

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УВР  
ГБПОУ Уфимский торгово –  
экономический колледж

 Т.А. Ушакова

Приказ № 218 о/д от 08.09.2015 г.

Актуализировано:

Зам. директора по УВР

 Т.А. Ушакова

№ 1222 99 от 31.08.16г

Актуализировано:

Зам. директора по УВР

 Т.А. Ушакова

№ 1237 99 от 30.08.17г

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Организация разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

Составители: Абузарова Э.Р., преподаватель  
Якупова Г.В., преподаватель

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	9
4. Условия реализации программы профессионального модуля	36
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	39
6. ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу профессионального модуля	45

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров – является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению и списанию
3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями
4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества
5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
6. Обеспечивать соблюдение санитарно – эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные
8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке в дополнительном профессиональном образовании по программам «Продавец продовольственных товаров (широкий профиль)», «Продавец продовольственных товаров (по группам товаров)», «Продавец непродовольственных товаров (широкий профиль)», «Продавец непродовольственных товаров (по группам товаров)».

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

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

### Обязательная часть

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие 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.

### Вариативная часть

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- анализировать пищевую ценность продовольственных товаров однородных групп;
- рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;
- распознавать дефекты продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, устанавливать причины их возникновения.

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:*

- состояние потребительского рынка в РФ и РБ;
- факторы, формирующие качество продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 498 часов (372 + 126 *вариатив*),

максимальной учебной нагрузки обучающегося 462 часа (336 + 126 *вариатив*),

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 308 часов (224 + 84 *вариатив*);

самостоятельной работы обучающегося – 154 часа (112 + 42 *вариатив*);

производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности 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 и 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 сохранность, 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 профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

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



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	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 1-4	Раздел 1. Методологические основы товароведения	75	50	20	-	25	-	-	-
ПК 5-8	Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных и непродовольственных товаров	387 (261 + 126 вариантов)	258 (174 + 84 вариантов)	134 (92 + 42 варианты)		129 (87 + 42 варианты)			36
	Производственная практика (по профилю специальности)	36							
	<b>Всего:</b>	<b>498 (372 + 126 вариантов)</b>	<b>308 (224 + 84 вариантов)</b>	<b>154 (112 + 42 варианты)</b>		<b>154 (112 + 42 варианты)</b>			<b>36</b>

### 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 работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 ПМ 03. Методологические основы товароведения</b>		75	
<b>МДК. 03.01. Теоретические основы товароведения</b>		30	
Тема 1.1. Введение в товароведение.	<p><b>Содержание учебного материала</b>                      Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение.</p>	2	2
Тема 1.2. Объекты и субъекты товароведения.	<p><b>Содержание учебного материала</b>                      Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведная характеристика товара: ассортиментная, качественная и количественная. Общая классификация товаров.                      Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. Субъекты, обеспечивающие товародвижение (товароведы), их функции.</p>	2	3
Тема 1.3. Методы товароведения.	<p><b>Содержание учебного материала</b>                      Методы товароведения: понятие, классификация. Методы: научного</p>	2	3

	<p>познания и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование. Классификация потребительских товаров. Общая и частная классификация. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.</p>		
<p>Тема 1.4. Ассортимент товаров.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей.          Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом. Понятие. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи.</p>	4	3
<p>Тема 1.5. Оценка качества товаров.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Классификация потребительских свойств и показателей потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика. Структура и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, артикулы. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения.</p>	6	3
<p>Тема 1.6.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	3

Количественная характеристика товаров.	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные товарных партий.		
Тема 1.7. Физические свойства товаров.	<b>Содержание учебного материала</b> Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические, электрофизические, оптические и акустические: назначение, краткая характеристика отдельных свойств.	2	3
Тема 1.8. Технологический цикл товародвижения.	<b>Содержание учебного материала</b> Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная. Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.	2	2
Тема 1.9. Формирование и сохранение качества и количества товаров.	<b>Содержание учебного материала</b> Обеспечение качества и количества: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Факторы, формирующие качество и количество. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка: понятие. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Хранение. Основные понятия. Составные элементы условий хранения. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Санитарно-гигиенический режим складов. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения.	6	3
Тема 1.10. Товарные потери.	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия. Виды и разновидности потерь. Причины возникновения разных видов потерь, порядок их списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь.	2	3

	<b>Практические занятия</b>	20	
	1 - 3. Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций. Решение практических ситуаций, связанных с расчетом показателей ассортимента.		
	4 - 5. Определение товарного сорта потребительских товаров и принципов их деления.		
	6. Семинар на тему «Физические свойства товаров».		
	7 - 8. Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами.		
	9 - 10. Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь.		
	<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 3</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение законодательных и нормативно – правовых актов.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <p>1. Подготовить доклад на тему: «История и направления развития товароведения».</p> <p>Выполнение индивидуального исследования «Источники насыщения потребительского рынка РФ и РБ, их состояние», «Анализ состояния и перспективы развития потребительского рынка РФ и РБ».</p> <p>Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</p> <p>2. Субъекты, обеспечивающие товародвижение (товароведы), их функции, права и обязанности; реферирование темы.</p> <p>3. Составить схемы классификации товаров иерархическим и фасетным методами.</p> <p>Выполнение индивидуального исследования «Проанализировать преимущества и недостатки методов товароведения, возможность применения в профессиональной деятельности товароведа», заполнение рабочей тетради.</p> <p>Составить схему факторов качества товаров.</p> <p>4. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров, составление резюме.</p>	25	

