

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение
сохраняемости товаров**

Составитель:

Горцева Таисия Николаевна, преподаватель ГБПОУ УКРТБ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля
2. Результаты освоения профессионального модуля
3. Структура и содержание профессионального модуля
4. Условия реализации профессионального модуля
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионально модуля

Приложение 1

Приложение 2

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение

сохраняемости товаров

название профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**, входящей в укрупненную группу специальностей **38.00.00 Экономика и управление**, в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение

сохраняемости товаров

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

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

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

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и в программах профессиональной подготовки обучающихся укрупненной группы специальностей **38.00.00 Экономика и управление**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном образовании в рамках подготовки специалистов по курсу «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» на основании основного общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа составляется для очной, заочной, заочной с элементами дистанционных образовательных технологий формам обучения.

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

В результате освоения обязательной части модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

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

В результате освоения обязательной части модуля обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения обязательной части модуля обучающийся должен 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.

В результате освоения вариативной части модуля обучающийся должен уметь:

- оценивать качество цифровой техники.

В результате освоения вариативной части модуля обучающийся должен знать:

- потребительские свойства цифровой техники, правила продажи.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 478 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 406 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 276 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 130 часов;

учебной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение

сохраняемости товаров

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать

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

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися ЛР 13-19

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося			
			Всего, часов	в т.ч. теоретические занятия, 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	Учебная часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
ПК 3.1-3.8 ОК 3.1-3.8	Раздел 1.Теоретические основы товароведения	100	68	34	34	-	32	-	-	-
ПК 3.1-3.8 ОК 3.1-3.8	Раздел 2.Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	306	208	104	104	-	98	-	-	-
	Учебная практика	72							72	-
Всего:		478	276	138	138	-	130	-	72	-

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

3.2Содержание 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		Объем часов	Уровень освоения	
				Базовая подготовка	
1	2		3	4	
IV семестр					
ПМ 3. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров			478		
МДК 3.1. Теоретические основы товароведения			100		
Тема 1 Введение в товароведение	Содержание		4	2	
	1	Основные понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения.	2		
	2	Принципы товароведения. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение.	2		2
Тема 2 Химический состав продтоваров	Содержание		8		
	1	Неорганические вещества, входящие в состав продтоваров.	2		2
	2	Органические вещества, входящие в состав продтоваров.	2		2
	Практические занятия		4		
	1	Составление таблицы «Минеральные вещества».			
	2	Составление таблицы «Витамины».			
Тема 3 Классификация товаров	Содержание		12		
	1	Понятие классификации товаров. Виды классификаций.	2		2
	2	Методы классификации товаров. Признаки классификаций. Значение и виды классификации товаров.	2		2
	3	Штриховое кодирование товаров. Товарная информация.	2		2
	Практические занятия		6		
	1	Составление схемы «Классификация продтоваров».			
	2	Составление схемы «Классификации непродовольственных товаров».			
	3	Расчет контрольного числа штрихового кода.			
Содержание		12			

Тема 4 Ассортимент товаров	1	Понятие ассортимента товаров. Виды ассортимента.	2	2
	2	Основные характеристики ассортимента товаров.	2	2
	3	Управление ассортиментом. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.	2	
	Практические занятия		6	
	1	Разработка схемы факторов, влияющих на формирование ассортимента.		
	2	Разработка схемы обязательного ассортиментного перечня.		
	3	Разработка схемы характеристик ассортимента товаров.		
Тема 5 Свойства товаров	Содержание		8	
	1	Физические и химические свойства товаров. Физико-химические свойства. Биологические свойства.	2	2
	2	Потребительские свойства товаров. Информация о товаре.	2	2
	Практические занятия		4	
	1	Оценка потребительских свойств образцов непродовольственных товаров.		
	2	Оценка потребительских свойств образцов продовольственных товаров.		
Тема 6 Качество товара	Содержание		10	
	1	Определение качества товара. Показатели качества Требования к качеству. Методы контроля качества.	2	2
	2	Определение уровня качества. Дефекты продукции. Формирование и сохранение качества и количества товаров. Товарные потери.	2	2
	Практические занятия		6	
	1	Составление таблицы «Методы оценки качества товаров».		
	2	Составление таблицы «Дефекты продукции».		
	3	Определение качества образца товара органолептическим методом.		
Тема 7 Стандартизация и сертификация товаров	Содержание		8	
	1	Стандартизация товаров. Виды и категории стандартов.	2	2
	2	Сертификация товаров. Виды и содержание сертификатов.	2	2
	Практические занятия		4	
	1	Изучение и работа с ГОСТами.		
	2	Изучение и работа с сертификатами.		
Тема 8 Маркировка и штриховое кодирование товаров	Содержание		6	
	1.	Маркировка товаров. Сущность штрих-кодовой технологии.	2	2
	Практические занятия		4	
	1	Изучение и расшифровка маркировки продуктов.		
	2	Изучение и распознавание подлинности штрих-кода.		

