Профессиональное образовательное учреждение
«ГУМАНИТАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

УТВЕРЖДАЮ

"ГУМАНИТАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"

Директор

Подписано цифровой подписью: "ГУМАНИТАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"
DN: street=УЛИЦА БОЛЬШАЯ СЕРПУХОВСКАЯ, ДОМ 30, СТРОЕНИЕ 3, st=77 ГОРОД МОСКВА, l=МОСКВА, c=RU, givenName=Елена Александровна, cn=Чаева, ou="ГУМАНИТАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА", title=ДИРЕКТОР, o="ГУМАНИТАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА", email=elena-kalnaya@yandex.ru, 1.2.643.3.131.1.1=120C283037373035313733343231, 1.2.643.100.3=120B313433303631393239333 5, 1.2.643.100.1=120D313033373733393033353138 30
Дата: 2021.03.13 19:14:50 +03'00'

/Е.А. Чаева/

«29» сентября 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

Специальность: 38.02.04. «Коммерция (по отраслям)»

Форма обучения: очная

Москва 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.04. «Коммерция (по отраслям)».

Организация-разработчик: Профессиональное образовательное учреждение «ГУМАНИТАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА».

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии «Специальностей группы 38.02.00 Экономика и управление»
Протокол № 1

от «28» сентября 2020г.

Председатель ЦК

_____ _Гладких Ю.В.
Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

_____ ___Лысенко М.П.
Ф.И.О.

«28» сентября 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «СИЛЬНЫЕ ЛИНИИ»
наименование организации

Генеральный директор Синегубов Д.А.
должность, ФИО представителя организации

М,П _____ *Подпись* Синегубов Д.А. *ФИО*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ООП ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;
- 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 программы профессионального модуля:

Всего – 467 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 359 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 239 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 120 часов;
- курсовая работа – 20 часов;
- учебная практика – 36 часов;
- производственная практика (по профилю специальности) – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся 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.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 7.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Максим. учебная нагрузка	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час.					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная	Производственная (по профилю специальности)
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч., курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч., курсовая работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.3 3.8	**МДК.03.01**Теоретические основы товароведения	**77**	77	12		26			
ПК 3.4-3.7	**МДК.03.02**Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	**282**	282	92	20	94			
	Учебная практика							36	
ПК 3.1-3.8	**Производственная практика (по профилю специальности)**, часов	**72**							**72**
	Всего:	**467**	**359**		2	**120**			**108**

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения		**77**
Введение	**Содержание.** Предмет, содержание и методы товароведения.	**1**
Раздел 1. Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации		
Тема 1.1.Классификация и кодирование товаров	**Содержание.** Цели, задачи, методы и признаки классификации товаров. Виды классификаторов. Штриховое кодирование.	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	4
Тема 1.2. Ассортимент товаров	**Содержание.** Виды и характеристики ассортимента товаров. Факторы, влияющие на формирование и управление ассортиментом	**4**
	Практические занятия Определение основных характеристик ассортимента товаров (широта, полнота, глубина ассортимента)	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	4
Тема 1.3.	**Содержание.** Факторы, обеспечивающие качество товаров, влияющие на формирование	**4**

Качество товаров	качества товаров, способствующие сохранению качества товаров.	
	Практические занятия Анализ показателей качества, оценка качества товаров.	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
Тема 1.4. Естественные свойства товаров	**Содержание.** Химические свойства товаров, физические свойства товаров, физико-химические свойства товаров, биологические свойства товаров.	**4**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	4
Тема 1.5.Потребительские свойства товаров	**Содержание.** Понятие и номенклатура потребительских свойств товара	**4**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
Тема 1.6. Показатели качества товаров	**Содержание.** Классификация показателей качества товаров	**4**
	Практические занятия Составление схемы классификации показателей качества	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
Раздел 2. Мероприятия по предупреждению и списанию товарных потерь.		
Тема 2.1.	**Содержание.** Виды товарных потерь. Причины их возникновения товарных	**4**