<p>Выполнение индивидуального исследования «Направления развития и совершенствования ассортимента потребительских товаров»; составить письменный отчет.</p> <p>5. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров, составление резюме.</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров.</p> <p>Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции».</p> <p>Выполнение индивидуального исследования «Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами», составить письменный отчет.</p> <p>6. Подготовить доклад на тему: «Назначение и характеристика размерных характеристик товаров».</p> <p>Подготовка к семинару по теме «Физические свойства товаров», конспектирование по вопросам.</p> <p>7. Выполнение индивидуального исследования «Рассмотреть физические свойства товаров на примере конкретной группы», составить письменный отчет.</p> <p>8. Составить схему основных этапов технологического цикла товародвижения.</p> <p>9. Подготовить доклад на тему: «Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно- гигиенического режима. Уход за товарами при хранении.</p> <p>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения потребительских товаров, нормативная база».</p> <p>Выполнение индивидуального исследования «Изучить состояние и перспективы развития рынка тары и упаковки потребительских товаров», «Эффективность разных видов упаковки». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</p> <p>10. Подготовить доклад на тему: «Меры по предупреждению и снижению потерь. Экономическое значение мероприятий по сокращению потерь».</p>			
<p><b>Раздел 2 Товароведная характеристика продовольственных и непродовольственных товаров</b></p>		<p><b>258 (174 +84 вариатив)</b></p>	

<p><b>МДК 03.02.</b> <b>Товароведение</b> <b>продовольственных и</b> <b>непродовольственных</b> <b>товаров</b></p>		<p>258 (174 +84 вариатив)</p>	
<p><b>Тема 2.1.Особенности</b> <b>товароведения</b> <b>продовольственных</b> <b>товаров</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>128</b> (88 +40 вариатив) <b>60</b> (42 +18 вариатив)</p>	
	<p><b>1. Пищевая ценность.</b> <i>Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность, их взаимосвязь с химическими и физическими свойствами.</i> <i>Энергетическая ценность: определение. Показатели энергетической ценности. Основные и дополнительные энергетические вещества.</i> <i>Классификация продовольственных товаров по энергетической ценности: высококалорийные, среднекалорийные, низкокалорийные и бескалорийные.</i> <i>Биологическая ценность: определение. Физиологическая потребность в биологически ценных веществах. Физиологическая ценность: определение. Деление физиологически активных веществ на группы в зависимости от действия на нервную, иммунную и пищеварительную системы.</i> <i>Органолептическая ценность: определение. Потребности, удовлетворяемые органолептическими свойствами.</i> <i>Усвояемость: определение. Классификация веществ по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые). Факторы, влияющие на усвояемость.</i></p>	<p>4 вариатив</p>	<p>3</p>

	<i>Обязательность информации о пищевой ценности (калорийности и содержании важнейших веществ).</i>		
	<p><b>2.Зерномучные товары.</b>  <b>Рынок зерна и продуктов его переработки: состояние и перспективы развития.</b> Классификация и <b>пищевая ценность зерномучных товаров.</b> Особенности состава и строения зерна. Товароведная характеристика круп, муки, макаронных и хлебобулочных изделий по <b>пищевой ценности</b>, ассортименту, назначению, факторам, формирующим качество, упаковке и маркировке. Оценка качества зерномучных товаров. Дефекты: причины их возникновения, пути устранения. Условия и сроки хранения.</p>	8 (6+2 вариатив)	3
	<p><b>3.Флодоовощные товары.</b>  <b>Рынок плодooвощных товаров: состояние и перспективы развития.</b> Классификация плодooвощных товаров: свежих плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки. <b>Пищевая ценность свежих плодов и овощей.</b> Товароведная характеристика свежих плодов и овощей. Оценка товарного качества свежих плодов и овощей. Определяющие и специфичные показатели Градации качества: продукция стандартная, нестандартная, отход. Дефекты: микробиологические, физиологические, биологические, причины возникновения. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.  Продукты переработки плодов и овощей, их товароведная характеристика. Оценка качества продуктов переработки плодов и овощей.</p>	6 (4+2 вариатив)	3
	<p><b>4.Вкусовые товары.</b>  Классификация вкусовых товаров по основным физиологически активным веществам. <b>Пищевая ценность разных подгрупп вкусовых товаров.</b> Товароведная характеристика вкусовых товаров однородных</p>	10 (8+2 вариатив)	3



	<p>групп (водок, ликеро-наливочных изделий, виноградных вин, коньяка, пива, безалкогольных напитков, чая, кофе). <b>Факторы, формирующие качество вкусовых товаров однородных групп.</b> Оценка качества вкусовых товаров. Товарные сорта отдельных групп. Дефекты, причины их возникновения. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения различных групп вкусовых товаров.</p>		
	<p><b>5. Кондитерские товары.</b>  <b>Рынок кондитерских товаров: состояние и перспективы развития.</b>  Классификация и пищевая ценность кондитерских изделий. Товароведная характеристика кондитерских изделий по ассортименту, пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Оценка качества кондитерских изделий. Дефекты, причины их возникновения. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.</p>	<p>4 (2+2 вариатив)</p>	<p>3</p>
	<p><b>6. Пищевые жиры.</b>  <b>Рынок пищевых жиров: состояние и перспективы развития.</b>  Классификация и ассортимент растительных масел, животных жиров и маргариновой продукции. Пищевая ценность отдельных подгрупп, особенности сырья, процессов производства и назначения. Оценка качества пищевых жиров. Дефекты, причины их возникновения. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
	<p><b>7. Молочные товары.</b>  <b>Состояние рынка молочных товаров.</b> Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки. Товароведная характеристика отдельных подгрупп молочных товаров по ассортименту, составу, пищевой ценности, назначению, факторам, формирующим качество. Оценка качества молочных товаров. Дефекты, причины их возникновения. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.</p>	<p>8 (6+2 вариатив)</p>	<p>3</p>