Самостоятельная работа при изучении МДК 1. Оформление и выполнение практических работ Подготовка к тестированию Подготовка к занятиям Работа с нормативными документами Работа с конспектом лекции Графическое изображение структуры текста		32	
Примерная тематика домашних заданий			
1	Чтение и анализ литературы [1] стр. 10-19, 19-39		
2	Чтение и анализ литературы [1] стр. 211-221, 221-259		
3	Чтение и анализ литературы [1] стр. 53-63, 63-68, 68-84		
4	Чтение и анализ литературы [1] стр. 85-86, 86-93, 104-112		
5	Чтение и анализ литературы [1] стр. 93-100, 100-104		
6	Чтение и анализ литературы [1] стр. 113-151, 152-168		
7	Чтение и анализ литературы [4] ФЗ «О стандартизации в РФ», Постановление Правительства РФ «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия...»		
8	Чтение и анализ литературы [1] стр. 316-363		
Всеместр			
МДК 3.2. Товароведение продовольственных и не продовольственных товаров		306	
Тема 1 Основы хранения продовольственных товаров	Содержание		6
	1	Факторы, влияющие на хранение продтоваров.	2
	2	Способы консервирования продуктов.	2
	Практические занятия		
	1	Составление таблицы « Показатели, характеризующих доброкачественность продуктов, способы консервирования и факторы, влияющие на хранение продуктов ».	2
Тема 2 Зерномучные товары	Содержание		8
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Условия и сроки хранения и годности. Маркировка и упаковка. Размещение и выкладка.	2
	2	Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа зерномучных товаров.	2
	Практические занятия:		
	1	Составление схемы «Виды и ассортимент зерномучных товаров»	4

	2	Оценка качества зерномучных товаров по органолептическим показателям.		
Тема 3 Молочные товары	Содержание		8	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Условия и сроки хранения и годности. Маркировка и упаковка. Размещение и выкладка.	2	2
	2	Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа молочных товаров.	2	2
	Практические занятия:			
	1	Оценка качества молока и сливок по органолептическим показателям.		
	2	Расшифровка маркировки на банках молочных консервов. Правила продажи.	4	
Тема 4	Содержание		10	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.	2	2
	2	Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа пищевых жиров.	2	2
	3	Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.	2	2
	Практические занятия:		4	
	1	Распознавание ассортимента жиров по образцам. Оценка качества пищевых жиров по внешнему виду.		
Тема 5 Яйца и яичные товары	Содержание		8	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Условия и сроки хранения и годности. Маркировка и упаковка. Размещение и выкладка.	2	2
	2	Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа яиц и яичных товаров.	2	2
	Практические занятия:			
	1	Определение вида и категории яиц по образцам.		
	2	Расчет товарных потерь.	4	
Тема 6 Крахмал продукты, сахар, мед и кондитерские изделия	Содержание		16	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка.	2	2
	2	Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.	2	2
	3	Продажа крахмала, крахмал продуктов. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.	2	2

	4	Продажа сахара, меда и кондитерских изделий. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.	2	2
	Практические занятия:		8	
	1	Распознавание видов и оценка качества сахара по натуральным образцам.		
	2	Распознавание видов и оценка качества меда по натуральным образцам.		
	3	Распознавание видов и оценка качества крахмала и крахмал продуктов по натуральным образцам.		
	4	Распознавание видов и оценка качества кондитерских изделий по натуральным образцам.		
Тема 7 Вкусовые товары	Содержание		12	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.	2	2
	2	Размещение и выкладка. Товарные потери; виды, причины возникновения, пути пре- дупреждения и сокращения.	2	2
	3	Продажа вкусовых товаров. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.	2	2
	Практические занятия:		6	
	1	Распознавание ассортимента чая, кофе и напитков по образцам. Определение качества вкусовых товаров.		
	2	Распознавание ассортимента пряностей и приправ по образцам. Определение качества вкусовых товаров.		
	3	Распознавание ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков по образцам.		
	Тема 8 Фруктоовощные товары	Содержание		10
1		Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка.	2	2
2		Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.	2	2
Практические занятия:		6		
1				Составление схемы «Классификация и ассортимента фруктоовощных товаров».
2				Оценка качества фруктоовощных товаров по образцам.
3				Расчет товарных потерь.
Тема 9 Мясо и мясные продукты	Содержание		12	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества.	2	2
	2	Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.	2	2

	3	Продажа мяса и мясных продуктов. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.	2	2
	Практические занятия:		6	
	1	Изучение морфологического состава мяса и сортового разуба туш.		
	2	Определение видов и оценка качества мясных товаров по образцам.		
	3	Расшифровка маркировки на банках мясных консервов.		
Тема 10 Рыба и рыбные продукты	Содержание		12	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.	2	2
	2	Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения	2	2
	3	Продажа рыбы и рыбных продуктов. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.	2	2
	Практические занятия:		6	
	1	Составление схемы «Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы».		
	2	Распознавание видов и оценка качества рыбных товаров по образцам.		
	3	Расшифровка маркировки рыбных консервов.		
Тема 11 Текстильные товары	Содержание		10	
	1	Понятие о производстве, классификация, ассортимент, требования к качеству, правила маркировки упаковки, хранения. Текстильные волокна. Пряжа и нити. Ткани.	2	2
	2	Нетканые материалы. Искусственные меха. Продажа текстильных товаров.	2	2
	Практические занятия:		6	
	1	Определение структуры и свойств тканей по образцам.		
	2	Оценка качества тканей по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта.		
	3	Распознавание ткацких переплетений по образцам.		
Тема 12 Швейные товары	Содержание		10	
	1	Классификация, ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству.	2	2
	2	Правила маркировки упаковки, хранения. Материалы швейного производства.	2	2
	3	Шкала типоразмеров. Правила продажи.	2	2
	Практические занятия:		4	
	1	Составление схемы «Ассортимент швейных товаров».		
	2	Определение качества, упаковки и маркировки швейных товаров по образцам.		
	Содержание		12	

Тема 13 Трикотажные товары	1	Классификация, ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству трикотажных и меховых товаров.	2	2
	2	Правила маркировки упаковки, хранения, продажи трикотажных и меховых товаров.	2	2
	Практические занятия:		8	
	1	Составление таблицы «Классификация и ассортимент трикотажных товаров».		
	2	Определение качества, упаковки и маркировки трикотажных товаров по образцам.		
	3	Составление таблицы «Классификация и ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий».		
	4	Изучение качества меховых товаров по образцам.		
Тема 14 Обувные товары	Содержание		8	
	1	Классификация, ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству. Правила маркировки упаковки, хранения.	2	2
	2	Потребительские свойства обувных товаров. Правила продажи обувных товаров. Кожевенные материалы и способы креплений.	2	2
	Практические занятия:		4	
	1	Составление таблицы «Классификация и ассортимент обуви».		
	2	Определение качества обуви по образцам.		
Тема 15 Посуд хозяйственные товары и товары бытовой химии	Содержание		14	
	1	Классификация, ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству посуды хозяйственных товаров.	2	2
	2	Классификация, ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству товаров бытовой химии.	2	2
	3	Правила маркировки упаковки, хранения посуды хозяйственных товаров и товаров бытовой химии. Правила продажи.	2	2
	Практические занятия:		8	
	1	Составление схемы «Классификация и ассортимент посуды хозяйственных товаров».		
	2	Определение качества, упаковки и маркировки посуды хозяйственных товаров по образцам.		
	3	Составление схемы «Классификация и ассортимент товаров бытовой химии».		
	4	Определение качества, упаковки и маркировки товаров бытовой химии по образцам.		
Тема 16 Строительные и	Содержание		8	
	1	Понятие о производстве, классификация, ассортимент, требования к качеству, правила маркировки упаковки, хранения строительных товаров. Правила продажи.	2	2

мебельные товары	2	Понятие о производстве, классификация, ассортимент, требования к качеству, правила маркировки упаковки, хранения мебельных товаров. Правила продажи.	2	2
	Практические занятия:		4	
	1	Составление схемы «Классификация и ассортимент строительных товаров».		
	2	Составление схемы «Классификация и ассортимент мебельных товаров».		
Тема 17 Ювелирные изделия и часы. Галантерейные товары	Содержание		18	
	1	Классификация и ассортимент, виды, свойства требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения ювелирных товаров и часов.	2	2
	2	Потребительские свойства, размещение и выкладка, правила продажи ювелирных товаров и часов.	2	2
	3	Классификация и ассортимент, виды, свойства требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения галантерейных товаров.	2	2
	4	Потребительские свойства, размещение и выкладка, правила продажи галантерейных товаров.	2	2
	Практические занятия:		10	
	1	Изучение маркировки ювелирных изделий по образцам.		
	2	Определение торгового наименования и сортности галантерейных товаров по образцам.		
	3	Изучение ассортимента галантерейных товаров по образцам.		
	4	Разработка схемы размещения и выкладки галантерейных товаров.		
	5	Разработка схемы размещения и выкладки ювелирных изделий.		
	Тема 18 Парфюмерно-косметические товары	Содержание		4
1		Классификация и ассортимент, виды, свойства требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения. Потребительские свойства парфюмерно- косметических товаров. Правила продажи парфюмерно- косметических товаров.	2	2
Практические занятия:		2		
1				Изучение ассортимента парфюмерных жидкостей и косметических средств, определение качества, маркировки и упаковки по образцам.
Тема 19 Культтовары	Содержание		4	
	1	Классификация и ассортимент, виды, свойства требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения. Потребительские свойства культтоваров Школьно-письменные и канцелярские товары. Игрушки. Спортивные товары. Фото-кино товары. Радиоэлектронные товары. Правила продажи культтоваров.	2	2
	Практические занятия:		2	
	1	Изучение ассортимента, качества, маркировки и упаковки культтоваров по образцу.		

Тема 20 Спортивные, охотничьи и рыболовные товары	Содержание		4	
	1	Классификация и ассортимент, виды, свойства требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения. Потребительские свойства спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Правила продажи спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Размещение и выкладка спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.	2	2
	Практические занятия:		2	
	1	Определение видов спортивных товаров, изучение ассортимента охотничьих и рыболовных товаров по образцу.		
Тема 21 Электробытовые товары. Цифровая техника	Содержание		14	
	1	Классификация и ассортимент, виды, свойства требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения. Потребительские свойства электробытовых товаров и цифровой техники. Правила продажи.	2	2
	2	Установочные изделия, провода и шнуры. Бытовые светильники и электронагревательные приборы. Правила продажи.	2	
	3	Холодильники. Стиральные машины. Правила продажи.	2	
	4	Персональные компьютеры, ноутбуки, печатная и офисная техника. Правила продажи.	2	
	5	Сетевое оборудование, телевизоры и аудио аппаратура. Правила продажи.	2	
	Практические занятия:		4	
	1	Изучение ассортимента, видов и оценка качества электробытовых товаров по образцам.		
	2	Изучение ассортимента, видов и оценка качества цифровой техники по образцам.		
Самостоятельная работа при изучении МДК 2. Оформление и выполнение практических работ Подготовка к тестированию Подготовка к занятиям Работа с нормативными документами Работа с конспектом лекции Графическое изображение структуры текста			98	
Примерная тематика домашних заданий				
1	Чтение и анализ литературы [4] Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)			
2	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ 19092-2021 «Гречиха. Технические условия» (01.01.2022) ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия» (01.04.2022) ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия» (01.04.2022) ГОСТ 276-2021 «Крупа пшеничная. Технические условия» (01.04.2022)			

	ГОСТ 3034-2021 «Крупа овсяная. Технические условия» (01.04.2022)		
3	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое» Технические условия		
4	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ 25292-2017 «Жиры животные топленые пищевые» Технические условия		
5	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые»		
6	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ 7699-78 «Крахмал картофельный» ТУ, ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый» ТУ, ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный» ТУ, ГОСТ 6441-96 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия»		
7	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые»		
8	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ Р «Фрукты и овощи свежие»		
9	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ 779-55 «Мясо говядина в полутушах и четвертинках» ТУ, ГОСТ 3739-89 «Мясо фасованное» ТУ, ГОСТ 4288-76 «Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний», ГОСТ 4814-57 «Блоки замороженные» ТУ, ГОСТ 7596-81 «Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли»		
10	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая» ТУ		
11	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ ISO 3758-2014 «Изделия текстильные»		
12	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ Р 54393-2011 «Изделия швейные и трикотажные»		
13	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ Р 3897-2015 «Изделия трикотажные»		
14	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ 26167-2005 «Обувь повседневная»		
15	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ Р 50962-96 «Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс»		
16	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ 16371-2014 «Мебель», ГОСТ 4013-82, ГОСТ 4598-86, ГОСТ 4640-93, ГОСТ 5382-91, ГОСТ 5578-94, ГОСТ 5802-86, ГОСТ 6141-91, ГОСТ 6787-2001, ГОСТ 7251-77 и т.д.		
17	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ Р 53197-2008 (ИСО 9209:1991) «Ювелирные изделия», ГОСТ 19411-88 «Изделия текстильно-галантерейные тканые, плетеные, вязанные, витые метражные и штучные. Маркировка и первичная упаковка»		
18	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ 32117-2013 «ПРОДУКЦИЯ ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКАЯ. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ. Общие требования»		
19	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ 6658-75 «Изделия из бумаги и картона», ГОСТ Р 53906-2010 «Игрушки», ГОСТ Р 55789-2019 «Оборудование и инвентарь спортивные», ГОСТ 28594-90 Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение» и т.д.		
20	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ 28072-89 «Оружие спортивное и охотничье»		
21	Чтение и анализ литературы [4] ГОСТ Р 52084-2003 «Приборы электрические бытовые»		
Учебная практика (по профилю специальности)		72	
Виды работ			
1	Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с задачами практики. Выполнение задания по	6	

	соблюдению оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним. Перевод внесистемных единиц измерений в системные.		
2	Выполнение задания по оценке потребительских свойств продовольственных товаров по образцам.	6	
3	Выполнение задания по оценке потребительских свойств о непродовольственных товаров по образцам.	6	
4	Выполнение расчета контрольного числа штрихового кода.	6	
5	Выполнение задания по определению качества образца товара органолептическим методом.	6	
6	Выполнение задания по работе с ГОСТами и с сертификатами.	6	
7	Выполнение задания по расшифровке маркировки продукта и распознаванию подлинности штрих-кода.	6	
8	Выполнение задания по отличию фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.	6	
9	Выполнение расчета товарных потерь по продовольственным товарам и их списанию.	6	
10	Выполнение задания по расшифровке маркировки продовольственных товаров	6	
11	Выполнение задания по оценке качества электробытовых товаров.	6	
12	Выполнение задания по оценке качества цифровой техники.	6	
Всего:		478	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие лаборатории товароведения.

Оборудование лаборатории:

стол учительский 4 шт; парты ученические 12 шт; стул учительский 2 шт; кресло 2 шт; стенды 7 шт; компьютер 1 шт, проектор 1 шт; экран 1 шт; доска 1 шт; стеллаж 3 шт.

Технические средства обучения:

- компьютеры;
- принтер;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;
- программное обеспечение Microsoft Office 2003, Project Expert 7.21.

4.2. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник : в 2 частях. Часть 1. Модуль I. Теоретические основы товароведения / М. А. Николаева. — М.: Норма: ИНФРА-М, 2020. - 368
<https://znanium.com/catalog/product/1045612>

Дополнительные источники:

1. ФЗ «О защите прав потребителей».
2. ФЗ «О стандартизации в РФ».
3. Постановление Правительства РФ «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия...»
4. Государственные стандарты (ГОСТ Р), стандарты отраслей, стандарты предприятий, общероссийские классификаторы и научно-технические стандарты, стандарты инженерных обществ и других общественных объединений:
 - ГОСТ 15467-79 Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения.
 - ГОСТ Р 50646-94. «Услуги населению. Термины и определения».
 - ГОСТ Р 51303-2009 «Торговля. Термины и определения».
 - ГОСТ Р 51304-2022 «Услуги торговли. Общие требования» (с 01.01.23)
 - ГОСТ Р 51305-2009 «Услуги торговли. Требования к персоналу».
 - ГОСТ 16504-81 Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения. ГОСТ 55812-2013 Услуги торговли. Номенклатура показателей качества торговли.

Интернет ресурсы:

1. Торговля, бизнес, товароведение, экспертиза. [Электронный ресурс] – режим доступа: <http://www.znaytovar.ru> (2022).
2. Международная конфедерация обществ потребителей [Электронный ресурс] – режим доступа: www.konfor.ru
3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс] – режим доступа: www.rosпотребнадзор.ru(2022).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» производится в соответствии с учебным планом по специальности 38.02.04 Коммерция (базовой подготовки) и календарным графиком.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий. График освоения профессионального модуля предполагает последовательное освоение МДК «Теоретические основы товароведения», «Товароведение продовольственных и не продовольственных товаров», включающих в себя как теоретические, так и практические занятия.

Изучение теоретического материала может проводиться как в каждой группе, так и для несколько групп (при наличии несколько групп по специальности).

При проведении практических занятий проводится деление групп студентов на подгруппы.

В процессе освоения профессионального модуля предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у студентов. Сдача рубежного контроля является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения профессионального модуля выступают профессиональные компетенции, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно-методические комплексы (кейсы студентов).

С целью методического обеспечения прохождения практики, выполнения курсового проекта/курсовой работы разрабатываются учебно-методические рекомендации для студентов.

При освоении профессионального модуля каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации. График проведения консультаций развешен на входной двери каждого учебного кабинета.

Обязательным условие допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» является освоение междисциплинарных курсов модуля.

Текущий учет результатов освоения профессионального модуля производится в журнале по профессиональному модулю. Наличие оценок по ЛПР и рубежному контролю являются для каждого студента обязательным. В случае отсутствия оценок по ЛПР и ТРК студент не допускается до сдачи квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» для специальности 38.02.04 Коммерция (базовой подготовки).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой - инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

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

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК.3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	- графическое изображение показателей ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, - рациональность; - графическое изображение номенклатуры показателей качества товаров	защита практической работы и тестирование
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	- расчет показателей естественной убыли, пред реализационных товарных потерь; - заполнение документов по списанию	защита практической работы и проверка заполненных документов
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	- выполнение оценки и расшифровки реквизитов маркировки конкретных товаров; - установление оценки показателей достаточности информации на маркировке в соответствии с ГОСТ	защита практической работы и контрольная работа.
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	- графическое изображение классификация товаров; - проведение идентификации ассортиментной принадлежности; - выполнение работ по оценке показателей качества; - проведение диагностики дефектов; - графическое изображение градации качества	защита практической работы и контрольная работа.
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	- графическое изображение показателей климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования. - графическое изображение сроков хранения и транспортирования. - установление реквизитов товаросопроводительных документов	защита практической работы и проверка оформления накладных.

ПК.3.6.Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	- графическое изображение санитарно-эпидемиологических (гигиенических) показателей качества и безопасности товаров, упаковки и процессов	защита практической работы и тестирование
ПК 3.7.Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	- расчет показателей измерения количества товаров (массы, объема, длины, диаметра, температуры, относительной плотности и др.) в системных и внесистемных единицах	защита практической работы и контрольная работа.
ПК3.8.Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	- заполнение реквизитов сертификатов соответствия или деклараций соответствия; - графическое изображение показателей качества товаров: действительные и регламентированные (установление их соответствия)	тестирование и контрольная работа

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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует интерес к своей будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области организации и ведения кассовых операций. Оценивает эффективность и качество выполнения.	. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в процессе работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществляет эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. Обеспечивает сплочение коллектива (команды).	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Анализирует собственные мотивы и внешнюю ситуацию при принятии решений, касающихся своего продвижения с учетом внешних факторов, влияющих на организацию профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	Соблюдает действующее законодательство в области торговли и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Приложение 1
Обязательное

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	
Иметь практический опыт: - определения показателей ассортимента; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; - установления градаций качества.	Виды работ на практике: Выполнение задания по определению качества образца товара органолептическим методом. Выполнение задания по работе с ГОСТами и с сертификатами. Выполнение задания по отличию фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами Выполнение задания по оценке качества электробытовых товаров. Выполнение задания по оценке качества цифровой техники.
Уметь: - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - идентифицировать товары.	Тематика практических занятий Составление схемы «Классификация продтоваров». Составление схемы «Классификации непродовольственных товаров». Разработка схемы факторов, влияющих на формирование ассортимента. Разработка схемы обязательного ассортиментного перечня. Разработка схемы характеристик ассортимента товаров. Составление таблицы «Методы оценки качества товаров». Составление таблицы «Дефекты продукции». Определение качества образца товара органолептическим методом. Изучение и работа с ГОСТами. Составление таблицы «Показатели, характеризующих доброкачественность продуктов, способы консервирования и факторы, влияющие на хранение продуктов ». Составление схемы «Виды и ассортимент зерномучных товаров» Оценка качества зерномучных товаров по органолептическим показателям. Оценка качества молока и сливок по органолептическим показателям. Распознавание ассортимента жиров по образцам. Оценка качества пищевых жиров по внешнему виду. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей. Определение вида и категории яиц по образцам. Оценка качества молока и сливок по органолептическим показателям. Распознавание ассортимента жиров по образцам. Оценка качества пищевых жиров по внешнему виду. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей. Оценка качества молока и сливок по органолептическим

	показателям. Распознавание ассортимента жиров по образцам. Оценка качества пищевых жиров по внешнему виду. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей. Определение вида и категории яиц по образцам. Оценка качества тканей по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта. Составление схемы «Ассортимент швейных товаров». Определение качества, упаковки и маркировки швейных товаров по образцам. Составление таблицы «Классификация и ассортимент трикотажных товаров». Определение качества, упаковки и маркировки трикотажных товаров по образцам. Составление таблицы «Классификация и ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий». Изучение качества меховых товаров по образцам. Составление таблицы «Классификация и ассортимент обуви». Определение качества обуви по образцам. Составление схемы «Классификация и ассортимент посуды хозяйственных товаров». Определение качества, упаковки и маркировки посуды хозяйственных товаров по образцам. Составление схемы «Классификация и ассортимент товаров бытовой химии». Определение качества, упаковки и маркировки товаров бытовой химии по образцам. Составление схемы «Классификация и ассортимент строительных товаров». Составление схемы «Классификация и ассортимент мебельных товаров». Изучение ассортимента галантерейных товаров по образцам. Изучение ассортимента парфюмерных жидкостей и косметических средств, определение качества, маркировки и упаковки по образцам. Изучение ассортимента, качества, маркировки и упаковки культтоваров по образцу. Определение видов спортивных товаров, изучение ассортимента охотничьих и рыболовных товаров по образцу. Изучение ассортимента, видов и оценка качества электробытовых товаров по образцам. Изучение ассортимента, видов и оценка качества цифровой техники по образцам.
Знать: - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Перечень тем: Понятие ассортимента товаров. Виды ассортимента. Основные характеристики ассортимента товаров. Управление ассортиментом. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Определение качества товара. Показатели качества Требования к качеству. Методы контроля качества. Определение уровня качества. Дефекты продукции.

Самостоятельна работа студента	Оформление и выполнение практических работ Подготовка к тестированию Подготовка к занятиям Работа с нормативными документами Работа с конспектом лекции Графическое изображение структуры текста
ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	
Иметь практический опыт: - контроля режима и сроков хранения товаров; - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.	Виды работ на практике: Выполнение задания по соблюдению оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним. Выполнение расчета товарных потерь по продовольственным товарам и их списанию.
Уметь: - рассчитывать товарные потери и списывать их; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	Тематика практических занятий Изучение и работа с ГОСТами. Составление таблицы « Показатели, характеризующих доброкачественность продуктов, способы консервирования и факторы, влияющие на хранение продуктов ». Расчет товарных потерь.
Знать: - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Перечень тем: Физические и химические свойства товаров. Биологические свойства. Факторы, влияющие на хранение продтоваров. Способы консервирования продуктов. Условия и сроки хранения и годности.
Самостоятельна работа студента	Оформление и выполнение практических работ Подготовка к тестированию Подготовка к занятиям Работа с нормативными документами Работа с конспектом лекции Графическое изображение структуры текста
ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	
Иметь практический опыт: - расшифровки маркировки;	Виды работ на практике: Выполнение расчета контрольного числа штрихового кода. Выполнение задания по работе с ГОСТами и с сертификатами. Выполнение задания по расшифровке маркировки продукта и распознаванию подлинности штрих-кода. Выполнение задания по расшифровке маркировки продовольственных товаров
Уметь: - применять методы	Тематика практических занятий Расчет контрольного числа штрихового кода.

товароведения.	Изучение и работа с ГОСТами. Изучение и работа с сертификатами. Изучение и расшифровка маркировки продуктов. Изучение и распознавание подлинности штрих-кода. Расшифровка маркировки на банках молочных консервов. Расшифровка маркировки на банках мясных консервов. Расшифровка маркировки на банках рыбных консервов. Определение качества, упаковки и маркировки швейных товаров по образцам. Определение качества, упаковки и маркировки трикотажных товаров по образцам. Определение качества, упаковки и маркировки товаров бытовой химии по образцам. Изучение маркировки ювелирных изделий по образцам. Изучение ассортимента парфюмерных жидкостей и косметических средств, определение качества, маркировки и упаковки по образцам. Изучение ассортимента, качества, маркировки и упаковки культтоваров по образцу.
Знать: - теоретические основы товароведения; - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Стандартизация товаров. Виды и категории стандартов. Сертификация товаров. Виды и содержание сертификатов. Изучение и расшифровка маркировки продуктов. Изучение и распознавание подлинности штрих-кода. Маркировка и упаковка.
Самостоятельна работа студента	Оформление и выполнение практических работ Подготовка к тестированию Подготовка к занятиям Работа с нормативными документами Работа с конспектом лекции Графическое изображение структуры текста
ПК 3.4.Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	
Иметь практический опыт: - определения показателей ассортимента; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; - установления градаций качества.	Виды работ на практике: Выполнение задания по определению качества образца товара органолептическим методом. Выполнение задания по работе с ГОСТами и с сертификатами. Выполнение задания по отличию фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами Выполнение задания по оценке качества электробытовых товаров. Выполнение задания по оценке качества цифровой техники .

Уметь: - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - идентифицировать товары.	Тематика практических занятий Оценка потребительских свойств образцов непродовольственных товаров. Оценка потребительских свойств образцов продовольственных товаров. Составление таблицы «Методы оценки качества товаров». Составление таблицы «Дефекты продукции». Определение качества образца товара органолептическим методом. Изучение и работа с ГОСТами. Изучение и работа с сертификатами. Составление таблицы «Показатели, характеризующих доброкачественность продуктов, способы консервирования и факторы, влияющие на хранение продуктов ». Оценка качества зерномучных товаров по органолептическим показателям. Оценка качества молока и сливок по органолептическим показателям. Распознавание ассортимента жиров по образцам. Оценка качества пищевых жиров по внешнему виду. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей. Распознавание ассортимента жиров по образцам. Оценка качества пищевых жиров по внешнему виду. Оценка качества тканей по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта. Определение качества, упаковки и маркировки швейных товаров по образцам. Определение качества, упаковки и маркировки трикотажных товаров по образцам. Изучение качества меховых товаров по образцам. Определение качества обуви по образцам. Определение качества, упаковки и маркировки посуды хозяйственных товаров по образцам. Определение качества, упаковки и маркировки товаров бытовой химии по образцам. Изучение ассортимента парфюмерных жидкостей и косметических средств, определение качества, маркировки и упаковки по образцам. Изучение ассортимента, качества, маркировки и упаковки культтоваров по образцу. Определение видов спортивных товаров, изучение ассортимента охотничьих и рыболовных товаров по образцу. Изучение ассортимента, видов и оценка качества электробытовых товаров по образцам. Изучение ассортимента, видов и оценка качества цифровой техники по образцам.
Знать: - классификацию ассортимента, товароведные характеристики	Перечень тем: Определение качества товара. Показатели качества Требования к качеству. Методы контроля качества. Определение уровня качества. Дефекты продукции.

продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку.	
Самостоятельна работа студента	Оформление и выполнение практических работ Подготовка к тестированию Подготовка к занятиям Работа с нормативными документами Работа с конспектом лекции Графическое изображение структуры текста
ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	
Иметь практический опыт: - контроля режима и сроков хранения товаров; - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.	Виды работ на практике: Выполнение задания по соблюдению оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним. Выполнение задания по работе с ГОСТами и с сертификатами.
Уметь: - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	Тематика практических занятий Изучение и работа с ГОСТами. Изучение и работа с сертификатами. Составление таблицы «Показатели, характеризующих доброкачественность продуктов, способы консервирования и факторы, влияющие на хранение продуктов». Расчет товарных потерь.
Знать: - теоретические основы товароведения: - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	Перечень тем: Формирование и сохранение качества и количества товаров. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Условия и сроки хранения и годности.
Самостоятельна работа студента	Оформление и выполнение практических работ Подготовка к тестированию Подготовка к занятиям Работа с нормативными документами Работа с конспектом лекции Графическое изображение структуры текста
ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	
Иметь практический опыт: - соблюдения санитарно-	Виды работ на практике: Выполнение задания по соблюдению оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-

эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.	эпидемиологические требования к ним. Выполнение задания по работе с ГОСТами и с сертификатами.
Уметь: -применять методы товароведения; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	Тематика практических занятий Изучение и работа с ГОСТами. Изучение и работа с сертификатами.
Знать: - теоретические основы товароведения: - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	Перечень тем: Физические и химические свойства товаров. Биологические свойства. Потребительские свойства товаров. Информация о товаре. Формирование и сохранение качества и количества товаров. Факторы, влияющие на хранение продтоваров. Условия и сроки хранения и годности.
Самостоятельна работа студента	Оформление и выполнение практических работ Подготовка к тестированию Подготовка к занятиям Работа с нормативными документами Работа с конспектом лекции Графическое изображение структуры текста
ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	
Иметь практический опыт: - определения показателей ассортимента; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности.	Виды работ на практике: Выполнение задания по работе с ГОСТами и с сертификатами. Перевод внесистемных единиц измерений в системные.
Уметь: -применять методы товароведения; - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент.	Тематика практических занятий Оценка потребительских свойств образцов непродовольственных товаров. Оценка потребительских свойств образцов продовольственных товаров. Изучение и работа с ГОСТами. Изучение и работа с сертификатами.
Знать: - теоретические основы товароведения	Перечень тем: Основные понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения.

	Принципы товароведения. Товарная информация. Информация о товаре.
Самостоятельная работа студента	Оформление и выполнение практических работ Подготовка к тестированию Подготовка к занятиям Работа с нормативными документами Работа с конспектом лекции Графическое изображение структуры текста
ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	
Иметь практический опыт: - определения показателей ассортимента; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества.	Виды работ на практике: Выполнение задания по работе с ГОСТами и с сертификатами.
Уметь: -применять методы товароведения; - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества.	Тематика практических занятий Изучение и работа с ГОСТами. Изучение и работа с сертификатами.
Знать: - теоретические основы товароведения: - основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них.	Принципы товароведения. Понятие классификации товаров. Виды классификаций. Методы классификации товаров. Признаки классификаций. Понятие ассортимента товаров. Виды ассортимента. Основные характеристики ассортимента товаров. Управление ассортиментом. Определение качества товара. Показатели качества Требования к качеству. Методы контроля качества. Стандартизация товаров. Виды и категории стандартов. Сертификация товаров. Виды и содержание сертификатов. Маркировка товаров.
Самостоятельная работа студента	Оформление и выполнение практических работ Подготовка к тестированию Подготовка к занятиям Работа с нормативными документами Работа с конспектом лекции Графическое изображение структуры текста

Приложение 2

Обязательное

КОНКРЕТИЗАЦИЯ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

МДК.3.1 Теоретические основы товароведения

Личностные результаты	Содержание урока (тема, дидактическая единица, тип урока, воспитательные задачи)	Способ организации деятельности	Продукт деятельности	Оценка процесса формирования ЛР
ЛР 13 - Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности. ЛР 14 - Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на	Тема: «Качество товара» (4 час). Форма занятия: Комбинированный урок обучения умениям и навыкам. ДЕ - систематизация и обобщение новых знаний -применение знаний на практике с целью углубления и расширения усвоенных знаний <i>Воспитательная задача</i> - содействовать формированию у студентов способности работать в коллективе, принимать решения и нести за них ответственность, быть инициативными и профессионально ответственными - формировать ценностного отношения к профессии продавца - повышать уровень общепрофессиональных знаний и умений - формировать нравственные устои у будущих продавцов	Диалогический метод. Дискуссионный метод. Ролевая игра. Моделирование ситуации с использованием образцов товаров, необходимых для проведения качества образцов товаров (продовольственных и непродовольственных) органолептическим методом	Презентация и видео отчет. Выполненные задания в Рабочей тетради Проведение мастер класса	- выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач в области задания по определению качества образца товара органолептическим методом. - формировать умения определять градации качества продовольственных товаров - умение работать с нормативными документами - умение работать в команде - стремление к повышению профессионального уровня - выбирать и применять методы и способы решения

достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. ЛР 15. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 - Осуществляющий организацию и управление торгово-сбытовой деятельностью ЛР 17 - Осуществляющий организацию и проведение экономической и маркетинговой деятельности ЛР 18 - Реализующий управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров. ЛР 19 - Выполняющий работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.				профессиональных задач в области фальсифицированных товаров от товаров заменителей -понимать личную ответственность за результаты деятельности самооценка на основе критерия успешности
---	--	--	--	--

КОНКРЕТИЗАЦИЯ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ
МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Личностные результаты	Содержание урока (тема, дидактическая единица, тип урока, воспитательные задачи)	Способ организации деятельности	Продукт деятельности	Оценка процесса формирования ЛР
ЛР 13 - Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности. ЛР 14 - Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную	Тема: «Электробытовые товары. Цифровая техника» (10 час). Форма занятия: Комбинированный урок обучения умениям и навыкам Вид урока: урок-соревнование ДЕ - систематизация и обобщение новых знаний -применение знаний на практике с целью углубления и расширения усвоенных знаний <i>Воспитательная задача</i> - содействовать формированию у студентов способности работать в коллективе, принимать решения и нести за них ответственность, быть инициативными и профессионально ответственными - воспитывать интерес к будущей профессии - повышать дисциплинированность - формировать чувство уважения друг к другу	Группа делится на 2 команды. Каждая из них выбирает капитана и придумывает креативное название. Каждая команда получает два домашних задания и несколько заданий во время проведения соревнования. По результатам общего количества баллов комиссия определяет победителя	Фото и видео отчет. Оформление выполненных заданий в Рабочей тетради Возможное проведение мастер класса	- выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач в области задания по определению качества образца товара органолептическим методом. - формировать умения определять градации качества непродовольственных товаров - умение работать с нормативными документами - умение работать в команде - стремление к повышению профессионального уровня - выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач в области

жизнестойкость. ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 - Осуществляющий организацию и управление торгово-сбытовой деятельностью ЛР 17 - Осуществляющий организацию и проведение экономической и маркетинговой деятельности ЛР 18 - Реализующий управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров. ЛР 19 - Выполняющий работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.				фальсифицированных товаров от товаров заменителей -понимать личную ответственность за результаты деятельности самооценка на основе критерия успешности
--	--	--	--	---