Товарные потери и порядок списания.	потерь. Порядок списания товара.	
	Практические занятия Рассчитать товарные потери. Подготовка акта на списание.	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
Раздел 3. Участие в мероприятиях по контролю		
Тема 3.1. Методы определения значений показателей качества	**Содержание.** Объективные, эвристические и статические методы определения показателей качества	**4**
Тема 3.2. Контроль качества	**Содержание.** Порядок осуществления контроля качества, виды испытаний и виды контроля качества	**4**
	Практические занятия Изучение правил отбора проб (выборок)	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
Раздел 4. Оценка маркировки в соответствии с требованиями		
Тема 4.1. Информация о товаре	**Содержание.** Информация о продовольственных и непродовольственных товарах, маркировка товаров.	**4**
	Практические занятия Изучение правил маркировки товаров	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	4

	- по формированию умений;	
Дифференцированный зачет – 3 семестр		
Итого по МДК 03.01. Теоретические основы товароведения:		
максимальная учебная нагрузка по МДК.03.01.		77
самостоятельная работа		26
аудиторная учебная нагрузка		51
в том числе:		
практические занятия		12
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		**282**
Раздел 1. Классификация товаров, идентификация и их ассортиментная принадлежность		
Тема 1.1 Понятие о товароведении	**Содержание.** Состояние и перспективы развития товароведения продовольственных товаров и продовольственного рынка.	**2**
Тема 1.2 Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка	**Содержание.** Классификация ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров. Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп. Оценка качества продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп. Маркировка продовольственных и непродовольственных товаров	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	4
Тема 1.3 Химический состав продовольственных товаров	**Содержание.** Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, органических кислот, витаминов, минералом и красящих веществ.	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	4
Тема 1.4 Пищевая ценность продовольственных товаров	**Содержание.** Пищевая ценность как свойство, характеризующее качество продовольственных товаров; потребительские свойства, их взаимосвязь с химическими свойствами.	**4**

	Практическое занятие Определение калорийности продуктов.	8
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	4
Раздел 2. Контроль за условиями и сроками хранения товаров, санитарно-эпидемиологические требования.		
Тема 2.1 Условия и сроки хранения и транспортирования продовольственных товаров.	**Содержание.** Процессы, происходящие при хранении: физические, химические, биохимические, микробиологические, биологические. Факторы, влияющие на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении: температура, влажность, состав воздуха, вентиляция и освещенность помещения, товарное соседство, упаковка и укладка товаров. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Маркировка товаров.	**4**
	Практическое занятие Определение факторов, влияющих на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении.	8
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	4
Тема 2.2. Определение номенклатуры показателей качества	**Содержание.** Определение градации качества продовольственных товаров. Методы оценки качества продовольственных товаров. Определение дефектов продовольственных товаров по НТД	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	4
Тема 2.3. Способы консервирования продовольственных товаров	**Содержание.** Методы консервирования – физические, физико-химические, химические и биохимические.	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями;	4

	- по закреплению и систематизации знаний;	
Раздел 3 Товароведение продовольственных товаров		
Тема 3.1. Мясо и мясные товары	**Содержание.** Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров по ассортименту, составу, сырью, процессам производства	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	4
Тема 3.2. Молочные товары	**Содержание.** Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки.	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	4
Тема 3.3. Яйца и продукты их переработки	**Содержание.** Классификация и требования к качеству яиц	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	4
Тема 3.4. Рыба и рыбные товары	**Содержание.** Живая, охлажденная, мороженая рыба, соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба; балычные изделия; рыбные консервы и пресервы, икра рыбы; нерыбные продукты моря.	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	4
Тема 3.5. Пищевые жиры	**Содержание**. Виды пищевых жиров, их состав и пищевую ценность, товароведную оценку качества.	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	4
Тема 3.6. Зерномучные товары	**Содержание.** Строение зерна, крупы, виды круп; мука, ее производство и виды; хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия.	**4**
	Лабораторное занятие	6

	Изучение органолептических свойств зерномучных товаров	
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	4
Тема 3.7. Плодоовощные товары	**Содержание.** Свежие плоды, свежие овощи, продукты переработки плодов и овощей.	**4**
	Практическое занятие Классификация плодоовощных товаров	8
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	4
Тема 3.8. Крахмал, сахар, мёд.	**Содержание.** Крахмал, сахар сырье и технология производства, виды	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	4
Тема 3.9. Кондитерские изделия	**Содержание.** Кондитерские изделия, сырье, производство, виды кондитерских изделий.	**2**
	Лабораторное занятие Изучение видов кондитерских изделий	6
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	4
Тема 3.10 Вкусовые товары	**Содержание.** Чай и кофе, химический состав, виды чая и кофе. Пряности и приправы, пиво, квас, алкогольные и безалкогольные напитки	**4**
	Лабораторное занятие Изучение органолептических свойств различных видов чая.	6
	Самостоятельная работа	4