	<p><b>8.Яичные товары.</b>  <i>Состояние рынка яйца и продуктов его переработки.</i> Классификация яйца и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и строение яйца, влияние на виды и категории. Оценка качества. Допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров.</p>	2	3
	<p><b>9.Мясные товары.</b>  <i>Рынок мясных товаров: состояние и перспективы развития. Источники поступления товаров, проблемы российского рынка.</i> Классификация мяса и продуктов его переработки. Тканевый и химический состав, пищевая ценность разных подгрупп мясных товаров, их отличительные признаки. Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров: мяса, в том числе птицы; субпродуктов, колбасных изделий, мясокопченостей, консервов по ассортименту, составу, сырью, процессам производства. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.</p>	8 (6+2 вариатив)	3
	<p><b>10. Рыбные товары.</b>  <i>Рынок рыбы и продуктов её переработки. Состояние и перспективы развития. Районы лова и разведения рыбы.</i> Классификация рыбы и продуктов ее переработки. Тканевый и химический состав, <i>пищевая ценность рыбы.</i> Важнейшие семейства промысловых рыб, их краткая характеристика. Товароведная характеристика отдельных подгрупп рыбных товаров. Оценка качества. Товарные сорта, принципы деления. Дефекты, причины их возникновения. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения отдельных подгрупп рыбных товаров.</p>	6 (4+2 вариатив)	3
	<p><b>11. Пищевые концентраты.</b></p>	2	3

	<b><i>Рынок пищевых концентратов: состояние и перспективы развития.</i></b> Классификация пищевых концентратов по сырью, назначению, срокам хранения. Отличительные признаки концентратов от других групп продовольственных товаров. <b><i>Пищевая ценность отдельных групп.</i></b> Товароведная характеристика важнейших подгрупп концентратов. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b>	26 (14 + 12 вариантов)	
	1.Оценка качества хлеба по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта. <b><i>Установление причин возникновения дефектов.</i></b>		
	2.Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей. <b><i>Установление причин возникновения дефектов.</i></b>		
	3.Определение товарного качества свежих плодов по стандартам на натуральных образцах (определение % стандартной, нестандартной продукции и отхода). <b><i>Установление причин возникновения дефектов.</i></b>		
	4.Определение товарного качества свежих овощей по стандартам на натуральных образцах (определение % стандартной, нестандартной продукции и отхода). <b><i>Установление причин возникновения дефектов.</i></b>		
	5.Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям. <b><i>Установление причин возникновения дефектов.</i></b>		
	6.Изучение показателей качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям стандарта. Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта. <b><i>Установление причин возникновения дефектов.</i></b>		

	7.Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки (на натуральных образцах). Выявление видов дефектов карамели и ранжирование их по степени значимости. <b>Установление причин возникновения дефектов.</b>		
	8.Оценка качества мучных кондитерских изделий по органолептическим показателям (на натуральных образцах). <b>Установление причин возникновения дефектов.</b>		
	9.Оценка качества маргарина по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами). <b>Установление причин возникновения дефектов.</b>		
	10.Оценка качества молока по органолептическим показателям. <b>Установление причин возникновения дефектов.</b>		
	11.Определение товарного сорта сыра по балльной оценке. <b>Установление причин возникновения дефектов.</b>		
	12.Оценка качества вареных колбас по органолептическим показателям.		
	13.Оценка качества рыбных товаров по органолептическим показателям. <b>Установление причин возникновения дефектов.</b>		
	<b>Практические занятия.</b>	42 (32 + 10 вариатив)	
	<b>1-2.Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственных товаров</b>		
	3-4.Урок – экскурсия: Анализ ассортимента зерномучных товаров в передовых торговых организациях (его широты, полноты, устойчивости и новизны, соответствия основным сегментам рынка, сложившимся в регионе) с обсуждением результатов на занятии.		
	5.Решение ситуационных задач на правила отбора объединенных проб и определение товарного качества свежих плодов и овощей (работа со стандартами).		

	6-7.Урок – экскурсия: Анализ ассортимента вкусовых товаров в передовых торговых организациях (его широты, полноты, устойчивости и новизны, соответствия основным сегментам рынка, сложившимся в регионе) с обсуждением результатов на занятии.		
	8.Изучение показателей качества различных подгрупп кондитерских изделий по стандартам, выявление признаков идентификации.		
	9-10.Урок – экскурсия: Анализ фактического ассортимента разных подгрупп кондитерских изделий по полноте, устойчивости и новизне в предприятиях розничной торговли с обсуждением результатов на занятии.		
	11.Изучение показателей качества различных подгрупп пищевых жиров по стандартам, выявление признаков идентификации.		
	12-13. Урок - экскурсия: Анализ ассортимента молочных товаров в передовых торговых организациях (его широты, полноты, устойчивости и новизны, соответствия основным сегментам рынка, сложившимся в регионе) с обсуждением результатов на занятии.		
	14.Расшифровка маркировки на банке молочных консервов и проверка соответствия маркировки на этикетке и доньшке банки (работа со стандартами, ситуационные задачи).		
	15.Изучение принципов деления яйца на виды и категории. Определение вида и категории яйца. Определение дефектов яйца (допустимые и недопустимые). <b>Установление причин возникновения дефектов.</b>		
	16.Изучение сортовой разделки туш говядины, свинины, баранины, принципов деления мяса на сорта.		
	17.Изучение правил клеймения мясных туш, расшифровка реквизитов ветеринарных и товароведных клейм.		
	18.Расшифровка маркировки на банке мясных консервов и проверка соответствия маркировки на этикетке и доньшке банки (работа со		

