

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания
(МТКП)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля
**ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ТОВАРОВ**

код, специальность: **38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»**

форма обучения **очная**

Москва
2018

СОГЛАСОВАНО:

Предметной цикловой комиссией
«Ресторанно-гостиничный бизнес»
Протокол № 01
от «31» августа 2018 года
Председатель предметной цикловой
комиссии



Летникова Н.Б.

Подпись

Инициалы Фамилия

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

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/Е.Н. Махиненко/
Инициалы Фамилия

СОГЛАСОВАНА:
Представитель работодателя



Подпись

наименование предприятия (организации), должность



Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Супруненко В.Н., преподаватель МТКП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 5.2.3. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковку, 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.

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:

уметь:

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

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

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;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего часов **525 часа**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **415** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **287** часов;

самостоятельной работы обучающегося **108** часов;

консультации **20** часов;

производственной практики (по профилю специальности) **108** часов;

консультации по практике **2** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) 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 сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению требуемых документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковку, 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.	Организовать 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а так же требования стандартов, технических условий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров

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.-3.8.	МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	136	100	35		36				
ПК 3.1.-3.8.	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	259	187	82		72				
	Консультации	20								
	Производственная практика (по профилю специальности),	108								108
	Консультации по практике	2								
	Всего:	525	287	117		128				108

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения		136	
Раздел 1 Методологические основы товароведения		32	
Тема 1.1. Введение в товароведение	Содержание учебного материала	2	
	1. Товар как объект коммерческой деятельности. Предмет, цели и задачи товароведения. Этапы становления товароведения как научной дисциплины. Принципы товароведения	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся: написание сообщения на тему: «Возникновение и развитие товароведения»; - составление кроссворда по основным категориям товароведения (не менее 10 слов);	2	3
Тема 1.2. Объекты, субъекты и методы товароведения	Содержание учебного материала	6	
	1. Объекты товароведной деятельности. Понятие товара. Основопологающие характеристики товаров как объектов товароведной деятельности: Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью. Субъекты товароведной деятельности. Участники товароведной деятельности, их краткая характеристика. Потребители: понятия, принятые в международной и отечественной практике; их права и обязанности	2	1
	2. Методы товароведения: понятие, классификация. Классификация как метод товароведения	2	1
	3. Принципы построения иерархического и фасетного методов классификации. Преимущества и недостатки иерархического и фасетного методов классификации.	2	1
	Практические занятия	2	
	1. Построение иерархических и фасетных классификаций	2	2

	Самостоятельная работа обучающихся: - составить схему классификации методов товароведения. - составление таблицы: «Достоинства и недостатки метода классификации конкретного товара»; - составление двух схем классификации иерархическим методом (не менее 3-х ступеней) и фасетным (не менее 3-х независимых группировок);	4	3
Тема 1.3. Классификация и кодирование товаров	Содержание учебного материала	6	
	1. Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование. Понятие. Структура методов. Разновидности, их достоинства и недостатки. Применение. Классификация потребительских товаров. Общая и Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура	2	1
	2. ТН ВЭД ЕврАзЭС	4	1
	Практические занятия	6	
	1. Штриховое кодирование товаров. Расшифровка штрих – кода.	2	2
	2. Подбор кода ТН ВЭД	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся: - составление схемы Классификация отдельных групп непродовольственных товаров - составление таблицы: «Достоинства и недостатки метода классификации конкретного товара»	4	3
Раздел 2 Товароведные характеристики товаров: классификация ассортимента, оценка качества		56	
Тема 2.1. Ассортимент товаров	Содержание учебного материала	6	
	1. Ассортимент товаров. Классификация ассортимента товаров. Основные свойства и показатели ассортимента. Основополагающие характеристики товаров. Виды, свойства, показатели ассортимента. Товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров).	2	1
	2. Формирование и управление ассортиментом. Ассортиментная политика: цели; задачи; основные направления. Анализ ассортимента товаров. Показатели ассортимента торговых организаций. Расчет показателей ассортимента	4	1
	Практические занятия	8	
	1. Расчет показателей ассортимента.	4	2
2. Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций	4	2	

	Самостоятельная работа обучающихся: составление кроссворда по теме «Ассортимент товара» (не менее 15 слов); - составление схемы: «Взаимосвязь классификационных ассортиментных группировок и свойств ассортимента»; Номенклатура свойств и показателей ассортимента; - составление алгоритма основных этапов формирования ассортиментной политики торгового предприятия. Изучить ассортимент в розничных торговых предприятиях: - продовольственных товаров (кондитерские, зерномучные изделия; мясные, рыбные, молочные товары); - непродовольственных товаров (товары бытовой химии, парфюмерно-косметические товары, швейные и др.) и представить результаты в форме отчета.		4	3
Тема 2.2. Качество товаров. Оценка качества товаров	Содержание учебного материала		6	
	1.	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров, номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.	2	1
	2	Определение и этапы оценки качества товаров. Основные понятия: градация (класс, сорт); стандартный и нестандартный товар; брак. Природный и товарный сортамент товаров.	2	1
	3	Дефекты товаров: понятие, классификация. Причины возникновения дефектов, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.	2	1
	Практические занятия		4	
	1	Анализ номенклатуры показателей качества продовольственных товаров, предусмотренных стандартами и принципов деления на сорта, марки, категории.	2	2
	2	Анализ номенклатуры показателей качества непродовольственных товаров, предусмотренных стандартами и принципов деления на сорта, категории, размерные характеристики	2	2