	- по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	
Раздел 4 Товароведение непродовольственных товаров.		
Тема 4.1. Цели, задачи товароведения непродовольственных товаров	**Содержание.** Ассортиментная принадлежность, диагностика дефектов, определение качества в соответствии с НТД, требования, предъявляемые при транспортировании, упаковывании, хранении и реализации групп товаров	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	4
Тема 4.2. Текстильные товары (ткани). Швейные и трикотажные товары	**Содержание.** Текстильные товары: понятие, назначение, классификация. Состояние рынка текстильных товаров. Влияние изменения сырьевой базы текстильной промышленности России на ассортимент. Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон, нитей и пряжи. Влияние вида волокон, пряжи, нитей на качество тканей. Общие сведения о швейных и трикотажных товарах. Состояние рынка швейных и трикотажных товаров.	**4**
	Лабораторное занятие Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон, нитей и пряжи.	6
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	4
Тема 4.3. Обувные товары. Пушно-меховые изделия	**Содержание.** Факторы, формирующие качество обуви: материалы, моделирование, конструирование, процессы производства. Кожаная обувь: общие свойства и показатели качества. Размеры и полноты обуви. Понятие о моделях и фасонах обуви. Методы оценки качества обуви. Дефекты кожаной обуви. Характеристики пушно-мехового сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	**4**

	Практические занятия Изучение классификации пушно-меховых товаров.	8
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	4
Тема 4.4. Парфюмерно-косметические товары	**Содержание.** Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям. Требования, предъявляемые к упаковке, условиям и срокам хранения.	**4**
	Практическое занятие Изучение ассортимента и классификации парфюмерно-косметических товаров.	6
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
Тема 4.5. Товары из пластмасс. Силикатные товары	**Содержание.** Пластические массы и товары из пластмасс: понятие. Основное сырье для производства пластических масс. Декорирование стеклянных изделий при формировании механическими и химическими методами. Влияние состава стекла, способов выработки и декорирования на потребительские свойства и цену стеклянной и хрустальной посуды.	**4**
	Практические занятия Изучение ассортимента посудохозяйственных товаров из пластмасс.	8
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
Тема 4.6.	**Содержание.** Товары бытовой химии: понятие, их значение в народном хозяйстве. Классификация товаров бытовой химии.	**2**

Товары бытовой химии	**Практическое занятие** Изучение классификации товаров бытовой химии.	8
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
Тема 4.7. Металлохозяйственные товары	**Содержание.** Классификация ассортимента металлохозяйственных товаров. Показатели качества посуды, металлоинструментов, изделий ремонтно-строительного назначения, садово-огородного инвентаря и оборудования. Методы оценки качества металлохозяйственных товаров, их дефекты.	**2**
	Практическое занятие Изучение классификации и ассортимента металлохозяйственных товаров. Дефекты при их изготовлении.	6
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
Тема 4.8. Спортивные товары	**Содержание.** Анализ ассортимента группы спортивных товаров. Диагностика дефектов.	**2**
	Практическое занятие Анализ ассортимента группы спортивных товаров.	**8**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	2
Тема 4.9.Электробытовые товары	**Содержание.** Группировка электробытовых товаров. Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров. Светильники: осветительная арматура и лампы. Лампы осветительные накаливания и люминесцентные: применяемые материалы, особенности конструкции, принцип действия, оценка качества, дефекты, маркировка, ассортимент. Особенности конструкции, показатели качества и ассортимент осветительной арматуры.	**2**

	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	2
Тема 4.10. Мебельные товары	**Содержание.** Материалы и полуфабрикаты для производства мебели. Мебель на металлическом каркасе и пластмассовом. Показатели качества мебели и методы их оценки.	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	2
Тема 4.11. Ювелирные товары и часы	**Содержание.** Материалы для изготовления и особенности производства ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях. Классификация, групповая характеристика ассортимента ювелирных товаров. Единая система наименований и индексации бытовых часов.	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	2
Тема 4.12. Игрушки	**Содержание.** Дефекты игрушек. Оценка и подтверждение соответствия качества игрушек.	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	2
	Курсовая работа	20
Темы курсовых работ по МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров 1. Анализ ассортимента и качества колбасных изделий. 2. Анализ ассортимента и качества электробытовых товаров. 3. Анализ ассортимента и оценка качества кондитерских изделий. 4. Анализ ассортимента ликероводочных изделий. 5. Анализ ассортимента, качества кофе и кофейных напитков. 6. Анализ ассортимента, качества молока и молочных продуктов. 7. Анализ внешней и внутренней среды торговой организации. 8. Анализ динамики и состояния товарных запасов.		