	стандартами, ситуационные задачи).		
	19-20. Урок - экскурсия: Анализ ассортимента рыбных товаров в передовых торговых организациях (его широты, полноты, устойчивости и новизны, соответствия основным сегментам рынка, сложившимся в регионе) с обсуждением результатов на занятии.		
	21. Расшифровка маркировки на банке рыбных консервов и проверка соответствия маркировки на этикетке и донышке банки (работа со стандартами, ситуационные задачи).		
<b>Тема 2.2. Особенности товароведения непродовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>130</b> (86 + 44 вариатив) 64 (40 + 24 вариатив)	
	<b>1. Товары из пластмасс.</b> Пластмассы: понятие, назначение, классификация, свойства, <i>состояние рынка. Факторы, формирующие качество товаров из пластмасс.</i> Синтетические смолы (полимеры) и эфиры целлюлозы – основное сырье для производства пластических масс. Классификация и характеристика ассортимента товаров из пластмасс. Оценка качества, требования к качеству товаров из пластмасс. Органолептические методы оценки качества изделий из пластмасс. Упаковка, маркировка, режим хранения товаров из пластмасс.	4 (2 + 2 вариатив)	3
	<b>2. Товары бытовой химии.</b> Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация, <i>состояние рынка. Факторы, формирующие качество товаров бытовой химии.</i> Классификация и характеристика ассортимента товаров бытовой химии (клеящих материалов, лакокрасочных товаров, моющих и чистящих средств, ядохимикатов и минеральных удобрений). Оценка качества, требования к качеству товаров бытовой химии. Упаковка, маркировка,	4 (2 + 2 вариатив)	3

	режим хранения товаров бытовой химии.		
	<b>3. Силикатные товары.</b> Силикатные товары (стеклянные, керамические): понятие, назначение, классификация, <i>состояние рынка. Факторы, формирующие качество силикатных товаров.</i> Виды стекла и керамики. Классификация и характеристика ассортимента стеклянных и керамических товаров. Оценка качества, требования к качеству силикатных товаров. Упаковка, маркировка, режим хранения силикатных товаров.	4 (2 + 2 <i>вариатив</i> )	3
	<b>4. Металлохозяйственные товары.</b> Металлохозяйственные товары: понятие, назначение, классификация. <i>Факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров.</i> Классификация и характеристика ассортимента металлохозяйственных товаров. Оценка качества, требования к качеству металлохозяйственных товаров. Упаковка, маркировка, режим хранения.	4 (2 + 2 <i>вариатив</i> )	3
	<b>5. Мебельные товары.</b> Мебельные товары: понятие, назначение, классификация, <i>состояние рынка. Факторы, формирующие качество мебельных товаров.</i> Классификация и краткая характеристика ассортимента мебельных товаров. Оценка качества, требования к качеству мебельных товаров. Упаковка, маркировка, режим хранения мебельных товаров.	2 (1 + 1 <i>вариатив</i> )	3
	<b>6. Строительные товары.</b> Строительные товары: понятие, назначение, классификация, <i>состояние рынка.</i> Классификация и краткая характеристика ассортимента строительных товаров. Оценка качества, требования к качеству строительных товаров. Упаковка, маркировка, режим хранения строительных товаров.	2	3
	<b>7. Электробытовые товары.</b> Электробытовые товары: понятие, назначение, классификация,	4	3

	<i>состояние рынка.</i> Классификация и характеристика ассортимента электробытовых товаров. Особенности конструкции, принцип действия, технико – экономические показатели и показатели качества. Оценка качества, требования к качеству, показатели безопасности электробытовых товаров. Упаковка, маркировка, режим хранения электробытовых товаров.		
	<b>8. Текстильные товары.</b> Текстильные товары: понятие, назначение, классификация, <i>состояние рынка.</i> Текстильные волокна, пряжа и нити: понятие, основные свойства, классификация, краткая характеристика. <b>Факторы, формирующие качество тканей.</b> Общие сведения о ткацких переплетениях и отделке тканей. Классификация и характеристика ассортимента тканей. Оценка качества, требования к качеству тканей. Нетканые материалы и искусственные меха, ковры и ковровые изделия: понятие, назначение, классификация и групповая характеристика ассортимента. Упаковка, маркировка, режим хранения текстильных товаров.	6 (4 + 2 вариатив)	3
	<b>9. Швейные и трикотажные товары.</b> Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение, классификация, <i>состояние рынка.</i> <b>Факторы, формирующие качество швейных и трикотажных товаров.</b> Классификация и характеристика ассортимента швейных и трикотажных товаров. Оценка качества, требования к качеству швейных и трикотажных товаров. Упаковка, маркировка, режим хранения швейных и трикотажных товаров.	4 (2 + 2 вариатив)	3
	<b>10. Обувные товары.</b> Обувные товары: понятие, назначение, классификация, <i>состояние рынка.</i> <b>Факторы, формирующие качество кожаной обуви.</b> Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. Кожаная	6 (4 + 2 вариатив)	3



	обувь; резиновая и полимерная обувь; валяная обувь: общие сведения и показатели качества. Оценка качества, требования к качеству обувных товаров. Упаковка, маркировка, режим хранения обувных товаров.		
	<b>11. Пушно – меховые и овчинно – шубные товары.</b> Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация. <b>Факторы, формирующие качество пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.</b> Характеристика пушно – мехового сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Оценка качества, требования к качеству пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Упаковка, маркировка, режим хранения пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	4 (2 + 2 <i>вариатив</i> )	3
	<b>12. Оргтехнические товары.</b> Оргтехнические товары: понятие, назначение, классификация. <b>Факторы, формирующие качество оргтехнических товаров.</b> Классификация и характеристика ассортимента оргтехнических товаров. Оценка качества, требования к качеству оргтехнических товаров. Упаковка, маркировка, режим хранения оргтехнических товаров.	2 (1 + 1 <i>вариатив</i> )	3
	<b>13. Музыкальные товары.</b> Музыкальные товары: понятие, назначение, классификация. Свойства звука, учитываемые при оценке качества музыкальных товаров. <b>Факторы, формирующие качество музыкальных товаров.</b> Классификация и характеристика ассортимента музыкальных товаров. Оценка качества, требования к качеству музыкальных товаров. Упаковка, маркировка, режим хранения музыкальных товаров.	2 (1 + 1 <i>вариатив</i> )	3
	<b>14. Бытовые электронные товары.</b> Бытовые электронные товары: понятие, назначение, классификация, <b>состояние рынка.</b> Классификация и краткая характеристика	2	3

