

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Букина Татьяна Сергеевна
Должность: Директор
Дата подписания: 06.04.2021 08:04:48
Уникальный программный ключ:
bc699f664e703f5a55f6298f1bb53494e3e8e7e46a0bb167a0f6c472340f58a



**Частное образовательное учреждение
профессионального образования
«Московский областной гуманитарный открытый колледж»**

ПРИНЯТА

Педагогическим советом
Протокол № 4 от «26» марта 2021 г.

Председатель  Т.С. Букина

УТВЕРЖДАЮ

Приказ № 16/03-21 от «26» марта 2021 г.

Директор  Т. С. Букина



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

по направлению
38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»
(очная форма обучения, на базе основного общего образования)

Серебряные пруды, 2021г.

Рабочая программа ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО) 38.02.04 Коммерция (по отраслям) утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 539 от 15.05.2014 г.

Организация-разработчик: Частное образовательное учреждение профессионального образования «Московский областной гуманитарный открытый колледж»

Разработчик:
преподаватель Власенко О.Н.

Председатель ПЦК Л.Д.Гостилова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 5-7
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9-25
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26-
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы 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 сохранности товаров.**

Менеджер по продажам должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

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 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании на курсах повышения квалификации, при освоении профессии продавца в рамках специальности СПО (на базе основного общего образования) .

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

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

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента,
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности,
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями,
- установления градаций качества,
- расшифровки маркировки,
- контроля режимов 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 хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним,
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 396 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося -312 час, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 168 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося -84 часа;
 - производственной практики - 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 5.2.3. 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	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

Коды профессиональных компетенций	Наименования 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, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1-3.3	МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	132	84	48		48				
ПК 3.4-3.8	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.	120	84	48		36				
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							144	
	Всего:	396	168	96		84				144

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения			
Тема 1. Введение в товароведение	содержание		
	Введение в товароведение. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи. История и перспективы развития.	4	2
	Практические работы Реферат	4	2,3
Тема 2. Объекты и субъекты товароведения	содержание		
	Объекты и субъекты товароведения. Товароведная характеристика товара.	2	2
	Практические работы Реферат	4	2,3
Тема 3.методы товароведения	содержание		
	Методы товароведения	2	2
	Практические работы Реферат	4	2,3
Тема 4. Классификация и кодирование товаров	содержание		
	Классификация и кодирование товаров	2	2
	Практические работы Реферат	4	2,3
	Составление классификации товаров различными способами		
Тема 5. Товароведные характеристики товаров Ассортимент товаров.	содержание		
	Ассортимент товаров. Классификация ассортимента, свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом товаров.	4	2

	Практические работы			
Тема 6. Качество товаров.		Анализ ассортиментной политики розничных торговых предприятий. Расчет показателей ассортимента торговых предприятий.	6	2,3
	содержание			
		Качество товаров. Показатели качества, номенклатура потребительских свойств и показателей. Виды нормативных документов, регламентирующих требования к качеству потребительских товаров. Оценка качества товаров. Градации качества. Дефекты товаров.	4	2
	Практические работы			
		Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами. Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов их деления.	10	2,3
Тема 7. Количественная характеристика товаров	содержание			
		Количественная характеристика товаров.	2	2
	Практические работы Реферат		4	2,3
Тема 8. Физические свойства товаров.	содержание			
		Физические свойства товаров, общие физические и специфические свойства товаров.	4	2
	Практические работы Реферат		4	2,3
Тема 9. Обеспечение качества и количества товаров.	содержание			
		Технологический цикл товародвижения. Контроль качества и количества товарных партий. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.	4	2
	Практические работы Реферат		2	2,3
Тема 10. Формирование и сохранение качества и	Содержание			
		Факторы, формирующие качество и количество	2	2

количества товаров.		товаров, факторы, влияющие на сохранность качества и количества товаров.		
	Практические работы Реферат		2	2,3
Тема 11. Товарные потери.	содержание			2
		Виды и разновидности потерь, меры по предупреждению образования потерь. Документы, регламентирующие списание потерь.	2	
	Практические работы			
		Расчет различных видов потерь	2	2,3
Тема 12. Товарная информация	содержание		4	2
		Виды. Формы и средства товарной информации.		
	Практические работы			
		Определение видов, форм товарной информации, анализ маркировки.	2	2,3
Самостоятельная работа обучающихся при изучении МДК				
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление работ и подготовка к их защите. Изучение нормативных документов.			48	3
Примерная тематика домашних заданий				
Составление классификации товаров различными способами, расчеты коэффициентов широты, полноты, устойчивости, новизны ассортимента, составление тестов, кроссвордов, расшифровка маркировки различных товаров.				
Всего:			132	
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.				
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров				
Тема 1. Мука	Содержание		2	
		Мука: понятие и назначение. Классификация. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Помолы и выходы муки. Сравнительные характеристики. Оценка		2

		качества.		
		Практические занятия	-	2,3
		Определение товарного сорта муки по цвету, количеству и качеству сырой клейковины.		
Тема 2. Хлебобулочные изделия		Содержание	2	
		Хлебобулочные изделия: понятия и назначения, классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика хлебобулочных изделий и хлеба разных видов и наименований.		2
		Практические занятия	2	2,3
		Изучение ассортимента. Оценка хлеба по органолептическим показателям. Изучение физико-химических показателей по стандарту.		
Тема 3 Чай и кофе		Содержание	2	
		Чай и кофе. Понятие и назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Общность и различие чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Факторы, формирующие качество. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.		2
		Практические занятия	4	2,3
		Органолептическая оценка чая и кофе.		
Тема 4 Сахар и его заменители		Содержание	2	
		Сахар, понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Упаковка. Хранение. Сахарозаменители: понятие, виды, назначение. Представление о химической природе. Состав и пищевая ценность.		2
		Практические занятия	4	2,3
		Распознавание видов сахара. Органолептическая оценка сахара.		
Тема 5 Молочные товары		Содержание	2	
		Состояние и перспективы развития сегмента рынка молочных товаров. Общая классификация. Характеристика ассортимента. Особенности производства.		2

	Пищевая ценность.		
	Практические занятия	4	2,3
	Изучение ассортимента и оценка качества молока (сливок) по органолептическим показателям. Оценка качества кисломолочных продуктов по органолептическим показателям на соответствие стандартам. Органолептическая оценка качества молочных консервов. Расшифровка маркировки. Оценка качества сыров по органолептическим показателям. Распознавание ассортимента масла коровьего. Оценка качества по органолептическим показателям.		
Тема 6 Яйцо и продукты его переработки	Содержание	2	
	Яйцо и продукты его переработки: понятие, назначение. Отличительные особенности. Строение. Пищевая ценность. Оценка качества. Хранение. Потери.		2
	Практические занятия	2	2,3
	Определение качества и свежести яиц.		
Тема 7 Мясо и мясные продукты	Содержание	2	
	Состояние и перспективы развития рынка мясных товаров. Разделка и сортовой разруб туш и полутуш. Мясные субпродукты. Мясо домашней птицы. Мясные полуфабрикаты. Колбасные изделия. Копченые мясные продукты. Мясные консервы.		2
	Практические занятия	4	2,3
	Изучение строения скелета и ткани мяса. Изучение сортовой разделки мяса по стандартам и инструкции по ветеринарному клеймению мяса. Изучение органолептических и физико-химических показателей мяса птицы по стандарту.		
Тема 8 Рыба и рыбные товары	Содержание	2	
	Состояние и перспективы развития сегмента рынка рыбных товаров.		2

		<p>Потребительские свойства. Районы рыболовства. Строение тела рыбы. Тканевый и химический состав. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Соленая, пряная, маринованная. Вяленая, сушеная и копченая рыба. Икра. Нерыбные морепродукты.</p>		
		Практические занятия	4	2,3
		<p>Изучение строения тела рыбы по иллюстрациям, муляжам, рисункам. Изучение основных тканей и химического состава. Изучение промысловых рыб важнейших семейств. Установление отличительных признаков.</p>		
Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров				
Тема 9 Текстильные товары		Содержание	2	
	.	<p>Текстильные товары: понятие. Факторы, влияющие на формирование свойств и качества текстильных товаров; текстильные волокна, пряжа и нити; классы ткацких переплетений, отделка. Характеристика ассортимента и потребительских свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей Дефекты тканей. Контроль качества тканей. Упаковка, складирование, маркировка, транспортирование и хранение текстильных товаров. Характеристика ассортимента и потребительских свойств ковров, ковровых изделий, нетканых материалов.</p>		2
		Практические занятия	4	2,3
		<p>Распознавание органолептическим способом волокнистого состава тканей. Изучение влияния пряжи, нитей, переплетений и отделки на потребительские свойства тканей Изучение ассортимента хлопчатобумажных тканей по</p>		

		<p>применяемой пряже, видам ткацких переплетений, отделку, назначению, потребительским свойствам</p> <p>Изучение ассортимента льняных тканей по применяемой пряже, нитям, видам ткацких переплетений, отделке, назначению, потребительским свойствам.</p> <p>Изучение ассортимента шерстяных тканей по применяемой пряже, видам ткацких переплетений, отделке, назначению, потребительским свойствам.</p> <p>Изучение ассортимента шелковых тканей по применяемой пряже, нитям, видам ткацких переплетений, отделке, назначению, потребительским свойствам</p> <p>Изучение нормативно-технической документации по контролю качества тканей</p> <p>Распознавание дефектов тканей при сортировке.</p>		
Тема 10 Швейные и трикотажные товары.	Содержание		2	2
		<p>Факторы, формирующие свойства и качество швейных и трикотажных товаров; исходные материалы, способы производства, конструирование, моделирование</p> <p>Классификация и групповая характеристика ассортимента швейных и трикотажных товаров.</p> <p>Потребительские свойства этих товаров. Дефекты, оценка качества.,</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение швейных и трикотажных товаров</p>		
	Практические занятия		4	2.3
	<p>Составление товароведных характеристик швейных и трикотажных товаров</p> <p>Оценка качества швейных и трикотажных товаров по действующим стандартам.</p> <p>Ознакомление с методами контроля качества швейных и трикотажных изделий последовательность осмотр</p>			
Тема 11 Обувные товары	Содержание		2	
		<p>Обувные товары: понятие, состояние рынка. Факторы, влияющие на формирование свойств и качества обувных</p>		2

	<p>товаров</p> <p>Натуральные и искусственные материалы, применяемые для изготовления обуви. Методы крепления, их влияние на свойства обуви.</p> <p>Классификация и характеристика обуви по половозрастному признаку, назначению, размерам и т.д.</p> <p>Полотно-ростовочный ассортимент обуви.</p> <p>Дефекты обуви, причины их возникновения. Гарантийные сроки эксплуатации, правила обмена обуви. Маркировка, упаковка, хранение и уход за обувью.</p>		
	Практические занятия	2	2,3
	<p>Изучение ассортимента кожаной обуви. Составление товароведной характеристики образцов с указанием наименования, половозрастного и сезонного назначения, применяемых материалов, способа изготовления и др. признакам.</p> <p>Оценка качества кожаной обуви. Изучение нормативно-технической документации на обувь. Изучение и отработка приемов осмотра обуви при сортировке.</p>		
Тема 12 Пушно-меховые и овчинно-шубные изделия	Содержание	2	
	<p>Состояние рынка пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Группировка меховых товаров. Свойства волосяного покрова, кожаной ткани и шкурки в целом.</p> <p>Характеристика ассортимента меховых товаров.</p> <p>. Возможные дефекты пушно-мехового и овчинно-шубного полуфабриката и готовых изделий</p>		2
	Практические занятия	2	2,3
	Товароведная характеристика меховых товаров		
Тема .13 Парфюмерно-косметические товары	Содержание	2	
	<p>Состояние рынка парфюмерно-косметических товаров, новые виды парфюмерно-косметических товаров.</p> <p>Факторы, влияющие на формирование качества и сохранность качества этих товаров.</p>		2

	Классификация и групповая характеристика парфюмерных и косметических товаров Показатели качества. Оценка качества. Маркировка, упаковка и хранение парфюмерно- косметических товаров		
	Практические занятия	2	2,3
	Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров, Оценка качества парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям.		
Тема 14 Товары из пластмасс	Содержание	2	
	. Пластмассы: понятие, общие свойства. факторы, формирующие качество товаров из пластмасс. методы переработки пластмасс в изделия, их особенности Классификация и характеристика ассортимента хозяйственных и культурно-бытовых товаров из пластмасс Дефекты изделий из пластмасс. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение товаров из пластмасс		2
	Практические занятия	2	2,3
	Изучение ассортимента изделий из пластмасс. Распознавание различных видов пластических масс в изделиях Органолептическая оценка качества товаров из пластмасс. Определение дефектов, содержание маркировки, виды упаковки		
Тема 15 Товары бытовой химии	Содержание	2	
	Товары бытовой химии: понятие, назначение. Классификация товаров бытовой химии. Ассортимент товаров бытовой химии Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии.		2
	Практические занятия	2	2,3
	Изучение и анализ ассортимента товаров бытовой химии (клеев, лакокрасочных товаров, моющих средств, пятновыводящих, чистящих и полирующих средств,		

		ядохимикатов и т.д.). Изучение особенностей информации о товарах бытовой химии		
Тема 16 Мебельные товары	Содержание		2	
		Факторы, формирующие качество мебели: исходные материалы, конструкция, технология производства. Классификация и характеристика ассортимента столярной, плетеной мебели. Дефекты мебели, показатели качества мебели. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мебели, уход за ней.		2
	Практические занятия		2	2,3
	Изучение ассортимента мебели. Составление товароведной характеристики образцов мебели			
Тема 17 Строительные товары	Содержание		2	
		Классификация строительных товаров Ассортимент минеральных вяжущих, стеновых материалов, кровельных, теплоизоляционных, облицовочных, отделочных материалов, материалов для пола и остекления Показатели качества, показатели безопасности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение строительных материалов.		2
	Практические занятия		2	2,3
	Распознавание упаковки, маркировка, транспортирование и хранение строительных материалов.			
Тема 18 Электробытовые товары	Содержание		2	
		Группировка электробытовых товаров. Требования к качеству электробытовых товаров, показатели безопасности этих товаров Ассортимент электробытовых товаров Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация электробытовых товаров. Эксплуатационные документы. Меры безопасности при эксплуатации		2

	электробытовых товаров. Гарантийные сроки эксплуатации.		
	Практические занятия	2	2,3
	Анализ особенностей информации, содержащейся в маркировке, руководствах по эксплуатации и др. сопроводительной документации. Анализ ассортимента электробытовых товаров на местном рынке Изучение конструкции, технико-экономических показателей и показателей качества электробытовых приборов		
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	3
Самостоятельная работа при изучении МДК.		36	3
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление работ и подготовка к их защите. Изучение нормативных документов.			
Примерная тематика домашних заданий			
Проведение анализа ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров на местном рынке Составление информационно-рекламных текстов об ассортименте и потребительских свойствах товаров. Подготовка сообщений об истории товаров, направлении моды, новых видах продовольственных и непродовольственных товаров.			
Всего:		120	
Производственная практика		144	
Виды работ: -изучение ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров, -оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями, -расшифровка маркировки, -участие в приемке продовольственных и непродовольственных товаров, -,изучение условий и сроков хранения и транспортирования товаров, -изучение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, -размещение товаров на хранение,			

-обслуживание покупателей, -оформление сопроводительных документов -расчет товарных потерь и порядок их списания..		
Всего	396	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов –

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебная мебель, доска, Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Рабочие места по количеству обучающихся, горки, прилавки, витрины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, контрольно-кассовая техника.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения. Учебник для СПО. – М.: КНОРУС, 2018. – 5 экз.
2. Криштафович В.И., Криштафович Д.К. Теоретические основы товароведения. – Учебник для СПО. – М.: КНОРУС, 2018. – 5 экз.
1. Моисеенко Н.С. Основы товароведения. Учебник для СПО. – М.: КНОРУС, 2018. – 5 экз.
2. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебник для СПО. – 2-е изд. перераб и доп. – М.: Юрайт, 2018. – 5 экз.
3. Ашряпова А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Учебное пособие для СПО. – М.: КНОРУС, 2018. – 5 экз.
4. Ашряпова А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО. – М.: КНОРУС, 2018. – 5 экз.
5. Отосина В.Н. Организация и проведение экспертизы и о оценки качества товаров. Учебное пособие для СПО. – М.: КНОРУС, 2019. – 3 экз.

Электронные источники:

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 479 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9322-6.- www.biblio-online.ru
2. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для СПО / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. - www.biblio-online.ru
1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 479 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9322-6.- www.biblio-online.ru
2. Минько, Э. В. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 373 с. — 978-5-4486-0017-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70618.htm>
3. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/80293.html>

Дополнительные источники:

1. Алексеев Н.С. Товароведение хозяйственных товаров т.І -М.: Экономика, 2017
2. Ахмин А.М., Гасюк Д.П. «Основы управления качеством продукции» - С-Пб.: Союз», 2018. В.П.
3. Ванькевич, Л.М. Малютина Хранение продовольственных товаров – Москва, «Экономика», 2017
4. Голубкина Т.С. и др. Розничная торговля продовольственными товарами
5. Товароведение и технология – М.: Издательский центр «Академия», 2007
6. Гончаров В.Д. Маркетинг продовольственных товаров в России – Москва «Финансы и статистика», 2018.
7. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов – Москва Мастерство: Высшая школа, 2017г
8. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. М.: Изд. Центр «Академия», 2018.
9. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок – М.: Изд. Центр «Академия», 2018.
10. Карташова Л.А., Николаева М.А. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. М.: Изд. Дом «Деловая литература», 2018.
11. Матюхина Б.А., Королькова Э.Б. Товароведение пищевых продуктов – Москва, ИРПО «Академия», 2017.
12. Неверов А.Н., Чалых Т.И. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учебник для НПО и учебное пособие для СПО. –М.: Профобридат, 2017
13. Николаева М.А., Карташова Л.В. Средства информации о товарах – Москва «Экономика», 2017.
14. Николаева М.А. Товарная экспертиза. Изд. Дом «Деловая литература», 2017.
15. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы – Москва «Норма», 2018.
16. Пехташева Е.Л. Биоповреждения и защита непродовольственных товаров. _ М.: Мастерство, 2017 .
17. Теплов В.И., Сероштан М.В. Коммерческое товароведение – Москва Изд. Дом «Дашков и К», 2017.
18. Федько В.П. Упаковка и маркировка – Москва «Издательство ПРИОР», 2017.
19. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Туров А.С. Товароведение и экспертиза текстильных и швейно-трикотажных товаров. - Ростов-на Дону: Феникс,
20. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Туров А.С. Товароведение и экспертиза строительных, силикатных товаров. - Ростов-на Дону: Феникс, 2017.
21. Шепелев А.Ф. Печенежская И.А. и другие. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров – Ростов-на-Дону Изд. Центр «Март», 2018.
22. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров – Ростов-на-Дону Изд. Центр «Март», 2017.
23. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров – Ростов-на-Дону Изд. Центр «Март», 2017.
24. Яковлева Л.А., Кутакова Г.С. Товароведение парфюмерно-косметических товаров.
25. Т.Г. Родина, М.А. Николаева Справочник по товароведению продовольственных товаров – Москва «Колас С», 2017.
26. Журналы «Спрос», «Коммерческий вестник», «Товаровед».

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>Знать принципы формирования ассортимента.</p> <p>Знать номенклатуру показателей качества</p> <p>Знать требования нормативных документов области ассортимента.</p> <p>Определять показатели ассортимента</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса</p> <p>Текущий контроль в форме устного опроса</p> <p>Текущий контроль в форме устного опроса</p> <p>Зачёт выполнения практических работ</p>
<p>ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.</p>	<p>Знать виды товарных потерь и причины их образования</p> <p>Рассчитывать товарные потери и списывать их</p>	<p>Оценка устного и письменного опроса</p> <p>Зачёт выполнения практических работ</p>
<p>ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>Знать требования стандартов к содержанию маркировки</p> <p>Проводить анализ маркировки на соответствие установленным требованиям</p>	<p>Оценка устного и письменного опроса</p> <p>Зачёт выполнения практических работ</p>
<p>ПК3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p>	<p>Распознавать товары по ассортиментной принадлежности</p> <p>Правильно выбрать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества, определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям.</p> <p>Знать требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса</p>	<p>Зачет выполнения практических и лабораторных работ</p> <p>Текущий контроль в форме устного и письменного опроса</p> <p>Текущий контроль в форме устного опроса</p>

	<p>Отборка пробы и выборки из товарных партий.</p> <p>Знать органолептические и инструментальные методы оценки качества;</p> <p>Знать виды дефектов; причины их возникновения.</p> <p>Быстро и точно проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);</p> <p>Чётко определять градации качества;</p> <p>Правильно оценивать качество тары и упаковки; Чётко диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;</p>	<p>Зачет выполнения практических и лабораторных работ</p> <p>Текущий контроль в форме устного опроса работ.</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Зачет выполнения практических и лабораторных работ</p> <p>Зачет выполнения практических и лабораторных работ</p> <p>Зачет выполнения практических и лабораторных работ</p>
<p>ПК3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<p>Знать условия и сроки хранения и транспортирования товаров.</p> <p>Проверять правильность оформления сопроводительных документов.</p>	<p>Текущий контроль в форме устного и письменного опроса</p> <p>Оценка выполнения практических работ</p>
<p>ПК3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>Знать санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке</p>	<p>Текущий контроль в форме устного и письменного опроса</p>
<p>ПК 3.7. Производить</p>	<p>Знать международные единицы</p>	<p>Оценка устного</p>

измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	измерений. Переводить внесистемные единицы измерений в системные.	опроса Оценка выполнения практических работ
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Знать документы, подтверждающие соответствие товаров утвержденным требованиям	Оценка устного опроса

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять 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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии. - участие в профессиональных конкурсах.	Оценка результатов наблюдений педагогов за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы на всех аудиторных занятиях и практиках.
ОК 2 Способность организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных педагогом.	- рациональность решения профессиональных задач в сфере обслуживания клиентов.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-обоснованность доказательства принятого решения в оценке деятельности. -ответственность за выполненную работу.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-эффективность поиска необходимой информации. -правильность анализа инноваций.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами..	-результативность информационного поиска материала.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-адекватность самооценки деятельности в команде, с клиентами. - эффективность общения.	
ОК 12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования	приобретение практического опыта, рост профессионального мастерства	

стандартов, условий.	технических		
-------------------------	-------------	--	--