товаров	Содержание учебного материала		12	2
	37	Кожевенные обувные материалы. Кожевенные обувные материалы. Топография шкуры. Хромовые кожи для верха обуви. Юфтевые кожи. Искусственные и синтетические обувные материалы. Детали обуви. Методы крепления.	2	
	38	Классификация и ассортимент кожаной обуви. Характеристика обуви по половозрастному назначению. Требования к качеству кожаной обуви. Маркировка, упаковка и хранение кожаной обуви. Правила ухода за кожаной обувью. Контрольное тестирование №14: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практические занятия			

	40	Идентификация ассортимента обувных товаров по половозрастному признаку, видам, применяемым материалам, методам крепления, сезонности.	2	
	41	Используя ГОСТ 28371-89 Обувь. Определение сортности, выпишите требования к качеству кожаной обуви, градации качества и характеристику дефектов.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	23	Выполнение задания в тестовой форме по теме «Ассортимент обувных товаров».	4	
Тема 5. Ассортимент галантерейных товаров	Содержание учебного материала		10	2
	39	Классификация и ассортимент галантерейных товаров. Текстильная галантерея. Металлическая галантерея. Кожаная галантерея	2	
	40	Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Щетки, кисти для бритья, зеркала. Хранение галантерейных товаров. Контрольная работа №15: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практическое занятие			
	42	Идентификация и экспертиза галантерейных товаров, гарантийные сроки эксплуатации. Дефекты галантерейных товаров.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	24	Выполнение практического задания «Решение ситуационной задачи 1».	4	
Тема 6. Ассортимент парфюмерно – косметических товаров	Содержание учебного материала		8	2
	41	Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение. Классификация и ассортимент косметических товаров. Классификация и ассортимент косметических товаров. Требования к качеству парфюмерно – косметических товаров. Маркировка, упаковка и хранение. Контрольное тестирование №16: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Практическое занятие			
	43	Идентификация и экспертиза парфюмерных товаров. Дефекты парфюмерных изделий и упаковки. Способ определения гарантийного срока хранения парфюмерной жидкости.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	25	Выполнение практического задания «Решение ситуационной задачи 2».	4	
Тема 7. Ассортимент посуды - хозяйственных товаров	Содержание учебного материала		14	2
	42	Ассортимент стеклянных бытовых товаров. Стеклянные бытовые товары. Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Требования к качеству стеклянной посуды. Маркировка, транспортировка, хранение стеклянных изделий. Ассортимент керамических товаров. Общие сведения о керамике. Классификация и ассортимент керамических товаров. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение керамических товаров. Контрольная работа №17: выполнение задания в тестовой форме.	2	

	43	Металлохозяйственные товары. Общие сведения о металлах . Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение металлохозяйственных товаров. Изделия из пластмасс. Классификация пластмасс. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение изделий из пластмасс.	2	
	44	Ассортимент товаров бытовой химии. Лакокрасочные товары, моющие средства, клеящие материалы.	2	
	Практические занятия			
	44	Идентификация ассортиментной принадлежности стеклянных бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Органолептическая оценка показателей качества стеклянных бытовых изделий.	2	
	45	Идентификация ассортиментной принадлежности керамических бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Органолептическая оценка показателей качества керамических бытовых изделий.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	26	Выполнение практического задания «Решение ситуационной задачи 3».	4	
Тема 8. Ассортимент игрушек	Содержание учебного материала		2	2
	45	Игрушки. Классификация игрушек по возрасту детей, педагогическому назначению. Требования к качеству. Контрольное тестирование №18: выполнение задания в тестовой форме.	2	
Тема 9. Ассортимент школьно – письменных товаров	Содержание учебного материала			2
	46	Бумага и картон. Изделия из бумаги и картона. Школьно – письменные и канцелярские товары. Контрольное тестирование №19: выполнение задания в тестовой форме.	2	
Тема 10. Ассортимент спортивных товаров	Содержание учебного материала		10	2
	47	Ассортимент спортивного инвентаря. Инвентарь для гимнастики, легкой и тяжелой атлетики, спортивных поединков. Контрольное тестирование №20: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Практические занятия			
	46	Исследование нормативно – технической документации на спортивные товары.	2	
	47	Урок – экскурсия «Исследование ассортимента спортивных товаров в торговых предприятиях».	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	27	Выполнение практического задания «Решение ситуационной задачи 4».	4	
	Содержание учебного материала		10	2
	48.	Ассортимент радиоприемников. Электроакустические приборы, радиоприемные устройства, магнитофоны, аппаратура для записи и воспроизведения звука.	2	
	Практические занятия			

Тема 11. Ассортимент бытовой радиоэлектронной аппаратуры	48	Исследование нормативно – технической документации на бытовую радиоэлектронную аппаратуру.	2	
	49	Урок – экскурсия «Исследование ассортимента бытовой радиоэлектронной аппаратуры в торговых предприятиях».	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	28	Практическая работа по применению Закона РФ «О защите прав потребителей»	4	
Тема 12. Ассортимент фототоваров	Содержание учебного материала		6	2
	49.	Ассортимент фототоваров. Фотографические аппараты, требования к качеству, упаковка.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	29	Выполнение практического задания «Выборочный контроль качества».	4	
Тема 13. Ассортимент бытовых электротехнических товаров	Содержание учебного материала		4	
	50	Ассортимент бытовых электрических машин и приборов: холодильников, морозильников, машин для стирки и сушки белья, пылесосов, нагревательных электроприборов для тепловой обработки пищи и приготовления напитков. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение. Контрольное тестирование №21: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практическое занятие			
	50	Идентификация ассортиментной принадлежности холодильников, морозильников, машин для стирки и сушки белья, пылесосов и соответствие требованиям нормативно – технических документов	2	
Тема 14. Ассортимент строительных товаров	Содержание учебного материала		7	
	51	Ассортимент и свойства строительных товаров. Древесные материалы и изделия, материалы для стен и перегородок, кровельные материалы, материалы для остекления и полов.	2	2
	Практические занятия			
	51.	Идентификация строительных товаров. Заполнить таблицу.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	30	Решение ситуационных задач по теме «Проверка качества продукции».	3	
Тема 15. Ассортимент мебельных товаров	Содержание учебного материала		4	2
	52	Классификация и ассортимент мебельных товаров. Основные требования, предъявляемые к мебели. Классификация и ассортимент мебельных товаров. Требования, предъявляемые к качеству мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели. Контрольное тестирование №22: выполнение задания в тестовой форме.	2	
Практическое занятие				
	52.	Урок – экскурсия « Идентификация ассортимента мебельных товаров; по назначению, видам, гарантийному сроку в торговых предприятиях».	2	
Содержание учебного материала			5	

Тема 16. Ассортимент ювелирных товаров. Ассортимент художественных изделий и сувениров.	53	Ювелирные товары. Благородные металлы и их сплавы. Ювелирные камни. Классификация и ассортимент ювелирных товаров.	2	2
	54	Классификация и ассортимент художественных изделий и сувениров. Художественные изделия из дерева, с лаковой живописью, из камня, из керамики и стекла, кожи и меха, с вышивкой и вязаные, из металла, сувениры Контрольное тестирование №23: выполнение задания в тестовой форме.	1	
	Практическое занятие			
Тема 17. Ассортимент бытовых часов.	53	Изучение ассортимента и качества ювелирных изделий.	2	
	Содержание учебного материала		6	
	55	Классификация и ассортимент бытовых часов. Конструкция бытовых часов. Классификация и ассортимент бытовых часов. Требования к качеству, упаковка, транспортирование.	2	2
	Практическое занятие			
	54	Урок – экскурсия в торговое предприятие «Исследование ассортимента бытовых часов».	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	31	Выполнение итогового теста по разделу «Формирование ассортимента непродовольственных товаров»	2	
Раздел Товарная экспертиза			60	
Тема 18. Предмет, цели и задачи дисциплины. Структура экспертизы.	Содержание учебного материала		6	
	56	Предмет, цели и задачи дисциплины. Структура экспертизы. Цели и задачи экспертизы товаров. Структура экспертной деятельности.	2	2
	57	Принципы экспертизы. Особенность и отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	32	На основе исходных данных произвести экспертизу непродовольственных товаров Разработка введения.	2	
Тема 19. Объекты и субъекты товарной экспертизы.	Содержание учебного материала		2	
	58	Объекты и субъекты товарной экспертизы. Объекты и субъекты товарной экспертизы, их особенности, требования к экспертам. Контрольное тестирование №24: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
Тема 20. Средства товарной экспертизы.	Содержание учебного материала		6	
	59	Средства товарной экспертизы. Средства товарной экспертизы, их классификация, краткая характеристик средств измерений, в том числе показателей режима хранения. Классификация средств товарной экспертизы. Контрольное тестирование №25: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Практические занятия			
	55	Экскурсия в «Иркутский Центр Стандартизации Метрологии и Сертификации»	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			

	33	На основе исходных данных произвести экспертизу непродовольственных товаров Определения методики исследования.	2	
Тема 21. Товароведная экспертиза	Содержание учебного материала		8	
	60	Виды товароведной экспертизы непродовольственных товаров Количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов. Правовая база для проведения экспертиз разных видов. Контрольное тестирование №26: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Практические занятия			
	56	Экспертиза новых товаров: назначение, показатели и методы оценки».	2	
	57	Снижение качества товаров при эксплуатации и хранении.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	34	На основе исходных данных произвести экспертизу непродовольственных товаров. Разработки основной части	2	
Тема 22. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза	Содержание учебного материала		4	
	61	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза Разновидности санитарно-эпидемиологической экспертизы, их правовая база, гигиенические требования к непищевым продуктам.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	35	На основе исходных данных произвести экспертизу непродовольственных товаров Подготовка выводов	2	
Тема 23. Ветеринарно-санитарная и фитосанитарная экспертизы	Содержание учебного материала		6	
	62	Ветеринарно-санитарная экспертиза Цели, задачи, объекты, субъекты, правовая база. Государственная ветеринарная служба, ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная ветеринарная службы, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы.	2	
	63	Фитосанитарная экспертиза Цель ФСЭ, сфера применения, нормативно – правовая база. Контрольное тестирование №27: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	36	На основе исходных данных произвести экспертизу непродовольственных товаров Оформления приложения	2	

Тема 24. Организация проведения товарной экспертизы.	Содержание учебного материала		14	
	64	Порядок проведения товарной экспертизы, ее основные этапы. Основные этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы.	2	
	Практические занятия			
	58	Структура товарной экспертизы. Заключение эксперта: вводная часть, исследование, выводы, приложение.	2	
	59	Проведение товароведной экспертизы товаров. Исследование и разработка вводной части экспертизы.	2	
	60	Разработка исследовательской (синтезирующей) части товароведной экспертизы.	2	
	61	Разработка выводов товароведной экспертизы. Оформление приложения товароведной экспертизы	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
37	Произвести оценку домашнего имущества с учетом эксплуатационного износа - мебели.	4		
Тема 25. Экологическая экспертиза товаров.	Содержание учебного материала		6	
	65	Экологическая экспертиза товаров. Цели, задачи, объекты, правовую базу экологической экспертизы, виды экологических загрязнений, порядок промпереработки и уничтожения недоброкачественных непродовольственных товаров. Контрольное тестирование №28: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	38	Произвести оценку домашнего имущества с учетом эксплуатационного износа верхней и легкой одежды.	2	
	39	Произвести оценку домашнего имущества с учетом эксплуатационного износа обуви.	2	
Тема 26. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров.	Практические занятия		8	
	62	Проведение исследования контрафактной продукции.	2	
	63	Документальное оформление результатов исследования контрафактной продукции.	2	
	64	Защита результатов исследования контрафактной продукции.	2	
	66	Промежуточная аттестация - экзамен	2	
Учебная практика Виды работ Идентификация ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности Оценка качества товаров, определение дефектов товаров Расшифровка маркировочных данных товаров			36	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет				

Производственная практика (по профилю специальности)	36	
Виды работ:		
Распознавание продовольственных товаров по ассортиментной принадлежности.		
Выполнение работ по оценке качества товаров в соответствии с установленными требованиями.		
Расшифровка маркировочных обозначений товаров.		
Выполнение работ по контролю режима и сроков хранения товаров.		
Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения на предприятии.		
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		
ВСЕГО по ПМ.03	454	
Максимальная учебная нагрузка студента	382	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента	228	
В том числе практических занятий	128	
Внеаудиторная самостоятельная работа студента	154	
Учебная практика	36	
Производственная практика	36	
Промежуточная аттестация - экзамен (квалификационный) по ПМ.03		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория технического оснащения торговых организаций и охраны труда:

- рабочее место преподавателя - 1 шт.;
- столы ученические - 12 шт.;
- стулья ученические - 24 шт.;
- доска ученическая - 1 шт.;
- компьютер - 1 шт.;
- проектор - 1 шт.;
- доска для проектора - 1 шт.;
- трибуна - 1 шт.;
- наглядные пособия - 24 шт.;
- комплекты учебно-методической документации по дисциплинам - 24 шт.;
- шкаф со стеклянными дверцами на замке для учебно-методической документации - 2 шт.;
- кассовый POS – терминал "Штрих – М" - 1 шт.;
- контрольно-кассовая машина «Ока-102К» - 1 шт.;
- контрольно-кассовая машина «Меркурий MS-K» - 1 шт.;
- ультрафиолетовый детектор валют ППН - 1 шт.;
- счетчик банкнот Magner 35 ДС-10 Keys - 1 шт.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 с. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93399>

2. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Д. В. Закамов, А. Р. Луц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-1264-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106864>

3. Аксёнова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 452 с. — ISBN 978-985-7234-20-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100373>

Дополнительная литература:

1. Левкин, Г. Г. Товароведение непродовольственных товаров: бытовые электротехнические товары и товары культурно-бытового назначения : учебное пособие для СПО / Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 148 с. — ISBN 978-5-4488-1534-8, 978-5-4497-1729-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/122334>

2. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/80293>

3. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88443>

4. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL:

<https://profspo.ru/books/106865>

Интернет-ресурсы:

<http://www.internet-law.ru/gosts/gost-map.htm>

<http://www.maot16.ru/zakoni-OT.html>

<http://eLibrary.ru/> - Научная электронная библиотека

<http://www.edu.ru/> - Российское образование: федеральный образовательный портал.

<http://www.znaytovar.ru/> - Товароведение и экспертиза.

<http://www.twirpx.com/files/financial/commodity> - Товароведение и экспертиза товаров.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико–ориентированный характер и проводятся в мастерской товароведения, оснащенной методическим материалом на бумажных носителях и в электронном виде, наглядными пособиями, натуральными образцами. При изучении модуля студентами запланированы консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально. Изучение данного модуля возможно в сочетании с дисциплинами Организация и технология коммерческой деятельности, Техническое оснащение отрасли, Документационное обеспечение управления, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Статистика, Менеджмент, Логистика, Бухгалтерский учет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность расчета широты и полноты, устойчивости и новизны ассортимента по формулам; - соответствие ассортиментной принадлежности товаров общепринятой классификации; - соответствие показателей качества установленной номенклатуре; 	<p>Оценка результатов выполнения задания в тестовой форме Контрольное тестирование №1: выполнения задания в тестовой форме</p> <p>Оценка результата выполнения практической работы №1;2;5;6 - 65</p>
ПК 2. Рассчитывать товарные потери	<ul style="list-style-type: none"> - правильность расчета товарных потерь по формуле; - обоснование списания товарных потерь в соответствии с нормативом; - обоснование методов и способов предупреждения товарных потерь в соответствии с нормативом; 	<p>Оценка результатов выполнения задания в тестовой форме Контрольное тестирование №3: выполнения задания в тестовой форме Оценка результата выполнения практической работы №12</p>
ПК 3. Расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	<ul style="list-style-type: none"> правильность нанесения маркировки на товар в соответствии со стандартом; - соответствие товарных и манипуляционных знаков установленным нормативам; 	<p>Оценка результата выполнения практической работы №13</p>
ПК 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие товаров общепринятой товароведной классификации; - соответствие идентификации товаров их ассортиментной принадлежности; - оценка качества товара определена в соответствии с показателями ГОСТ; 	<p>Оценка результатов выполнения задания в тестовой форме Контрольное тестирование №1: выполнения задания в тестовой форме Оценка результатов выполнения практических работ № 3;4;14-61</p>

<p>ПК 5.Контролировать условия и сроки хранения товаров, проверять правильность оформления сопроводительных документов.</p>	<p>- соответствие условий и сроков хранения требованиям стандартов и правилам торговли; - соответствие правильности оформления</p>	<p>Оценка результатов выполнения задания в тестовой форме Оценка результата практической работы №14-61</p>
---	--	--

	сопроводительных документов установленным требованиям;	
ПК 6. Обеспечивать соблюдение санитарно – эпидемиологических требований к товарам и упаковке	-- обоснованность соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, в соответствии с нормативными документами;	Оценка результатов выполнения практических работ № 14-61
ПК 7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	- применение методов товароведения;	Оценка результатов выполнения задания в тестовой форме
ПК 8. Работать с документами по подтверждению соответствия качества товаров	- применение методов товароведения;	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ № 9;10;11

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения направлены на проверку не только профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-объяснение специфики профессии; -определение важности профессии для себя и общества.	Экспертная оценка работодателя профессиональной деятельности студента в период производственной практики. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном).
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- результативность самостоятельного осуществления собственной деятельности и выбора методов и способов выполнения профессиональных задач;	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном).
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	- принятие адекватных решений в стандартных и	Экспертная оценка работодателя

ситуациях и нести за них ответственность.	нестандартных ситуациях и несение ответственности за их выполнение.	профессиональной деятельности студента в период производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиски и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– определение способов и средств поиска информации; – эффективный поиск необходимой информации; – отбор и анализ информации; – структурирование информации в соответствии с заданием	Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ №1- 28
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- представление информации в доступном виде для других	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- результативность самостоятельного осуществления собственной деятельности и выбора методов и способов выполнения профессиональных задач;	Наблюдение и оценка поведения студента в процессе выполнения практических работ, ситуационных задач. Наличие положительного отзыва работодателя.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- самостоятельное планирование обучающимися повышения личностного и профессионального уровня.	Наблюдение за деятельностью студентов во время учебной и производственной практики.
ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	-планирование способов (форм и методов) профилактики травматизма, обеспечения охраны жизни и здоровья в процессе подготовки и осуществления внеурочной работы.	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы
ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	- самостоятельное планирование обучающимися повышения личностного и профессионального уровня.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	- нахождение, отбор и использование информации для	Наблюдение за деятельностью студентов во время

	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития .	выполнения практических заданий, внеаудиторных самостоятельных работ, учебной и производственной практики.
ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	- обеспечение безопасности жизнедеятельности, соблюдение норм охраны труда, планирование способов (форм и методов) профилактики травматизма.	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	- обоснование личной ответственности за соблюдение санитарных норм и правил. Демонстрация правил продажи товаров при их реализации.	Наблюдение за деятельностью студентов во время выполнения практических заданий, внеаудиторных самостоятельных работ, учебной и производственной практики.
ОК 13. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- объяснение значимости воинской обязанности для себя	Анализ конкретной ситуации Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы

6. ИЗМЕНЕНИЯ, ВНЕСЕННЫЕ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

№ п/п	Название темы	Внесены дидактические единицы	Исключены дидактические единицы
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения			
1	Тема 1. Теория товароведения	выполнения задания в тестовой форме №1:	
		выполнения задания в тестовой форме №2:	
МДК.03.02 Товароведение продовольственных товаров			
2	Тема 4. Продажа зерномучных товаров	Контрольное тестирование №4. Выполнение задания в тестовой форме	
3	Тема 5. Продажа плодоовощных товаров	Контрольное тестирование №5. Выполнение задания в тестовой форме	
4	Тема 6. Вкусовые товары	Выполнение задания в тестовой форме №6.	
5	Тема 7. Продажа кондитерских товаров	Выполнение задания в тестовой форме №7.	
6	Тема 8. Продажа пищевых жиров	Выполнение задания в тестовой форме №8.	
7	Тема 10. Продажа мясных товаров	Выполнение задания в тестовой форме №9.	
8	Тема 11. Продажа рыбных товаров	Контрольное тестирование №10. Выполнение задания в тестовой форме Практическая работа № 28. Анализ соблюдения условий и сроков реализации рыбных товаров на предприятии работодателя ООО «Берег» (урок на предприятии)	
МДК.03.02 Товароведение непродовольственных товаров			
9	Тема 1. Ассортимент	Контрольное	

		тестирование №11:	
--	--	-------------------	--

	текстильных товаров	выполнение задания в тестовой форме.	
10	Тема 2. Ассортимент швейных и трикотажных товаров	Контрольное тестирование №12: выполнение задания в тестовой форме.	
11	Тема 3. Ассортимент пушно- меховых товаров	Контрольное тестирование №13: выполнение задания в тестовой форме.	
12	Тема 4. Ассортимент обувных товаров	Контрольное тестирование №14: выполнение задания в тестовой форме.	
13	Тема 5. Ассортимент галантерейных товаров	Контрольное тестирование №15: выполнение задания в тестовой форме.	
14	Тема 6. Ассортимент парфюмерно – косметических товаров	Контрольное тестирование №16: выполнение задания в тестовой форме.	
15	Тема 7. Ассортимент посуды - хозяйственных товаров	Контрольное тестирование №17: выполнение задания в тестовой форме.	
16	Тема 8. Ассортимент игрушек	Контрольное тестирование №18: выполнение задания в тестовой форме.	
17	Тема 9. Ассортимент школьно – письменных товаров	Контрольное тестирование №19: выполнение задания в тестовой форме.	
18	Тема 10. Ассортимент спортивных товаров	Контрольное тестирование №20: выполнение задания в тестовой форме.	
19	Тема 13. Ассортимент бытовых электротехнических товаров	Контрольное тестирование №21: выполнение задания в тестовой форме.	
20	Тема 15. Ассортимент мебельных товаров	Контрольное тестирование №22: выполнение задания в тестовой форме.	

21	Тема 16. Ассортимент ювелирных товаров. Ассортимент художественных изделий и сувениров	Контрольное тестирование №23: выполнение задания в тестовой форме.	
22	Тема 19. Объекты и субъекты товарной экспертизы.	Контрольное тестирование №24: выполнение задания в тестовой форме.	
23	Тема 20. Средства товарной экспертизы.	Контрольное тестирование №25: выполнение задания в тестовой форме.	
24	Тема 21. Товароведная экспертиза	Контрольное тестирование №26: выполнение задания в тестовой форме.	
25	Тема 23. Ветеринарно-санитарная и фитосанитарная экспертизы	Контрольное тестирование №27: выполнение задания в тестовой форме.	
26	Тема 25. Экологическая экспертиза товаров.	Контрольное тестирование №28: выполнение задания в тестовой форме	

6. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае обучения в университете инвалидов и (или) лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия колледжа обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также

пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений).

На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).