9. Анализ основных показателей ассортимента игрушек. 10. Анализ формирования ассортиментной политики торгового предприятия. 11. Ассортиментная экспертиза кисломолочных напитков. 12. Исследование ассортимента, качества и конкурентоспособности ассортимента косметических товаров. 13. Комплексная оценка качества женской кожаной обуви. 14. Методы экспертизы чая и чайных напитков. 15. Организация приёмки, хранения и реализации парфюмерно-косметических товаров. 16. Оценка качества алкогольной продукции. 17. Оценка качества мужской кожаной обуви. 18. Практические основы экспертизы качества и оценка конкурентоспособности животных жиров. 19. Расчет экономических показателей деятельности торгового предприятия. 20. Сравнительная оценка качественных показателей кефира различных товаропроизводителей, реализуемого в розничной торговой сети. 21. Сравнительный анализ качества сыра твердого сычужного «Голландского» различных производителей. 22. Товароведная характеристика и оценка качества кондитерских изделий (на примере сахаристых кондитерских изделий). 23. Товароведная характеристика и оценка качества кондитерских изделий (на примере мучных кондитерских изделий). 24. Товароведная характеристика и оценка качества рыбы и рыбных консервов. 25. Товароведная характеристика и экспертиза качества вспомогательных отделочных швейных материалов. 26. Экспертиза качества и ассортимент товаров бытовой химии. 27. Экспертиза качества копчёных колбас.	
Дифференцированный зачет – 5 семестр	
Экзамен – 6 семестр	
Итого по МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров:	
максимальная учебная нагрузка по МДК.03.02.	282
самостоятельная работа	94
аудиторная учебная нагрузка	188
в том числе:	

практические занятия	92
курсовая работа	20

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия:

аудитория.

Оборудование аудитории

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся);
- раздаточный тематический материал;
- тесты, наглядные пособия;
- стенды: «Торговое оборудование», «Товароведение продовольственных товаров», «Товароведение», «Товароведение непродовольственных товаров», «Маркировка продукции», «Продавец продовольственных товаров», «Продавец непродовольственных товаров».
- калькуляторы;
- увеличительные лупы;
- препарировальные иглы;
- коллекция образцов тканей;
- коллекция образцов чая;
- коллекция образцов круп;
- коллекция макаронных изделий.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- персональный компьютер;
- принтер;

Оборудование кабинета междисциплинарных курсов

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся);
- раздаточный тематический материал;
- тесты, наглядные пособия;
- стенды: «Торговое оборудование», «Товароведение продовольственных товаров», «Товароведение непродовольственных товаров», «Маркировка продукции»; «Продавец продовольственных товаров», «Продавец непродовольственных товаров»

- калькуляторы;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- персональный компьютер;
- принтер;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 479 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9322-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/426587
2. Лифиц, И. М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9007-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/395767
3. Райкова Е.Ю. «Теоретические основы товароведения»: учебник для СПО/ Е.Ю. Райкова.- М.: «Академия», 2016. – 224 с.
4. Неверов А.Н., Чалых Т.И. «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами»: учебник для СПО/А.Н. Неверов, Т.И. Чалых;- М.: «Академия», 2017.- 560 с.
5. Гранаткина Н.В. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»: учебное пособие/Н.В. Гранаткина. – М.: «Академия», 2017.- 240 с.
6. Дубцов Г.Г. «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО/Г.Г. Дубцов.- М.: «Академия», 2017. – 264 с.

Дополнительные источники:

1. ФЗ-212 «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 17.12.2017 г.
2. Стандарты.
3. Сертификаты.
4. Николаева М.А. «Теоретические основы товароведения», М.: Норма, 2017. (электронная версия).