	ассортимента бытовых электронных товаров. Бытовая радиоэлектронная аппаратура: понятие, параметры и ассортимент. Оценка качества, требования к качеству бытовых электронных товаров. Упаковка, маркировка, режим хранения бытовых электронных товаров.		
	<b>15. Фототовары.</b> Фототовары: понятие, назначение, классификация, <i>состояние рынка</i> . Классификация и характеристика ассортимента фототоваров. Фотоаппараты: классификация ассортимента, основные узлы, влияние конструкции узлов и деталей фотоаппаратов на их качество. Оценка качества, требования к качеству фототоваров. Упаковка, маркировка, режим хранения фототоваров.	2	3
	<b>16. Игрушки.</b> Игрушки: понятие, значение в воспитании детей, классификация. <i>Факторы, формирующие качество игрушек</i> . Классификация и краткая характеристика ассортимента игрушек. Оценка качества, требования к качеству игрушек. Показатели безопасности. Упаковка, маркировка, режим хранения игрушек.	2 (1 + 1 <i>вариатив</i> )	3
	<b>17. Спортивные, рыболовные, охотничьи товары и средства индивидуальной защиты.</b> Спортивные, рыболовные, охотничьи товары и средства индивидуальной защиты: понятие, назначение, классификация. Классификация и краткая характеристика ассортимента спортивных, рыболовных, охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты. Оценка качества, требования к качеству спортивных, рыболовных, охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты. Упаковка, маркировка, режим хранения товаров.	2	3
	<b>18. Ювелирные товары.</b> Ювелирные товары: понятие, назначение, классификация. <i>Факторы,</i>	4 (2 + 2 <i>вариатив</i> )	3

	<i>формирующие качество ювелирных товаров.</i> Материалы для изготовления и особенности производства ювелирных товаров. Классификация и характеристика ассортимента ювелирных товаров. Оценка качества, требования к качеству ювелирных товаров. Клеймение ювелирных изделий из драгоценных металлов. Основные и дополнительные клейма. Упаковка, маркировка, режим хранения ювелирных товаров и часов.		
	<b>19. Парфюмерно – косметические товары.</b> Парфюмерно-косметические товары: понятие, назначение, классификация. <b>Факторы, формирующие качество парфюмерно-косметических товаров.</b> Классификация и характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Оценка качества, требования к качеству парфюмерно-косметических товаров. Упаковка, маркировка, режим хранения парфюмерно-косметических товаров.	4 (2 + 2 <i>вариатив</i> )	3
	<b>Лабораторные работы и практические занятия</b>	66 (46 + 20 <i>вариатив</i> )	
	1. Идентификация товаров из пластмасс по виду применяемых синтетических смол и пластмасс, способам изготовления, отделке, назначению и видам изделий.		
	2. Изучение ассортимента и оценка качества синтетических моющих средств. <b>Установление причин возникновения дефектов.</b>		
	3 - 4. Урок – экскурсия: Анализ ассортимента товаров бытовой химии в передовых торговых организациях (его широты, полноты, соответствия основным сегментам рынка, сложившимся в регионе).		
	5. Изучение ассортимента стеклянных и керамических товаров по натуральным образцам и каталогам.		
	6. Решение ситуационных задач по правилам отбора проб из товарных партий, оценки качества стеклянных и керамических товаров и		

	установления градаций.		
	7. Оценка качества стеклянных и керамических товаров по органолептическим и физико-химическим показателям по действующим стандартам, определение их градации качества. <b>Установление причин возникновения дефектов.</b>		
	8. Изучение ассортимента металлохозяйственных товаров по натуральным образцам и каталогам.		
	9. Решение ситуационных задач по оценке качества металлохозяйственных товаров и установления градаций. Оценка качества металлохозяйственных товаров по действующим стандартам. <b>Установление причин возникновения дефектов.</b>		
	10 - 11. Урок – экскурсия: Анализ ассортимента мебельных и строительных товаров в передовых торговых организациях (его широты, полноты, соответствия основным сегментам рынка, сложившимся в регионе).		
	12. Изучение ассортимента электробытовых товаров по натуральным образцам, каталогам и Интернет ресурсам. Изучение конструкции, технико – экономических показателей и показателей качества электробытовых товаров.		
	13 - 14. Урок – экскурсия: Анализ ассортимента электробытовых товаров в передовых торговых организациях (его широты, полноты, соответствия основным сегментам рынка, сложившимся в регионе).		
	15. Анализ особенностей информации, содержащейся в маркировке, эксплуатационных документах и другой сопроводительной документации (ее полноты, четкости, характера изложения, выделения требований безопасности эксплуатации).		
	16. Идентификация тканей по роду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке, поверхностям плотности.		

	17. Решение ситуационных задач по оценке качества тканей и установления градаций. Оценка качества тканей по органолептическим и физико-химическим показателям по действующим стандартам. <b>Установление причин возникновения дефектов.</b>		
	18. Идентификация швейных и трикотажных изделий по видам, половозрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, форме, силуэту, покрою, размерам.		
	19. Решение ситуационных задач по правилам отбора проб из товарных партий, оценки качества швейных и трикотажных товаров по действующим стандартам и установления градаций. <b>Установление причин возникновения дефектов.</b>		
	20. Идентификация кожаной обуви по видам, половозрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, методам крепления, форме, отделке, размерам.		
	21. Решение ситуационных задач по правилам отбора проб из товарных партий, оценки качества кожаной обуви и установления градаций. Оценка качества кожаной обуви по действующим стандартам. <b>Установление причин возникновения дефектов.</b>		
	22. Идентификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров по видам, половозрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, отделке, размерам.		
	23. Изучение ассортимента бумаги, картона, изделий из бумаги и картона, товаров для письма, черчения, рисования и средств оргтехники по натуральным образцам.		
	24. Урок – экскурсия: Анализ ассортимента музыкальных товаров в передовых торговых организациях (его широты, полноты, соответствия основным сегментам рынка, сложившимся в регионе).		
	25. Изучение ассортимента и параметров бытовых электронных товаров		

	по каталогам и Интернет ресурсам. Выявление отличительных признаков классов бытовой радиоэлектронной аппаратуры.		
	26. Изучение средств информации о бытовой электронной аппаратуре и ее маркировке, упаковке, транспортировании и хранении (руководства по эксплуатации, паспорта, памятки, маркировка в документах, регламентирующих обозначение условий транспортирования, перегрузки, хранения и ухода).		
	27 - 28. Урок – экскурсия: Анализ ассортимента бытовых электронных товаров и фототоваров в передовых торговых организациях (его широты, полноты, соответствия основным сегментам рынка, сложившимся в регионе).		
	29. Изучение ассортимента игрушек по натуральным образцам. Выявление отличительных признаков различных видов игрушек. Анализ показателей безопасности игрушек, регламентируемых ГОСТ (или техническими регламентами).		
	30. Урок – экскурсия: Анализ ассортимента спортивных, рыболовных, охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты в передовых торговых организациях (сопоставление фактического ассортимента с сегментами потребителей).		
	31. Изучение ассортимента ювелирных товаров по натуральным образцам и каталогам. Расшифровка клеймения и маркировочных обозначений на ювелирных товарах.		
	32. Изучение ассортимента парфюмерно – косметических товаров по натуральным образцам и каталогам.		
	33. Оценка качества парфюмерно – косметических товаров по органолептическим и физико-химическим показателям по действующим стандартам. <i>Установление причин возникновения дефектов.</i>		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 3</b>		129 (87 + 42)	

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение законодательных и нормативно – правовых актов.

**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**

1. *По маркировке на упаковке сравнить по энергетической ценности аналогичные виды продовольственных товаров отечественного и импортного производства, сделать выводы и составить таблицу.*

2. *Изучение источников насыщения потребительского рынка, основных направлений формирования ассортимента и повышения качества зерномучных товаров.* Анализ фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети.

3. Анализ фактического ассортимента экзотических плодов в розничных торговых организациях, подготовка сообщения и мультимедийной презентации.

4. Составление схемы классификация показателей качества, градаций качества и дефектов плодоовощной продукции.

5. Изучение истории происхождения и распространения чая и кофе, подготовка сообщения.

6. *Изучение современного состояния и перспектив развития потребительского рынка кондитерских товаров. Изучение статистических данных, подготовка сообщений по материалам периодической печати и Интернет ресурсам.*

7. *Изучение современного состояния и перспектив развития сегментов потребительского рынка пищевых жиров. Изучение статистических данных, подготовка сообщений по материалам периодической печати и Интернет ресурсам.*

8. Анализ соблюдения принципов сортовой разделки туш говядины, свинины, баранины в торговле. Самостоятельная работа по зарисовке сортовой разделки туш.

9. *Составление логической схемы факторов качества рыбных товаров.* Анализ ассортимента рыбных товаров в розничной торговой организации.

10. Анализ ассортимента пищевых концентратов на местном рынке.

11. Изучение современного состояния и перспектив развития потребительского рынка товаров

вариатив)

бытовой химии. Изучение статистических данных, подготовка сообщений по материалам периодической печати и Интернет ресурсам.

12. Анализ ассортимента металлохозяйственных товаров на местном рынке.

13. *Изучение источников насыщения потребительского рынка, основных направлений формирования ассортимента и повышения качества мебельных товаров.*

14. *Изучение современного состояния и перспектив развития потребительского рынка строительных товаров. Изучение статистических данных, подготовка сообщений по материалам периодической печати и Интернет ресурсам.*

15. *По маркировке на упаковке товаров сравнить технические характеристики аналогичных видов электробытовых товаров различных изготовителей и торговых марок.*

16. *Составление логической схемы факторов качества тканей. Анализ ассортимента тканей в розничной торговой организации.*

17. Анализ ассортимента ковров и ковровых изделий. Выявление отличительных признаков ковров и ковровых изделий по способу производства.

18. Анализ ассортимента обувных товаров на местном рынке.

19. *Составление схемы классификации показателей качества, градаций качества и дефектов обувных товаров.*

20. Анализ ассортимента пушно – меховых и овчинно – шубных товаров. Выявление отличительных признаков товарных сортов.

21. *По маркировке на упаковке товаров (бумаги, картона, изделий из бумаги и картона, товаров для письма, черчения, рисования и средств оргтехники) сравнить состав и потребительские свойства аналогичных видов товаров различных изготовителей.*

22. *По маркировке на упаковке товаров сравнить технические характеристики аналогичных видов бытовых электронных товаров различных изготовителей и торговых марок.*

23. *Изучение источников насыщения потребительского рынка, основных направлений формирования ассортимента и повышения качества фототоваров.*

24. Изучение современного состояния и перспектив развития сегментов потребительского рынка спортивных, рыболовных, охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты. Изучение



статистических данных, подготовка сообщений по материалам периодической печати и Интернет ресурсам.		
<p>Производственная практика. Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ ассортиментной политики розничной торговой организации на основе расчета показателей ассортимента.</li> <li>- Ознакомление с товарным профилем и специализацией розничной торговой организации, товарными группами и ассортиментом реализуемых товаров.</li> <li>- Участие в приемке товаров по качеству совместно с товароведом розничной торговой организации.</li> <li>- Участие в проверке соответствия товаров требованиям нормативных документов, а также сведениям, указанным на маркировке, в товарно-сопроводительных документах и установление градации качества.</li> <li>- Ознакомление с содержанием маркировки товаров и участие в расшифровке реквизитов маркировки товаров однородных групп.</li> <li>- Ознакомление с условиями и сроками хранения товаров в магазине, отделе (секции, складе). Участие в контроле за режимом и сроками хранения товаров однородных групп.</li> <li>- Ознакомление с санитарно – эпидемиологическими требованиями к определенным группам товаров и упаковке. Участие в контроле за соблюдением санитарно – эпидемиологических норм и требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.</li> </ul>	<b>36</b>	
<b>Всего</b>	<b>498</b> (372 + 126 <i>вариатив</i> )	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: междисциплинарных курсов; логистики; мастерских: учебный магазин; учебный склад; лабораторий: информационных технологий в профессиональной деятельности; товароведения и экспертизы продовольственных товаров; товароведения и экспертизы непродовольственных товаров; технического оснащения торговых организаций.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- комплекты нормативной документации (Технические регламенты, стандарты, технические условия, СанПиНы);
- комплекты бланков технической документации;
- комплекты учебно – методической документации;
- наглядные пособия.

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

- рабочие места по количеству обучающихся студентов;
- торговая мебель;
- контрольно – кассовая техника;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- торговый инвентарь;
- натуральные образцы товаров.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

- рабочие места по количеству обучающихся студентов;
- стол для проведения оценки качества товаров;
- персональные компьютеры;
- приборы для проведения оценки качества товаров;
- комплекты нормативной документации (Технические регламенты, стандарты, технические условия, СанПиНы);
- комплекты бланков технической документации;
- комплекты учебно – методической документации;
- контрольно – кассовая техника;
- весоизмерительное оборудование;
- торговый инвентарь;
- натуральные образцы товаров;
- муляжи товаров;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты, каталоги, альбомы, рекламные проспекты и буклеты).

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения: учебник / И.М. Лифиц. – Москва: КНОРУС, 2017. – 220 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2016. – 660 с.
3. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. Учебник для вузов. – М.: Издательство НОРМА, 2016. – 283с.
4. Неверов А.Н., Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования; под ред. А.Н. Неверова, Т.И. Чалых. – 12-е изд., испр. и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 560 с.
5. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., исп. и доп. - М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2015. – 508 с.
6. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. – Изд. 12-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 494, [1] с. – (СПО).

Дополнительные источники:

7. Балаева С.И. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Учебное пособие / Под общ. ред. к.э.н., доцента С.И. Балаевой. - 3-е изд. - М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2015. – 552 с.
8. Вилкова С. А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров / Вилкова С.А., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2017. - 498 с.
9. Голубенко О. А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с.
10. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник/ Н.С. Казанцева. - 3-е изд. - М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2016. – 400 с.
11. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: учебник/ Н. С. Моисеенко. – Изд. 6-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 379, [1] с ил. – (Среднее профессиональное образование).

12. Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 464 с.

13. Николаева М. А. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА - М, 2015. - 304 с.

Профессиональные информационные системы «1С: Управление торговлей».

Интернет-сайты:

1. <http://www.1gost.ru/> Сайт национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ.

2. <http://www.cislink.com> - База потребительских товаров.

3. <http://www.cosmomir.ru> - Информационно-деловой портал.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товара» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по рабочей профессии продавец».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товара» и специальности 38.02.04 «Коммерция» (по отраслям).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Товароведение продовольственных товаров», «Товароведение непродовольственных товаров», «Организация коммерческой деятельности»; «Организация торговли»; «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда»; «Теоретические основы товароведения»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Мастера: наличие высшего профессионального образования с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 –го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 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
<p>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров</p>	<p>1.Обоснованность выбора основных групп и подгрупп товаров, разработки ассортиментного перечня при формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой конкретной торговой организации и ситуацией. 2.Правильность выбора номенклатуры показателей качества товаров в конкретной торговой организации. 3.Обоснованность выводов по результатам соответствия потребительских свойств и показателей качества отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров в конкретной торговой организации установленным требованиям нормативных документов.</p>	<p>Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе производственной практики</p>
<p>ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению и списанию</p>	<p>1.Точность расчетов нормируемых, актируемых потерь, ликвидных и неликвидных отходов, возникающих в конкретной торговой организации в соответствии с Методическими рекомендациями по бухгалтерскому учету. 2. Правильность оформления документов на списание товарных потерь, возникающих в конкретной торговой организации. 3.Обоснованность реализации мероприятий по предупреждению и списанию товарных потерь в конкретной торговой организации.</p>	<p>Текущий контроль: оценка продукта учебной деятельности (расчеты) по критериям (правильность, точность) в процессе практических занятий и производственной практики</p>
<p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>1.Правильность оценивания и расшифровки производственной маркировки, нанесенной изготовителем на отдельный товар и (или) на упаковку, торговой маркировки, нанесенной на ценники, чеки или эксплуатационные документы в</p>	<p>Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе производственной</p>

	<p>соответствии с нормативными документами.</p> <p>2. Правильность оценивания и расшифровки различных видов товарных знаков, штриховых кодов, нанесенных на отдельные товары в соответствии с Законом РФ «О товарных знаках» и практической ситуацией.</p>	практики
<p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества</p>	<p>1.Правильность классификации товаров, реализуемых в конкретной торговой организации на однородные группы, подгруппы, виды, разновидности, наименования и идентификации их ассортиментной принадлежности в соответствии с установленными правилами и ситуацией.</p> <p>2.Полнота оценки органолептическим и измерительным методами качества определенной группы товаров, в соответствии с нормативными документами (ГОСТ, ТУ, Технический регламент) и ситуацией.</p> <p>3.Сопоставление полученных результатов оценки качества с базовыми показателями и определение градации качества определенной группы товаров в соответствии с нормативными документами и ситуацией.</p> <p>4. Обоснованность диагностики дефектов и выявления причин возникновения дефектов отдельных наименований продовольственных и непродовольственных товаров в соответствии с нормативными документами (ГОСТ, ТУ, Технический регламент) и ситуацией.</p>	Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе производственной практики
<p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению</p>	<p>1.Правильность проверки соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к состоянию транспортного средства, перевозящего продовольственные товары, наличия санитарного паспорта на транспортное средство, условий транспортирования товаров в соответствии с нормативными документами.</p>	Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе производственной практики

<p>сопроводительных документов</p>	<p>2.Обоснованность результатов сопоставления условий и сроков хранения товаров, реализуемых в конкретной торговой организации, с нормативными документами. 3.Правильность проверки соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов на доставленный товар, в конкретную торговую организацию в соответствии с инструкциями П-6 и П-7.</p>	
<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно – эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>1.Правильность оценки соблюдения безопасности, экологических свойств, надежности, совместимости и взаимозаменяемости упаковки в конкретной торговой организации. 2.Соответствие оценки соблюдения санитарно – эпидемиологических требований к определенной группе товаров упаковке, реализуемых в конкретной торговой организации нормативным документам органов Роспотребнадзора. 3.Обоснованность оценивания качества процессов, происходящих при хранении скоропортящихся продовольственных товаров и причин их возникновения в конкретной торговой организации в соответствии с Санитарными правилами и нормами (СанПиНы).</p>	<p>Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе производственной практики</p>
<p>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные</p>	<p>1.Точность и полнота перечня средств измерения для нескольких групп товаров и других объектов, используемых в конкретной торговой организации в соответствии с классификацией средств измерения. 2.Правильность проверки средств измерения, используемых в конкретной торговой организации, на выполнение метрологических требований, срока государственной поверки, наличия клейма. 3.Обоснованность результатов проверки о соответствии средств измерения, используемых в конкретной торговой организации, установленным метрологическим требованиям на основании нормативных документов.</p>	<p>Текущий контроль: оценка продукта учебной деятельности (расчеты) по критериям (правильность, точность) в процессе практических занятий и производственной практики</p>

	4.Точность перевода внесистемных единиц измерений товаров, поступивших в конкретную торговую организацию в системные единицы измерения (СИ) и расчет убытков при переводе внесистемных единиц измерений в системные единицы в соответствии с методикой расчета.	
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	1.Правильность проверки подлинности, срока действия сертификата соответствия, удостоверения о качестве и безопасности определенной группы товаров, ветеринарного свидетельства на мясные товары, реализуемые в конкретной торговой организации. 2. Сопоставление наименований определенной группы товаров, указанных в сертификате соответствия, удостоверении о качестве и безопасности, ветеринарном свидетельстве с фактическими наименованиями принятого товара в конкретной торговой организации в соответствии с нормативными документами и образцами. 3.Обоснованность результатов мероприятий по контролю наличия, подлинности документов по подтверждению соответствия, сопоставлению наименований товаров, указанных в документах с фактическими наименованиями товаров в конкретной торговой организации в соответствии с инструкцией.	Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе производственной практики  Итоговый контроль: оценка продукта учебной деятельности (оформленная документация) по критериям (правильность, точность, соблюдение методики) на квалификационном экзамене по модулю
		Итоговый контроль: экзамены по МДК.03.01, МДК.03.02.; зачет по ПП; квалификационный экзамен по модулю.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверить у обучающихся не только сформированность 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.	Постоянство демонстрации интереса к будущей профессии через качественное обучение и активное участие в колледжных, городских, республиканских Всероссийских мероприятиях профессиональной направленности	Интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Самоорганизация собственной деятельности в конкретной ситуации Оптимальность выбора и применения типов,вых методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров Адекватность самооценки эффективности и качества выполняемых работ в реальной ситуации	Качество содержания портфолио обучающегося, наличие достижений
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Оптимальность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в стандартных и нестандартных ситуациях Осознанность ответственности за принятые решения	
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Грамотность и скорость поиска необходимой информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Эффективность использования полученной информации	
ОК5.Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Правильность владения технологиями информационно-коммуникационной культуры Целесообразность анализа и оценки полученной информации	
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Толерантность поведения и установление эффективных коммуникаций при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководством и потребителями	
ОК 7.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	Целесообразность определенных задач профессионального и личностного развития Эффективность методов самообразования для профессионального и личностного	

повышение квалификации	развития Демонстрация профессионального роста	
ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	Самоорганизация профессиональной деятельности и жизни в социуме в соответствии на основе занятий спортом и укрепления здоровья	
ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	Грамотность ведения деловых диалогов на иностранном языке	
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	Грамотность осуществления устной и письменной речи в ходе профессиональной деятельности	
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.	Осуществление профессиональной деятельности посредством избежания рисков, связанных с техногенными факторами. Составление плана мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Осуществление мониторинга по реализации мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Осуществление профессиональной деятельности в соответствии с соблюдением действующих законодательных норм, требований нормативных документов, стандартов и ТУ	

**6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
<b>БЫЛО</b>	<b>СТАЛО</b>
Основание: ПИСЬМО – ЗАПРОС РАБОТОДАТЕЛЕЙ	
Подпись лица внесшего изменения	