	Самостоятельная работа обучающихся: составление схемы: классификация показателей качества; номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров; - поиск сообщений в сети «Internet» по теме: «Качество товаров», Представление презентации на тему: «Номенклатура потребительских свойств». Представление рефератов на темы: «Виды нормативных документов», «Устанавливающих требования к качеству потребительских товаров». составление схем: Классификация дефектов; Взаимосвязь оценки с градациями качества и классами товаров по назначению; Классификация методов определения показателей качества; Классификация дефектов	4	3
Тема 2.3. Количественная характеристика товаров	Содержание учебного материала	4	
	1. Количественная характеристика товара. Свойства товаров. Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Идентифицирующие признаки товарной партии. Однородность и неоднородность качества в товарной партии, классификация товаров по этим признакам	4	1
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклады: «Основные понятия в области количественных характеристик товаров», «Выявление общности и различий товароведных характеристик товаров».	2	3
Тема 2.4. Свойства товаров	Содержание учебного материала	14	
	1 Физические свойства: механические, теплофизические, оптические, акустические, электрические свойства. Физико-химические свойства: сорбционные свойства, свойства, характеризующие проницаемость	2	1
	2 Макро элементы	2	1
	3 Микро элементы	2	1
	4 Азотосодержащие вещества	2	1
	5 Липиды	2	1
	6 Углеводы	2	1
	7 Витамины и витаминоподобные	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся: составление схем: составить опорные конспекты по темам: Общие сведения. Химические свойства. . классификация химических веществ;. Биологические свойства. Классификация оптических свойств товаров; Классификация общих количественных характеристик товаров	4	3

Раздел 3 Обеспечение качества и количества товаров		48		
Тема 3.1. Технологический цикл товародвижения.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Технологический цикл товаров: предтоварная, товарная, послереализационная и утилизация	2	1
	2.	Контроль качества и количества товарных партий: виды контроля, правила выборочного контроля. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним; правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе	2	1
	Практические занятия		2	
	1	Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: составление схем: Взаимосвязь стадий и этапов технологического цикла товаров с факторами обеспечения товароведных характеристик товаров;		4	3
Тема 3.2. Формирование и сохранение качества и количества товаров	Содержание учебного материала		6	
	1	Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Факторы, формирующие качество и количество товаров. Влияние отдельных факторов на качество и количество товаров	2	1
	2	Упаковка: понятие, виды упаковки по назначению, требования к упаковке; эффективность разных видов упаковки, методы упаковывания.	2	1
	3	Условия хранения: понятие, климатический и санитарно – гигиенический режимы, их показатели; размещение товаров в складах (принципы, правила и способы). Сроки сохраняемости и службы: понятия, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности	2	1
	Практическое занятие		4	
	1	Установление основополагающих принципов хранения и размещения продовольственных товаров.	2	2
	2	Изучение основополагающих принципов хранения и размещения непродовольственных товаров в торговом предприятии	2	2

	Самостоятельная работа обучающихся: составление таблицы: «Классификация методов хранения, основанных на регулировании показателей климатического режима»; составление схемы «Принципы и правила размещения товаров»; изучение нормативной и справочной документации		4	3
Тема 3.3. Товарные потери	Содержание учебного материала		4	
	1.	Виды и разновидности потерь. Нормируемые и активируемые потери. Причины возникновения, порядок списания.	2	1
	2.	Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.	2	1
	Практическое занятие		6	
	1	Решение ситуационных задач по расчету количественных и качественных потерь	4	2
	2	Разработка мер по предупреждению и снижению товарных потерь	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: составление конспекта по теме «Ликвидные и неликвидные потери», составление схем: Классификация товарных потерь и влияющих на них факторов; Классификация внутренних и внешних факторов, влияющих на потери; составление проекта - мероприятий по предотвращению и сокращению товарных потерь; составление таблицы факторов, влияющих на потери		2	3
Тема 3.4. Информационное обеспечение товародвижения	Содержание учебного материала		7	
	1.	Основные понятия. Виды и формы товарной информации, их назначение, отличительные особенности. Требования к товарной информации, правовая база.	2	1
	2.	Маркировка товаров: понятие, назначение, виды, носители, структура, краткая характеристика.	2	1
	3	Информационные знаки: понятие, классификация. Назначение, символика и краткая характеристика информационных знаков разных групп. Технические документы	3	1
	Практическое занятие		3	
	1	Изучение информационных знаков на маркировке различных групп товаров.	3	2

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклады по теме: Требования три «Д» к товарной информации различных групп товаров: продовольственных товаров (кондитерские, зерномучные изделия; мясные, рыбные, молочные товары); непродовольственных товаров (товары бытовой химии, парфюмерно-косметические товары, швейные и др.) по выбору обучающегося. Подготовить презентации по теме: Расшифровка информационных знаков различных товаров: продовольственных товаров (кондитерские, зерномучные изделия; мясные, рыбные, молочные товары); непродовольственных товаров (товары бытовой химии, парфюмерно-косметические товары, швейные и др.) по выбору обучающегося		2	3
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			259	
Раздел 1 Товароведение непродовольственных товаров			170	
Введение	Содержание учебного материала		1	
	1	Введение. Цели и задачи изучения дисциплины. Связь с другими дисциплинами образовательной программы специальности. Значение дисциплины для профессии выпускника.	1	1
Тема 1. Товароведные характеристики товаров из пластмасс, их свойства и показатели	Содержание учебного материала		2	
	1	Классификация и общие сведения о пластмассах. Основные методы производства пластмассовых изделий. Ассортимента хозяйственных товаров из пластмасс. Требования к качеству и безопасности изделий из пластмасс. Маркировка и условия хранения товаров из пластмасс	2	1
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента пластмассовых изделий применяемых в быту и для упаковки продовольственных товаров	2	2
	2.	Изучение маркировки пластмассовых изделий	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Дефекты изделий из пластических масс (виды, причины возникновения).		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Методы формирования изделий из полимеров, находящихся в твердом состоянии.		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Методы формирования изделий из полимеров, находящихся в высокоэластическом состоянии.		2	3

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Методы формирования изделий из полимеров, находящихся в вязкотекучем состоянии		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Методы формирования с использованием растворов или дисперсий полимеров		2	3
Тема 2. Товароведные характеристики текстильных товаров, их свойств и показатели	Содержание учебного материала		8	
	1	Классификация текстильных волокон по видам сырья технологии изготовления и области применения	2	1
	2	Пряжа и нити. Дефекты текстильных нитей. Классификация и характеристика ткацких переплетений.	2	1
	3	Потребительские свойства тканей. Ассортимент тканей (хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых). Упаковка текстильных товаров, маркировка тканей, хранение.	2	1
	4	Нетканые материалы. Искусственные меха. Характеристика. Основы производства.	2	1
	Практические занятия		2	
	1	Изучение ассортимента хлопчатобумажных, льняных, шелковых, шерстяных тканей.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Свойства волокон (геометрические, физико-механические, гигиенические). Показатели (характеристики) качества волокон.		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Идентификация химического состава текстильных волокон органолептическим методом		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Доклад- презентация на тему: Натуральные волокна животного и растительного происхождения. Химический состав. Источники получения. Сырьевая база России.		2	3
Тема 3. Товароведные характеристики швейных товаров, их свойства и показатели.	Содержание учебного материала		4	
	1	Основные потребительские свойства и требования к одежде. Материалы, применяемые в производстве одежды. Основные и подготовительные этапы производства швейных товаров. Шкала типовых размеров.	2	1
	2	Классификация и ассортимент швейных изделий. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение.	2	1

	Практические занятия	4		
1	Изучение требований нормативных документов к маркированию швейных товаров. Расшифровка символов. Изучение особенностей маркирования швейных изделий детского ассортимента.	2	2	
2.	Ассортимент швейных изделий, определение показателей качества.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Основные параметры типовой фигуры.	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологической схемы производства швейных изделий	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Дефекты швейных изделий.	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Определение сорта швейных изделий.	1	3	
Тема 4.Товароведные характеристики трикотажных товаров, их показатели и свойства	Содержание учебного материала	4		
	1	Трикотажные товары. Общие сведения. Основные виды трикотажных переплетений. Потребительские свойства.	2	1
	2	Ассортимент трикотажных изделий. Классификация. Требования к качеству трикотажных изделий, маркировка, упаковка и хранение.	2	1
		Практические занятия	4	
	1	Ассортимент трикотажных изделий, определение показателей качества, особенности продаж трикотажных изделий	2	2
	2	Изучение маркировки трикотажных товаров. Расшифровка знаков и символов	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта с использованием нормативной документации на продукцию по теме: Показатели качества трикотажных изделий.	1	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Дефекты трикотажных изделий.	1	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Требования к маркировке трикотажных изделий.	1	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Определение сорта трикотажных изделий.	1	3
Тема 5.	Содержание учебного материала	4		

Товароведные характеристики пушно-меховых товаров, их свойства и показатели	1	Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырьё, его классификация. Особенности строения меховой шкурки. Топография шкур. Способы консервирования пушно-мехового сырья.	2	1
	2	Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Основные этапы производства. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение меховых изделий.	2	1
	Практические занятия		4	
	1	Ассортимент пушного и мехового полуфабрикатов и товаров	2	2
	2	Изучение требований нормативных документов к маркированию пушно-меховых товаров и пушно-меховых полуфабрикатов. Изучение особенностей правил продажи пушно-меховых товаров.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Основные этапы производства.		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Дефекты пушно-меховых товаров.		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Причины возникновения дефектов пушно-меховых товаров.		1	3
Тема 6. Товароведная характеристика обувных товаров, их свойства и показатели	Содержание учебного материала		6	
	1	Кожаная обувь. Кожевенные обувные материалы. Топография шкуры. Хромовые кожи для верха обуви. Юфтевые кожи. Виды дубления кож. Искусственные и синтетические обувные материалы. Материалы для низа обуви. Искусственные и синтетические материалы для верха обуви. Детали обуви.	2	1
	2	Классификация и ассортимент кожаной обуви. Характеристика обуви по половозрелому назначению. Требования к качеству кожаной обуви. Маркировка, упаковка, хранение кожаной обуви. Правила ухода за кожаной обувью.	2	1
	3	Классификация и ассортимент резиновой обуви. Требования к качеству резиновой обуви. Дефекты и маркировка.	2	1
	Практические занятия		4	
	1	Изучение методов производства кожаной обуви. Составление технологической схемы.	2	2

	2	Изучение приемов осмотра обуви. Изучение требований нормативных документов к маркированию обуви.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Ассортимент бытовой резиновой обуви.	1	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Основные этапы производства кожаной обуви	1	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Дефекты кожаной обуви.	1	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Дефекты резиновой обуви	1	3
Тема 7. Товароведные характеристики галантерейных товаров, их свойства и показатели	Содержание учебного материала		2	
	1	Галантерейные товары (текстильная, металлическая, кожаная галантерея; галантерея из пластмасс и поделочных материалов, щетки и кисти для бритья, зеркала). Ассортимент, требования к качеству и условия хранения.	2	1
	Практические занятия		4	
	1.	Изучение ассортимента галантерейных товаров.	2	2
	2.	Изучение правил продажи галантерейных товаров.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Требование к галантерейным товарам.	1	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Маркирование галантерейных товаров.	1	3
Тема 8. Товароведные характеристики парфюмерно-косметических товаров, их свойства и показатели	Содержание учебного материала		4	
	1	Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству. Фасовка и упаковка парфюмерных товаров. Маркировка парфюмерных товаров. Условия хранения.	2	1
	2	Классификация и ассортимент косметических товаров. Средства по уходу за кожей, туалетное мыло, средство по уходу за волосами и кожей головы, декоративная косметика, средства гигиены полости рта. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.	2	1
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента парфюмерных товаров.	2	2
	2	Изучение ассортимента косметических товаров.	2	2

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Требования к количеству фасованных парфюмерно-косметических товаров (на основе требований ГОСТ 8579-2002 «Требования к количеству фасованных товаров в упакованных любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте»).	1	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: История парфюмерии.	1	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: История косметических средств.	1	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Особенности продажи парфюмерно-косметических товаров (на основе требований правил продажи отдельных видов товаров, Правительства РФ от 19 января 1998г. № 55).	1	3	
Тема 9. Товароведные характеристики посудохозяйственных товаров, их свойства и показатели	Содержание учебного материала	6		
	1	Стекланные бытовые товары. Сырьё для производства стекла. Основы производства стекланных изделий. Формирования качества стекланных изделий в процессе производства. Отжиг и обработка стекланных изделий. Виды отделки. Классификация и ассортимент стекланных изделий. Требования к качеству стеклнной посуды. Виды дефектов. Маркировка, транспортирование, хранение стекланных изделий.	2	1
	2	Керамические товары. Сырье для производства керамических товаров. Основы производства керамических изделий. Формирование качества керамических изделий в процессе производства. Обжиг и декорирование керамических изделий. Классификация и ассортимент керамических изделий. Требования к качеству. Виды дефектов, маркировка, транспортировка и хранение стекланных изделий.	2	1
	3	Металлохозяйственные изделия. Металлы и сплавы, применяемые для изготовления металлохозяйственных товаров. Основные способы производства (литье, методы пластической деформации, резание), виды возможных дефектов.	2	1
	Практические занятия		6	
1	Изучение ассортимента и потребительских свойств стеклоизделий. Изучение видов дефектов изделий из стекла.	2	2	

	2	Изучение ассортимента и потребительских свойств керамических изделий. Изучение видов дефектов керамических изделий.	2	2
	3	Изучение классификации и ассортимента металлохозяйственных изделий, потребительских свойств, требований нормативной документации к качеству, маркировке и условиям хранения и транспортирования.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Основные виды украшений из стекла		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Возможные производственные дефекты стеклоизделий и причины их возникновения (дефекты стекломассы, дефекты выработки, дефекты обработки и украшения изделия).		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Ассортимент металлохозяйственных изделий.		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Возможные производственные дефекты металлохозяйственных изделий и причины их возникновения.		1	3
Тема 10. Товароведные характеристики ювелирных товаров, их свойства и показатели	Содержание учебного материала		4	
	1	Благородные (драгоценные) металлы и их сплавы. Цветные металлы и их сплавы. Ювелирные камни (драгоценные, полудрагоценные и поделочные). Основы производства ювелирных изделий.	2	1
	2	Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Требования к качеству, маркировка и клеймение изделий. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.	2	1
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента, методов производства ювелирных изделий и видов огранки камней.	2	2
	2	Изучение особенностей маркировки (клеймения) и правил продажи ювелирных изделий.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Маркировка и клеймение ювелирных изделий. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Классификация и ассортимент ювелирных товаров.		1	3

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Ювелирные камни. Виды огранки.	1	3
Тема 11. Товароведные характеристики мебельных товаров, их свойства и показатели	Содержание учебного материала	2	
	1 Материалы для производства мебели. Основные этапы производства мебели. Основные требования предъявляемые к мебели. Классификация и ассортимент мебели. Требования к маркировке, упаковке, транспортировке и хранению мебели.	2	1
	Практические занятия	4	
	1. Изучение ассортимента корпусной мебели, видов дефектов деталей.	2	2
	2 Изучение ассортимента мебели для сидения и лежания. Формирующие и сохраняющие факторы качества мебели.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Виды отделки и украшения мебели.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Основные требования, предъявляемые к мебели.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Виды товаросопроводительной документации на мебельные товары.	1	3
Тема 12. Товароведные характеристики игрушек, их свойств и показатели	Содержание учебного материала	2	
	1 Игрушки. Классификация игрушек (по возрасту детей, по педагогическому назначению), ассортимент, требования к качеству и безопасности. Маркировка, упаковка и хранение игрушек.	2	1
	Практические занятия	2	
	1 Изучение требований ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля» к качеству и безопасности игрушек. Анализ факторов, влияющих на формирование показателей качества игрушек.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение требований ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля»	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Классификация игрушек.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Основные требования безопасности, предъявляемые к игрушкам.	1	3
Тема 13.	Содержание учебного материала	4	

Товароведные характеристики бытовых электротехнических товаров, их свойства и показатели. Бытовая электронная аппаратура	1	Классификация электробытовых товаров. Общие требования, предъявляемые к качеству, безопасности и электромагнитной совместимости электробытовых приборов.	2	1
	2	Бытовая видео- и аудиоаппаратура	2	1
	Практические занятия		2	
	1	Изучение ассортимента, основных потребительских характеристик и особенностей маркирования электробытовых изделий.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Классификация и ассортимент бытовых холодильников.		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара. Составление конспекта материала.		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Изучение перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других форм, габаритов, фасона, расцветки или комплекции.		1	3
Тема 14. Товароведные характеристики школьно-письменных и канцелярских товаров, их свойства и показатели	Содержание учебного материала		2	
	1	Школьно-письменные и канцелярские товары. Бумага и картон. Изделия из бумаги и картона. Ассортимент и классификация. Принадлежности для письма, ассортимент и классификация. Принадлежности для черчения, ассортимент и классификация. Требования к качеству, маркировка, условия хранения школьно-письменных и канцелярских товаров.	2	1
	Практические занятия		2	
	1	Изучение особенностей продажи канцелярских товаров	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Классификация и ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров.		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Требования к качеству школьно-письменных и канцелярских товаров.		1	3
Тема 15.	Содержание учебного материала		4	

Товароведные характеристики товаров бытовой химии, их свойства и показатели	1	Товары бытовой химии. Классификация. Клеящие материалы. Ассортимент. Требования к качеству, маркировке, условия хранения. Моющие средства. Ассортимент. Требования к качеству, маркировка и условия хранения.	2	1
	2	Лакокрасочные товары. Ассортимент. Требования к качеству, маркировка и хранение.	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Изучение требований ГОСТ 25644-96 «Средства моющие синтетические порошкообразные. Общие технические требования». Основные требования, предъявляемые к средствам моющим синтетическим порошкообразным. Изучение особенностей маркировки и правил продажи товаров бытовой химии.		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Основные требования, предъявляемые к средствам для борьбы с насекомыми, грызунами, дезинфицирующим средствам, дезодорантам. Изучение ассортимента и требований к безопасности и качеству синтетических моющих средств.		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление ценников и сбор образцов товаров бытовой химии.		1	3
Раздел 2 Товароведение продовольственных товаров			89	
Тема 2.1. Зерно и продукты его переработки	Содержание		6	
	1.	Зерно. Продукты переработки зерна, условия и сроки транспортирования и хранения	2	1
	2	Хлеб и хлебобулочные изделия, условия и сроки транспортирования и хранения	2	1
	3	Макаронные изделия, условия и сроки транспортирования и хранения	2	1
	Лабораторные работы		2	
	1	Органолептическая оценка качества и экспертиза крупы .	2	2
	Практические занятия		2	
	1	Решение задач на определение сортовой принадлежности, определение стоимости	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка альбома с натуральными образцами зерномучных товаров (работа в группах)		1	3
Тема 2.2. Плодоовощные товары	Содержание		4	
	1	Свежие и переработанные овощи, грибы: отличительные признаки ассортимента, идентификация, фальсификация, маркировка, упаковка	2	1

	2	Плоды : отличительные признаки ассортимента, идентификация, фальсификация, маркировка, упаковка	2	1
	Лабораторные работы		4	
	1	Экспертиза качества свежих овощей, правила отбора проб	2	2
	2	Экспертиза качества свежих плодов правила отбора проб	2	2
	Практические занятия		2	
	1	Анализ фактического ассортимента плодоовощных товаров в торговой сети г. Москва	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Фитопаталогия - микробиологические заболевания, заболевания, вызываемые вирусами, виридами и вирусоподобными организмами		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Фитопаталогия - инфекционные заболевания, Нематодные болезни растений		1	3
Тема 2.3. Мед, крахмал, сахар	Содержание		2	
	1.	Мёд: отличительные признаки ассортимента, оценка качества, маркировка, упаковка, оценка качества и экспертиза, идентификация, фальсификация Крахмал, сахар: отличительные признаки ассортимента, оценка качества, маркировка, упаковка, оценка качества и экспертиза, идентификация, фальсификация	2	1
	Лабораторные работы		2	
	1	Экспертиза качества крахмала различными методами; выявление фальсификации	2	2
Тема 2.4. Кондитерские изделия	Содержание		4	
	1.	Мучные кондитерские изделия: идентификация ассортимента, особенности оценки качества и экспертизы отдельных групп, маркировка, упаковка	2	1
	2	Сахаристые кондитерские изделия: идентификация ассортимента, особенности оценки качества и экспертизы отдельных групп, маркировка, упаковка	2	1
	Лабораторные работы		4	
	1	Экспертиза качества конфет и карамели	2	2
	2	Экспертиза качества мучных кондитерских изделий	2	2
	Практические занятия		2	

	1	Анализ фактического ассортимента мучных кондитерских товаров в торговой сети г. Москве	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: сравнительный анализ объемов производства шоколада и шоколадных изделий за 5 лет по различным странам (3 страны на выбор студента)		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: инновации в изготовлении кондитеских изделий		1	3
Тема 2.5. Вкусовые товары	Содержание		14	
	1	Чай и чайные напитки: ассортимент , товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения	2	1
	2	Кофе и кофейные напитки: ассортимент , товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения	2	1
	3	Пряности и приправы: ассортимент , товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения	2	1
	5	Соки и соковая продукция: ассортимент , товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения	2	1
	7	Алкогольные напитки: ассортимент , товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения	2	1
	Лабораторные работы		4	
	1	Экспертиза качества чая	2	2
	2	Экспертиза качества соков, нектаров и сокосодержащих напитков	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка альбома с натуральными образцами вкусовых товаров (работа в группах)		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Винная индустрия в стране (по выбору студента)		1	3
Тема 2.6. Молочные товары	Содержание		4	
	1	Молоко, кисломолочные продукты, молочные консервы: товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения	2	1
	2	Мороженое, масло из коровьего масла, сыр	2	1
	Лабораторные работы		2	
	1	Органолептическая оценка качества и экспертиза молока и кисломолочных пшодуктов.	2	2

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка доклада на тему: сравнительный анализ производства молока в 3 странах по данным за последние 5 лет (по выбору студента)	1	3
Тема 2.7. Мясные товары	Содержание	4	
	1. Товароведная характеристика мяса . Послеубойные изменения мяса. Транспортировка и хранение.	2	1
	2. Ассортимент колбасные изделий мясных копченостей и субпродуктов . Мясные консервы и полуфабрикаты	2	1
	Лабораторные работы	2	
	1. Органолептическая оценка качества и экспертиза колбасных изделий	2	2
	Практические занятия	2	
	1. Определение количественных и качественных потерь мясных товаров при хранении	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Микробиология мяса	1	3
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: сравнительный анализ объемов производства колбасных изделий за 5 лет по различным странам (3 страны на выбор студента)	1	3	
Тема 2.8. Рыбные товары и нерыбные гидробионты	Содержание	4	
	1. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения разных групп товаров	2	1
	2. Рыбные полуфабрикаты, кулинарные изделия, икорные товары. Ассортимент нерыбных водных объектов промысла	2	1
	Лабораторные работы	2	
	1. Органолептическая оценка качества и экспертиза рыбных консервов и пресервов	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Болезни рыб и причины их возникновения	1	2
Тема 2.9. Пищевые жиры	Содержание	2	
	1. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика пищевых жиров, условия и сроки транспортирования и хранения разных групп товаров	2	1

	Практические занятия		2	
	1	Изучение ассортимента маргарина и растительных жиров	2	2
Тема 2.10. Яичные товары	Содержание		2	
	1	Классификация яйца и продуктов его переработки, товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения яиц и продуктов его переработки	2	1
Консультации			20	
Производственная практика (по профилю специальности)				
Виды работ				
Ознакомление с сущностью и социальной значимости своей будущей профессии				
Ознакомление с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, а также оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями.				
Ознакомление с порядком организации собственной деятельности, выбор типовых методы и способов выполнения профессиональных задач, а также оценка их эффективности и качества.				
Ознакомление с проведением измерений товаров и других объектов, перевод внесистемных единиц измерений в системные.				
Ознакомление с процессом формирования ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, а также определение номенклатуры показателей качества товаров.				
Ознакомление с расчётом товарных потерь и реализация мероприятий по их предупреждению или списанию.				
Ознакомление с оценкой и расшифровкой маркировки в соответствии с установленными требованиями.				
Ознакомление с классификацией товаров, идентификацией их ассортиментной принадлежности, оценкой качества, диагностикой дефектов, определением градации качества.				
Ознакомление с контролем условий сроков хранения и транспортировки товаров, а так же обеспечение их сохранности, проверки соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов.				
Ознакомление с документами по подтверждению соответствия, а также участие в мероприятиях по контролю.				
Консультации по практике			2	
Всего			525	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Организации коммерческой деятельности;

Стандартизации, метрологии и подтверждение соответствия;

Товароведения продовольственных товаров;

Товароведения непродовольственных товаров;

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

доска;

стенд;

законодательные и нормативные документы;

справочная литература;

формы документов, обеспечивающие товародвижения.

Технические средства обучения:

аудиовизуальные средства;

компьютерные средства;

видеофильмы;

психрометр;

термометр;

экран проекционный.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1-ФЗ. «О защите прав потребителей» : (с изменениями от 02.06.1993 , 09.01.1996 , 17.12.1999 , 30.12.2001 , 22.08, 02.11, 21.12.2004., 27.07.2006, 11.11.2006 , 25.10.2007 , 23.07.2008г., 03.06.2009, 23.11.2009) № 2300-1-ФЗ] – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2010.- 32 с.

2. Постановление Правительства РФ «Правила продажи товаров по образцам» от 21.07.1997 19.01.1998. № 918. -14с.

3. Постановление Правительства РФ «Правила продажи отдельных видов товаров» от. 19.01.1998. № 55. -12с.

4.5. Постановление Правительства РФ «Правила продажи товаров дистанционным способом» от. 27. 09. 2007. № 612. -11с.

5. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины определения. – М.: Госстандарт России, 1999.- 16с.

6. ГОСТ Р 51304-99 Услуги розничной торговли. – М.: Госстандарт России, 1999.- 8с.

7. Условия и сроки хранения особоскорпортующихся продуктов./ СапПиН 42-123-4117-86. – М.: Информационно-издательский центр.

8. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. утв. Главным

государственным санитарным врачом РФ 6 сентября 2001 г. - М.: Минздрав России, 2001. - 36с.

Основные источники:

9. Дубцов Г. Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Дубцов.- 2-е изд., испр. – М.: «Академия», 2014-336с.

10. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 ч. / М.А. Николаева. – М.: : Норма : ИНФРА – М, 2016

Электронные ресурсы:

11. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 479 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9322-6. <https://bibli-online.ru/book/teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya-i-ekspertizy-426587>

Интернет ресурсы:

12. <http://base.garant.ru/10108225/> Закон РФ от 14 мая 1993 г. N 4979-1 "О1 ветеринарии" (с изменениями и дополнениями)

14. <http://infopravo.by.ru/fed1995/ch01/akt11040.shtm> - _Федеральный закон от 23.11.95 №174-ФЗ Об Экологической экспертизе

15. <http://docs.cntd.ru/document/901764858> - Федеральный закон от 15.07.2000 г. № 99-ФЗ.

16. О карантине растений (с изменениями на 23 июля 2008 года)

17. www.comodity.ru - Пищевое производство и товароведение продовольственных товаров.

18. <http://www.e-college.ru> - Аверин, А.В. Товароведение, экспертиза и стандартизация. Учебный курс (учебно-методический комплекс)

19. <http://www.belkonditer.ru/sweets> - Все о сладостях

20. <http://ru.wikipedia.org/wiki> -Заглавная страница. Википедия - свободная энциклопедия

21. <http://www.tovaroved.org> - Информационный портал о товарах и производителях

22. <http://www.znaytovar.ru> - Товароведение и экспертиза продовольственных, непродовольственных товаров.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебные занятия проводятся в оборудованных учебных кабинетах. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** является освоение междисциплинарных курсов. Организация производственной практики обеспечивается предоставлением мест в современных организациях (предприятиях) торговли. Консультации проводятся преподавателями и мастерами производственного обучения по утвержденному графику.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров</p>	<p>- формирование и анализ торгового или промышленного ассортимента; - определение показателей ассортимента;</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучение ассортимента пищевых жиров - Изучение ассортимента тканей разных групп - Изучение видового ассортимента обуви - Изучение ассортимента пушно-меховых товаров - Изучение ассортимента хозяйственных товаров из пластмасс - Изучение ассортимента строительных товаров
<p>ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению и списанию</p>	<p>- расчет товарных потерь - разработка мероприятий по их списанию;</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Решение ситуационных задач по расчету количественных и качественных потерь
<p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>- расшифровка маркировки товаров и входящих в её состав информационных знаков;</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проверка соответствия маркировки парфюмерно-косметических товаров с требованиями нормативных документов. - Оценка качества полноты информации на упаковке электробытовых товаров и сопроводительной документации

<p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка качества товаров и устанавливать их градации; - диагностирование дефектов товаров по внешним признакам; - идентификация товаров по ассортиментной принадлежности; 	<p>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества продовольственных товаров - Идентификация виноградных вин - Оценка качества швейных товаров в соответствии с требованиями нормативных документов - Определение качественных показателей различных видов обуви - Оценка качества пушно-меховых изделий в соответствии с требованиями нормативных документов - Оценка качества товаров из пластмасс в соответствии с требованиями нормативных документов - Определение качества синтетических моющих средств органолептическим методом - Оценка качества стеклянных товаров в соответствии с требованиями нормативных документов -Изучение ассортимента строительных товаров -Оценка качества металлохозяйственных товаров в соответствии с требованиями нормативных документов. -Оценка качества полноты информации на
--	--	---

		<p>упаковке электробытовых товаров и сопроводительной документации -Оценка качества мебели</p> <p>Наблюдение и оценка результатов лабораторной работы по темам:</p> <p>-Оценка качества муки и хлебобулочных изделий -Оценка качества крупы и макаронных изделий. -Оценка качества свежих плодов и овощей -Оценка качества переработанных плодов и овощей -Оценка качества чая -Оценка качества конфет и карамели -Оценка качества печенья -Оценка качества молока и кисломолочных продуктов -Оценка качества масла коровьего и сыров -Оценка качества молочных консервов -Оценка качества яйца -Оценка качества маргарина -Оценка качества мяса птицы. Установление свежести -Оценка качества колбас -Оценка качества мясных консервов -Оценка качества мороженой рыбы -Оценка качества копченой и соленой рыбы -Оценка качества рыбных консервов и пресервов</p>
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и	- проверка оптимальных условий и сроков хранения и	Наблюдение и оценка результатов

<p>транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</p>	<p>транспортирования, товаров; – проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов; -определение особенностей маркировки, упаковки и хранения отдельных групп товаров.</p>	<p>практической работы по темам: - Определение температуры и относительной влажности в помещении - Расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков</p>
<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>– выбор и определение оптимальных условий хранения, обеспечивающих санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке; – распознавание дефектов и оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями. - проверка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам: - Оценка качества продовольственных товаров - Расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков</p>
<p>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные</p>	<p>- Выполнение измерения товаров и других объектов, перевод внесистемных единиц измерений в системные.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам: - Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами</p>
<p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю</p>	<p>- анализ и работа с документами по подтверждению соответствия; - проведение мероприятий по контролю. - проведение оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями нормативно-техническими документами;</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам: - Оценка качества продовольственных товаров - Определение товарного сорта, диагностика дефектов товаров по стандарту</p>

Результаты	Основные показатели	Формы и методы
-------------------	----------------------------	-----------------------

(освоенные общие компетенции)	оценки результата	контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение (на практике, на практическом занятии)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-применение и выбор методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом потребительских товаров; -обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач -демонстрация эффективности качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение (на практике, на практическом занятии)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач возникающих в процессе товародвижения, приемки, обеспечению сохранности товаров; -анализ и контроль стандартных и нестандартных ситуаций; -проявление ответственности за принятое решение;	Наблюдение (на практике, на практическом занятии)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников; -извлечение и анализ информации из различных источников; -применение найденной информации для решения профессиональных задач;	Наблюдение (на практике, на практическом занятии)
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	Наблюдение (на практике, на практическом занятии)
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; -планирование обучающимся повышения личностного и	Наблюдение (на практике, на практическом занятии) программы

повышение квалификации	квалификационного уровня;	
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- применение требований нормативных документов, стандартов	Наблюдение (на практике, на практическом занятии)