Интернет-ресурсы:

http://dic.academic.ru/ - сайт: онлайн-словари и энциклопедии;
http://ussr-encyclopedia.ru/ - большая советская энциклопедия;
https://ru.wikipedia.org/ - свободная энциклопедия;

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Таблица 1

Требования к результатам освоения (иметь практический опыт, должен уметь, знать)	**Средства проверки**
иметь практический опыт:	
Определение показателей ассортимента;	Практические занятия « Изучение основных характеристик ассортимента товаров» Экзамен Экзамен квалификационный
Распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Практическое занятие « Изучение основных характеристик ассортимента товаров (широта, полнота, глубина ассортимента)» Экзамен квалификационный
Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;	Практическое занятие «Анализ показателей качества, оценка качества товаров». Экзамен квалификационный
Расшифровки маркировки;	Практические занятия «Изучение правил маркировки товаров» Экзамен квалификационный
Контроля режима и сроков хранения товаров;	Практические занятия «Определение факторов, влияющих на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении». Экзамен квалификационный
Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	Практические занятия «Определение факторов, влияющих на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении». Экзамен квалификационный
Уметь	
Применять методы товароведения	Практические занятия «Изучение методов товароведения».
Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент	Практические занятия « Изучение основных характеристик ассортимента товаров»
Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	Практические занятия «Анализ показателей качества, оценка качества товаров». Практические занятия «Определение значений показателей качества объективным методом, эвристическим методом и

	статическим методом определения показателей качества»
Рассчитывать товарные потери и списывать их;	Практические занятия «Рассчитать товарные потери» Практические занятия «Подготовка акта на списание».
Идентифицировать товары;	Практические занятия «Изучение правил маркировки товаров»
Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Практические занятия «Определение факторов, влияющих на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении».
Знать	
Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	Контрольная работа по МДК.03.01. №1 по разделу «Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации». Комплексный дифференцированный зачет Экзамен квалификационный
Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	Контрольная работа по МДК.03.01. №2 по разделу «Товарные потери и порядок их списания» Комплексный дифференцированный зачет Экзамен квалификационный
Классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Контрольная работа по МДК.03.02. №1 по разделу «Классификация товаров, идентификация и их ассортиментная принадлежность» Контрольная работа по МДК 03.01 №4 «Оценка и маркировка в соответствии с требованиями» Контрольная работа по МДК.03.02. №3 по теме «Определение номенклатуры показателей качества» Экзамен Экзамен квалификационный
Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Контрольная работа по МДК.03.02. №2 по разделу «Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним» Комплексный дифференцированный зачет Экзамен Экзамен квалификационный
Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	Контрольная работа по МДК.03.02. №5 по теме «Особенности товароведения непродовольственных товаров» Контрольная работа по МДК.03.02. №4 по теме «Химические, физические, физико-

	химические, биологические свойства продовольственных товаров» Экзамен Экзамен квалификационный

Таблица 2

Требования к результатам освоения (профессиональные компетенции)	**Функциональная принадлежность оценочного средства**
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Комплексный дифференцированный зачет Экзамен квалификационный
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Комплексный дифференцированный зачет Экзамен квалификационный
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Комплексный дифференцированный зачет Экзамен квалификационный
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Комплексный дифференцированный зачет Экзамен Экзамен квалификационный
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Комплексный дифференцированный зачет Экзамен Экзамен квалификационный
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Экзамен Экзамен квалификационный
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Комплексный дифференцированный зачет Экзамен квалификационный
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Комплексный дифференцированный зачет Экзамен квалификационный

Таблица 3

Требования к результатам освоения (общие компетенции)	**Формы и методы сформированности компетенций**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка преподавателя в участии студента в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Наблюдение за соблюдением технологии изготовления продукта.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение за поведением в нестандартных и нештатных ситуациях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач, практического задания.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы в поиске и использовании информации.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Определение преподавателем лидерских качеств, наблюдение за отношениями внутри группы. Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с преподавателем и руководителями.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Наблюдение за развитием самообразования.
ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	Наблюдение за развитием физических данных.
ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	Наблюдение и оценка преподавателем динамики достижений учащегося в овладении и использования иностранным языком (тестирование, собеседование).
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	Оценка результатов студентов в процессе освоения образовательной программы.
ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и	Наблюдение за поведением в нестандартных и внештатных ситуациях.

населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Наблюдение за соблюдением действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий.