

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южно-Уральский государственный колледж»**

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_ Т.С. Занова

08 июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества  
и обеспечение сохраняемости товаров»  
по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

2023г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной программы по профессиям/специальностям среднего профессионального образования (далее - СПО) 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

код и наименование (профессии)специальности

1. Челябинский ИРПО ГОУ ДПО (повышения квалификации) специалистов

2. ФГОУ СПО «Златоустовский торгово-экономический техникум»

Указывается автор и организация разработчик примерной программы

Рекомендована Советом Министерства образования и науки Челябинской области по примерным ОПОП НПО и СПО. Заключение Совета по примерным ОПОП № 3 от 20 июня 2014 г.

**Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям подготовки специалистов среднего звена**

Организация- разработчик : ГБПОУ «ЮУГК»

Разработчик: Устинова Евгения Сергеевна– преподаватель  
ГБПОУ «ЮУГК»;  
Жилова Виктория Ивановна, преподаватель  
ГБПОУ «ЮУГК»;

Внешний рецензент: Наumenко Наталья Владимировна – доцент кафедры  
«Пищевые и биотехнологии»  
высшей медико-биологической школы  
ФГАОУ ВО ЮУрГУ (НИУ), к.т.н.

Внутренний рецензент: Редреева Марина Александровна– преподаватель  
ГБПОУ «ЮУГК»

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК «Коммерции и Товароведения» Протокол № 7 от « 21 » мая 2023 г.

Аннотация рабочей программы по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)  
профессионального модуля  
**ПМ.03 «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА  
КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЯ СОХРАНЯЕМОСТИ  
ТОВАРОВ»**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место профессионального модуля в структуре ППССЗ, цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля); структуру и содержание профессионального модуля (объем и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля); условия реализации модуля (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего максимальной учебной нагрузки обучающегося – 348 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 256 часов, в том числе практической подготовки – 256 часов, из них аудиторных занятий - 102 часа, практических и лабораторных – 82 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 92 часа;

производственной практики – 72 часа

Вид промежуточной аттестации: экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю, дифференцированный зачет по МДК.03.01, и производственной практике (комплексный).

Наименование разделов:

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

1. Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации

МДК.03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров

2. Основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПМ.03.....	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	26
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	29

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка**  
**качества и обеспечения сохраняемости товаров»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является программой подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** (базовой подготовки) в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации.

ПК 3.2. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность.

ПК 3.3. Определять номенклатуру показателей качества товаров, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.4. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.5. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.6. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.7. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.8. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.9. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в базовой и профессиональной подготовке работников производственных, торговых и сервисных организациях при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- идентифицировать товары;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- 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;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

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

всего максимальной учебной нагрузки обучающегося – 348 часов , включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 256 часов, в том числе практической подготовки – 256 часов, из них аудиторных занятий - 102 часа, практических и лабораторных – 82 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 92 часа;

производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД) **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения 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.
ПК 3.2	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность.
ПК 3.3.	Определять номенклатуру показателей качества товаров, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.4.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.5.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.6.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.7.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.8.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
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.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»

#### 3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы по очной форме обучения

<b><i>Вид учебной работы</i></b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>348</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>256</b>
в том числе:	
Практическая подготовка	256
лабораторные работы	-
практические занятия	82
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>92</b>
в том числе	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
работа с контрольными вопросами и упражнениями в учебно-методическом пособии, рабочей тетради	70
работа с тестами и тренажерами в электронном учебном пособии	20
реферат, работа с различными информационными источниками [текст, электронный ресурс]	20
домашняя контрольная работа	—
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационный)</b>	

по заочной форме обучения

<b><i>Вид учебной работы</i></b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего) по заочной форме</b>	<b>348</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>256</b>
Практическая подготовка	<b>256</b>
в том числе:	
лабораторные работы	—
практические занятия	14
контрольные работы	—
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>314</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационный)</b>	

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	В том числе практической подготовки	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
	<b>МДК 03.01 Теоретические основы товароведения</b>	<b>114</b>	<b>76</b>	<b>76</b>	<b>38</b>		<b>38</b>		
<b>ПК 3.1-ПК 3.9</b>	<b>МДК.03.02 Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров</b>	<b>162</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>64</b>	-	<b>54</b>		
	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>					<b>72</b>
<b>Всего</b>		<b>348</b>	<b>256</b>	<b>256</b>	102	-	<b>92</b>	-	<b>72</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.03)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 03.01 Теоретические основы товароведения</b>		<b>76</b>	
<b>Раздел ПМ 1. Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации</b>		<b>16</b>	
Тема 1.1 Основы товароведения	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>1. Введение в товароведение</b> Основные понятия, цели, задачи, функции товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. История и развитие товароведения. <b>Объекты товароведения</b> Товар как объект товароведения: его потребительская стоимость и стоимость. основополагающие товароведные характеристики (ассортиментная, качественная, количественная и стоимостная) и факторы, влияющие на них.	2	2
	<b>Практическая подготовка</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
Тема 1.2 Понятие ассортимента товара, его классификация. Структурная характеристика ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>1.</b> Ассортимент товаров, товарная номенклатура. Классы, группы, виды и разновидности товара. Классификационные признаки ассортимента товаров: <ul style="list-style-type: none"> <li>– группы по местонахождению товаров;</li> <li>– подгруппы по широте охвата товаров;</li> <li>– виды по степени удовлетворения потребителей;</li> <li>– разновидности по характеру потребностей.</li> </ul>	2	

1	2	3	4
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	1. Изучение основных терминов в области ассортимента товаров.		
	<b>Практическая подготовка</b>	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1. Выполнение заданий рабочей тетради и работа с электронным учебным пособием по рассматриваемой теме.		
Тема 1.3 Свойства и показатели ассортимента	<b>Содержание</b>	4	2
	1. Свойства и показатели ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров: определение, назначение, расчет. Номенклатура свойств и показателей ассортимента: – широта действительная и базовая; – полнота действительная и базовая; – устойчивость; – новизна (обновление); – структура ассортимента; – ассортиментный минимум; – рациональность; – гармоничность. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Спрос населения на товары. Факторы потребительского спроса. Критерии спроса товаров. Основные направления в области формирования ассортимента.	2	
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	1. Определение значений показателей ассортимента продовольственных товаров.		
	<b>Практическая подготовка</b>	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
Тема 1.4 Управление ассортиментом товаров	<b>Содержание</b>	2	2
	1. Понятие управления ассортиментом товаров. Ассортиментная концепция. Ассортиментная политика. «Жизненный цикл товара». Принцип «все товары под одной крышей».	-	

		Группы товаров «по поведению товаров» (товары-лидеры, «локомотивы», тактические товары, зазывные товары, товары-индикаторы, топ-товары).		
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие</b>			
	<b>Лабораторные работы</b>			
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	
	1. Анализ ассортиментной политики различных торговых организаций.			
Тема 1.5 Факторы формирования ассортимента товаров Тема 1.6 Формирование ассортимента товаров	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	<b>Понятие и задачи формирования ассортимента товаров</b> Взаимосвязь формирования товарного ассортимента с образованием товарных запасов. Рациональный ассортимент товаров. Обязательный ассортимент (ассортиментный минимум). Относительная устойчивость обязательного ассортимента (коэффициент устойчивости ассортимента). Основные принципы формирования ассортимента товаров. Два этапа формирования ассортимента товаров. Факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов. <b>Цель формирования товарного ассортимента</b> Ёмкость рынка. Характер проявления спроса. Формы спроса. «Макроспрос», «микроспрос». Постоянный и переменный ассортимент товаров. Оптимизация товарного ассортимента. Обновление товарного предложения. Принципы управления ассортиментом.	-	
	<b>Практическое занятие</b>		2	
	1. Основные принципы формирования ассортимента товаров торгового предприятия. Формирование ассортимента.			
	Практическая подготовка		2	
	<b>Лабораторные работы</b>			
	<b>Самостоятельная работа</b>			

1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 2. Классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадлежности</b>		<b>20</b>	
Тема 2.1 Методы товароведения	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Методы товароведения: понятие, классификация. Методы научного познания и практической деятельности, их разновидности и краткая характеристика, применение. Преимущества и недостатки.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>		
	<b>Практическая подготовка</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
Тема 2.2 Классификация как метод товароведения	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Классификация товаров. Структура и разновидности методов классификации товаров, их достоинства и недостатки. Применимость в товароведении.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Изучение классификации и ассортимента различных товаров (по каталогам).		
	Практическая подготовка	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1. Изучить органолептические методы определения показателей качества товаров.		
Тема 2.3 Кодирование потребительских товаров	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	1. Кодирование потребительских товаров		
	Практическая подготовка	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1. Выполнение заданий рабочей тетради по рассматриваемой теме.		

1	2	3	4
Тема 2.4 Классификация товаров	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Классификация товаров по назначению. Разновидность товаров. Наименование товаров (номинальное, марочное). Общая классификация товаров. Классификаторы, их структура и категории.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	1. Классификация продовольственных товаров. Работа с общероссийскими классификаторами продукции.		
	<b>Практическая подготовка</b>	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
Тема 2.5 Идентификация товаров	1. Классификация черных и цветных металлов, строительных материалов.		
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Идентификация: понятие, назначение. Идентификационная экспертиза товаров. Объекты идентификации. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара. Виды, способы и методы идентификации.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>		
	<b>Практическая подготовка</b>	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
<b>Раздел ПМ 3. Определение номенклатуры показателей качества товаров, диагностика дефектов, определение градаций качества</b>		<b>32</b>	
Тема 3.1 Основные понятия. Свойства и показатели качества	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Основные понятия: качество, свойства, показатели. Значение показателей, уровень качества, технический уровень качества товаров.	2	2

	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Практическая подготовка</b>	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		



1	2	3	4
Тема 3.2 Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Классификация потребительских свойств и показателей качества товаров: назначение, надежность, безопасность и др. Регламентирующие показатели качества товаров.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Балловые шкалы для органолептической оценки качества различных видов товаров.		
	Практическая подготовка	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
Тема 3.3 Оценка и градации качества	1. Работа с нормативными документами, устанавливающими требования к качеству потребительских товаров и товаров промышленного назначения.		
	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Оценка качества: понятие, структура и результаты оценочной деятельности. Градации качества	2	2
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	1. Изучение градаций качества различных групп товаров.		
	Практическая подготовка	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		
Тема 3.4 Дефекты товаров	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1. Сортамент природный и товарный.		
	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1. Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Отличия дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавцов при реализации дефектной продукции	2	2
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Изучение ассортимента и оценка качества тканей.		
	2. Изучение дефектов изделий из пластмасс. Оценка качества изделий.		
	Практическая подготовка	6	
	<b>Лабораторные работы</b>		

	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1. Оценка качества бумаги или картона.		

1	2	3	4
Тема 3.5 Формирующие факторы качества товаров	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество. Классификация факторов, формирующих качество и количество. Влияние отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Практическая подготовка</b>	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1. Выполнение заданий рабочей тетради по рассматриваемой теме.		
Тема 3.6 Сохраняющие факторы количества и качества товаров	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Ознакомление с требованиями к качеству упаковки.		
	2. Изучение требований, предъявляемых к упаковке лакокрасочных материалов		
	Практическая подготовка	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1. Выполнение заданий рабочей тетради по рассматриваемой теме.		
<b>Раздел ПМ 4. Расчет товарных потерь и реализация мероприятий по их предупреждению или списанию</b>		<b>8</b>	
Тема 4.1 Товарные потери	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Товарные потери: основные понятия, виды и разновидности. Причины возникновения различных видов потерь. Порядок списания количественных и качественных потерь.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь товаров		
	Практическая подготовка	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		

	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1. Выполнение заданий рабочей тетради и работа с электронным учебным пособием по рассматриваемой теме.		

1	2	3	4
Тема 4.2 Реализация мероприятий по предупреждению потерь	Содержание	2	
	Практические занятия		
	Лабораторные работы		
	Самостоятельная работа	2	
	1. Изучение нормативных документов, регламентирующих порядок списания потерь. Работа с электронным учебным пособием по рассматриваемой теме.		
Раздел ПМ 5. Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценка качества продукции и процессов в соответствии с установленными требованиями		6	
Тема 5.1 Санитарные правила торговых предприятий	Содержание	2	
	1. Санитарные правила торговых предприятий.	2	
	Практические занятия		
	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы		
	Самостоятельная работа		
Тема 5.2 Пожарная безопасность торговых предприятий	Содержание	2	
	Практические занятия		
	Лабораторные работы		
	Самостоятельная работа	2	
	1. Пожарная безопасность торговых предприятий. Требования к зданиям, сооружениям. Хранение товаров опасных в пожарном отношении (товары бытовой химии, горючие материалы).		

1	2	3	4
Тема 5.3 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору.	<b>Содержание</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Ознакомление и изучение санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору.		
	Практическая подготовка	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
<b>Раздел ПМ 6. Обеспечение сохранности товаров</b>		8	2
	<b>Содержание</b>	8	
	1. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечение их сохранности.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Оформление сопроводительных документов. Проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов (работа с сопроводительной документацией).		
	Практическая подготовка	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	
	Контроль условий, сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечение их сохранности:		
	1. Работа с сопроводительной документацией на товары.		
	2. Работа с электронным учебным пособием по рассматриваемой теме.		
<b>Раздел ПМ 7. Оценка и расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями.</b>		12	
	<b>Содержание</b>	12	

	1.	Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации.	4	2
	2.	Маркировка. Международные символы, изображаемые на этикетках и упаковках.		

1	2	3	4
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Оценка и расшифровка маркировки продовольственных товаров.		
	2. Штриховое кодирование.		
	Практическая подготовка	8	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	
	1. Работа с электронным учебным пособием по рассматриваемой теме.		
	2. Работа с рабочей тетрадью по теме.		
<b>Раздел ПМ 8. Проведение измерений товаров и других объектов, перевод внесистемных единиц измерения в системные</b>		4	
	<b>Содержание</b>	6	
	1. Виды измерений. Средства измерений. Методы измерений. Точность измерений, абсолютная и относительная погрешность измерений. Весоизмерительное оборудование в торговле, его классификация и характеристика.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Проведение измерений товаров, перевод внесистемных единиц измерения в системные.		
	Практическая подготовка	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1. Определение массы продовольственных товаров на весоизмерительном оборудовании. Весоизмерительное оборудование.		
<b>Раздел ПМ 9. Работа с документами по подтверждению соответствия, участие в мероприятиях по контролю</b>		6	
	<b>Содержание</b>	6	
	1. Технические документы, содержащие информацию о товаре: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Документы по подтверждению соответствия качества товара	2	2



1	2	3	4
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	1. Работа с документами по подтверждению соответствия.		
	Практическая подготовка	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1. Работа с электронным учебным пособием по рассматриваемой теме.		
<b>МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>108</b>	
<b>Часть 1. Товароведение продовольственных товаров</b>			
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>			
<b>Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Продовольственные товары: понятие, назначение. Актуальность проблемы обеспечения населения продовольствием. 2. Состояние рынка продовольственных товаров: источники насыщения. Состояние отечественного сельскохозяйственного и промышленного производства 3. Перспективы производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной независимости. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров.	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы	<b>2</b>	
	<b>Практическая подготовка</b>	<b>8</b>	
Тема 1.1. Химический состав продовольственных товаров	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Химический состав пищевых продуктов. Связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов.	2	
	Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров,		

	органических кислот, витаминов, минеральных и красящих веществ		
	<b>Практическое занятие</b>		
	<b>Практическая подготовка</b>	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
Тема 1.2. Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
	Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных и красящих веществ Пищевая ценность пищевых продуктов.	4	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		
	Практическая подготовка	<b>6</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		

1	2	3	4
Тема 1.3. Определение качества продовольственных товаров и установление подтверждения его требованиям стандарта	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Качество продовольственных товаров. Оценка соответствия качества. Группы показателей качества	2	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	1. Определение качества продовольственных товаров и установление подтверждения его требованиям стандарта		
	Практическая подготовка	<b>4</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Обеспечение качества и количества продовольственных товаров при хранении и реализации	4	
Тема 1.4. Основы хранения продовольственных товаров	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Показатели сохраняемости товаров: потери и сроки хранения	2	
	Потери продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации. Виды потерь и факторы, влияющие на них	2	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Методы консервирования		
	Практическая подготовка	6	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		

1	2	3	4
<b>Раздел 2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров</b>			
Тема 2.1. Товароведная характеристика зерномучных товаров	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Рынок зерна и продуктов его переработки. Классификация зерномучных товаров. Пищевая ценность: свойства, показатели, их особенности.	2	<b>4</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Изучение ассортимента и оценка качества зерномучных товаров		
	2. Изучение ассортимента и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий		
	Практическая подготовка	6	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Ознакомление с ассортиментом и товароведной характеристикой зерномучных товаров (бараночных, макаронных и других изделий)		
Тема 2.2. Товароведная характеристика плодоовощных товаров и грибов	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Рынок плодоовощных товаров: состояние и перспективы развития.	2	
	Классификация плодов, овощей и грибов. Химический состав и пищевая ценность.	2	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	1. Изучение ассортимента и оценка качества плодоовощных товаров		
	Практическая подготовка	6	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1. Анализ фактического ассортимента плодоовощных товаров в розничной торговой сети		

1	2	3	4
Тема 2.3. Товароведная характеристика вкусовых товаров	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Классификация вкусовых товаров. Товароведная характеристика кофе, виноградных вин	2	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Органолептическая оценка качества чая различных торговых сортов		
	Практическая подготовка	<b>4</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Органолептическая оценка качества чая		
Тема 2.4. Товароведная характеристика кондитерских товаров	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Рынок кондитерских товаров: состояние и перспективы развития	2	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Ознакомление с ассортиментом и оценка качества кондитерских изделий (карамели)		
	Практическая подготовка	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	
	Анализ фактического ассортимента разных групп кондитерских изделий по полноте, устойчивости и новизне на предприятиях розничной торговли.		
Тема 2.5. Товароведная характеристика пищевых жиров	<b>Содержание</b>		
	Классификация и ассортимент растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции. Состав и пищевая ценность, особенности сырья, процессов производства и назначения. Оценка качества пищевых жиров. Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров. Условия и сроки хранения разных подгрупп пищевых жиров.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	Изучение ассортимента растительных масел. Выявление отличительных признаков товарных сортов.		
	Практическая подготовка	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		

1	2	3	4
Тема 2.6. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития	2	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие</b>	4	
	Изучение ассортимента сыров по стандарту и в розничной сети.		
	Распознавание ассортимента твердых, мягких, рассольных и плавленых сыров		
	Практическая подготовка	6	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Товароведная характеристика молока и молочных продуктов. Работа с электронным учебным пособием по рассматриваемой теме.		
Тема 2.7. Товароведная характеристика куриных яиц	<b>Содержание</b>		
	Рынок яйца и продуктов его переработки: состояние и перспективы развития.	2	<b>6</b>
	Химический состав и физико-химические свойства яиц.	2	
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	Изучение ассортимента яиц и яичных товаров		
	Практическая подготовка	6	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	8	
Тема 2.8. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	<b>Содержание</b>	8	
	Рынок мясных товаров: состояние и перспективы развития. Биологическая безопасность отечественных и импортных мясных товаров.	2	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	Распознавание видов и ассортимента колбас и мясокопченостей		
	Практическая подготовка	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	
	Оценка качества колбас варёных по органолептическим показателям		

1	2	3	4
Тема 2.9. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Рынок рыбы и продуктов ее переработки.	2	2
	Классификация рыбы и продуктов ее переработки.	2	
	<b>Практическое занятие</b>		
	<b>Практическая подготовка</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
<b>Часть 2. Товароведение непродовольственных товаров</b>			
<b>Раздел 2. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров</b>			
Тема 2.1. Товароведная характеристика мебельных товаров	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Факторы, сохраняющие качество мебельных товаров (маркировка, упаковка, транспортирование, хранение)	2	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Изучение и анализ ассортимента мебельных товаров в торговых организациях г. Челябинск		
	Практическая подготовка	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		

1	2	3	4
Тема 2.2. Товароведная характеристика текстильных товаров	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Текстильные товары: понятие, назначение, классификация. Текстильные волокна, нити и пряжа: основные свойства, показатели качества. Классификация ассортимента. Общие сведения о ткацких переплетениях и отделке тканей. Основы прядения и ткачества. Ткани: понятие, назначение. Основные свойства и показатели качества. Оценка тканей органолептическими и измерительными методами. Дефекты тканей. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение тканей.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	1. Классификация и ассортимент тканей.		
	2. Оценка качества тканей (по стандартам) органолептическим методом.		
	Практическая подготовка	<b>6</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	
	Работа с электронным учебным пособием:		
	1. Текстильные волокна, нити, пряжа. Свойства, показатели качества, классификация ассортимента.		
	2. Основы прядения и ткачества, виды переплетений и отделок.		
Тема 2.3. Товароведная характеристика швейных и трикотажных изделий	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	Классификация и ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства галантерейных товаров; условия и сроки транспортирования и хранения	2	
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1-2. Классификация и ассортимент швейных и трикотажных изделий.		
	Идентификация швейных и трикотажных изделий по видам, половозрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, форме, силуэту, покрою, отделке, размерам и др. признакам.	2	
	Практическая подготовка	<b>8</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		



1	2	3	4
Тема 2.4. Товароведная характеристика обувных товаров	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Факторы, формирующие качество кожаной, резиновой и полимерной обуви	2	2
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	Классификация и ассортимент обуви по назначению, половозрастному делению, группам материалов верха, сезону носки и другим признакам		
	Практическая подготовка	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	6	
	1. Работа с электронным учебным пособием: Методы оценки качества обуви. Дефекты обуви. Подтверждение соответствия обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация обуви.		
Тема 2.5. Товароведная характеристика пушно-меховых и овчинно-шубных товаров	<b>Содержание</b>	2	
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	Изучение ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов (сопоставление фактического ассортимента, с сегментами потребителей) и его анализ.		
	Практическая подготовка	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
Тема 2.6. Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров	<b>Содержание</b>	2	
	Анализ показателей безопасности парфюмерно-косметических товаров, регламентируемых ГОСТ и техническими регламентами	2	
	<b>Практическое занятие</b>		
	<b>Практическая подготовка</b>	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
Тема 2.7. Товароведная характеристика ювелирных товаров и часов	<b>Содержание</b>	4	2
	Классификация, групповая характеристика ассортимента ювелирных товаров. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка клеймения. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация ювелирных товаров и часов	2	
	<b>Практическое занятие</b>		

	Практическая подготовка	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Изучение и анализ ассортимента бытовых часов. Оценка качества		

1	2	3	4
Тема 2.8 Хозяйственные и культурно-бытовые товары	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства товаров из пластмасс, товаров бытовой химии, условия и сроки транспортирования и хранения	2	
	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства силикатных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения	2	
	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства металлохозяйственных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения	2	
	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства бытовых электронных товаров и фототовары. Условия и сроки транспортирования и хранения	2	
	Практическая подготовка	8	
	<b>Практическое занятие</b>		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	6	
	Работа с электронным учебным пособием по рассматриваемой теме.		
Тема 2.10 Товары бытовой химии	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Изучение и анализ ассортимента товаров бытовой химии	2	
	<b>Практическое занятие</b>		
	<b>Практическая подготовка</b>	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		

1	2	3	4
	<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участие в формировании ассортимента торговой организации;</li> <li>– составление классификации товаров;</li> <li>– считывание кодов;</li> <li>– идентификация товаров;</li> <li>– оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями, установление градаций качества;</li> <li>– контроль режима и сроков хранения товаров;</li> <li>– изучение санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам;</li> <li>– работа с сопроводительной документацией;</li> <li>– оценка и расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>– проведение измерений количества товаров, перевод внесистемных единиц измерения в системные;</li> <li>– работа с документацией по подтверждению соответствия, участие в мероприятиях по контролю.</li> </ul>	72	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>348</b>	

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Товароведения» и лабораторий «Технического оснащения торговых организаций и охраны труда», «Товароведения» и «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

1. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведения»:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места, оборудованные персональными компьютерами по числу обучающихся;
- программное обеспечение (MS Office, КонсультантПлюс, электронное учебное пособие «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» М.П. Васильева, «Товароведение продовольственных товаров», слайд-фильмы, локальная компьютерная сеть, Интернет);
- учебно-методическое обеспечение (учебно-методическое пособие, рабочая тетрадь, методические указания);
- классная доска;
- натурные образцы.

Технические средства обучения:

- мультимедиа;
- экран.

2. Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

- «Технического оснащения торговых организаций и охраны труда» и «Товароведения»:

торговое оборудование и инвентарь, весоизмерительное оборудование, торговое холодильное оборудование, контрольно-кассовые машины, подъемно-транспортное оборудование, набор муляжей однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

- «Информационных технологий в профессиональной деятельности»:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику (2 недели, 72 часа), которую рекомендуется проводить концентрированно.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень нормативных актов, методических документов, учебной литературы**

Основные источники:

1. Технические регламенты на продовольственные товары.
2. ГОСТы и ТУ, нормативно-технические стандарты на продовольственные и непродовольственные товары.
3. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2013 г. № 299.
4. Закон «О защите прав потребителей».
5. Рубцова Л.И., Тимофеева В.А. Основы организации торговли продовольственными товарами. Ростов-на-Дону, Феникс, 2013.
6. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли, М.: Маркетинг, 2013.
7. Торговое дело (под ред. Л.А. Брагина и др.). М.: Инфра-М, 2013
8. Щур Д.Л., Труханович Л.В. Основы торговли. Розничная торговля. 2-е издание. – М.: «Дело и сервис», 2013.
9. Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К. Коммерция и технология торговли. Учебник. – М.: Дашков и К, 2013.
10. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий (торговли). Учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2013.
11. Ефремова М.В., Чкалова О.В. Сертификация услуг розничной торговли. Учебно-практическое пособие. – М.: Ось-89, 2014.
12. Подхолзин Б.А. Торговля продовольственными и непродовольственными товарами. – М.: Бератор-Пресс, 2014.
13. Дашков Л.П. Правила торговли и защита прав потребителей: правовое обеспечение. – М.: Дашков и К, 2013.
14. Подобед М.А. Правила продажи отдельных видов товаров. Перечни товаров. – М.: ЗАО «Книга сервис», 2013.
15. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Учебник. – М.: Норма, 2013.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:
  1. Ключников В.П., Корнеев В.А. Торговое оборудование. М.: Экономика, 2012.
  2. Коммерческое товароведение и экспертиза: Учеб. Пособие для студентов вузов / Под ред. Г.А. Васильева – М.: ЮНИТИ, 2013.
  3. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: Изд. центр «МарТ», 2013.
  4. Микулович Л.С. и др. Товароведение продовольственных товаров. – Минск: БГЭУ, 2013.

5. Николаева М.А. Товарная экспертиза. – М.: Деловая литература, 2013.

2. Отечественные журналы:

1. Магазин: Персонал-оборудование-технология.

2. СЭС (санитарно-эпидемиологический собеседник).

Учебно-методические материалы:

1. Товароведение продовольственных товаров, УМК, ЧКИПТиХП, 2014.

2. Электронное учебное пособие. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров. Васильева М.П., Подин М.С., ЧКИПТиХП, 2014.

3. Рабочая тетрадь по профессиональному модулю.

4. Методические рекомендации для выполнения практических работ. Васильева М.П., 2016.

5. Методические рекомендации по самостоятельной работе. Васильева М.П., 2016.

6. Тесты для контроля. Васильева М.П. 2016г.

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

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» является освоение профессиональных навыков и умений в ходе выполнения заданий практических занятий.

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

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):**

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» и специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), прошедших стажировку на базовых предприятиях (не реже 1-го раза в 3 года).

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Документационное обеспечение управления», «Логистика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

**Мастера:** наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной среды является обязательным.

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

Образовательная организация, реализующая подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
1	2	3
ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация знаний целей, задач, принципов, функций, методов, основополагающих товароведных характеристик, основных понятий и классификации ассортимента, свойств и показателей ассортимента;</li> <li>- демонстрация знаний особенностей товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>- демонстрация навыков определения показателей ассортимента;</li> <li>- изложение последовательности действий по формированию и анализу торгового ассортимента;</li> </ul>	<p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Тестирование,</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p>



1	2	3
	- демонстрация знаний основных направлений ассортиментной политики в формировании ассортимента	
ПК 3.2 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений пользоваться классификаторами и составления классификации товаров;</li> <li>- демонстрация умений считывания кодов;</li> <li>- демонстрация скорости и навыков идентифицирования товаров;</li> <li>- демонстрация скорости и качества распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;</li> <li>- демонстрация знаний основных понятий в области классификации и кодирования товаров</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Тестирование</i></p>
ПК 3.3 Определять номенклатуру показателей качества товаров, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений определения вида и метода определения показателей качества;</li> <li>- демонстрация умений оценивать качество товаров, установить их градации качества в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- демонстрация знаний товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>- демонстрация знаний формирующих и сохраняющих факторов качества товара</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p>
ПК 3.4 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	- демонстрация знаний вида товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	<i>Экспертная оценка на практическом занятии</i>

1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация знаний особенностей товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>- демонстрация умений рассчитывать товарные потери и списывать их;</li> <li>- изложение последовательности действий при контроле режима и сроков хранения товаров</li> </ul>	<p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Тестирование</i></p>
ПК 3.5 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений работать с инструкцией по санитарно-эпидемиологическим требованиям к товарам и упаковке;</li> <li>- демонстрация умений оценивать качество товаров</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p>
ПК 3.6 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивающих их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изложение требований к хранению и транспортированию товаров: размещению товаров, их укладке; срокам хранения, режимам хранения;</li> <li>- демонстрация умений осуществлять контроль за условиями и сроками хранения товаров;</li> <li>- демонстрация умений проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p>
ПК 3.7 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изложение требований к товарной информации, средств товарной информации, маркировки;</li> <li>- демонстрация умений оценить и расшифровать маркировку продовольственных товаров;</li> <li>- демонстрация умений оценить и расшифровать маркировку непродовольственных товаров;</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p>

1	2	3
	- демонстрация умений работать со штриховыми кодами	<i>Экспертная оценка на практическом занятии</i>
ПК 3.8 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	- демонстрация знаний о видах, средствах, методах и точности измерений; - демонстрация умений производить измерения товаров и других объектов; - демонстрация умений осуществлять перевод внесистемных единиц измерения в системные	<i>Тестирование</i>  <i>Экспертная оценка на практическом занятии</i>  <i>Экспертная оценка на практическом занятии</i>
ПК 3.9 Работать с документами по подтверждению соответствия	- демонстрация навыков работы с документами по подтверждению соответствия	<i>Экспертная оценка на практическом занятии</i>
		<i>Итоговый контроль по ПМ.03: по очной форме обучения: МДК.03.01- дифференцированный зачет; ПП.03- дифференцированный зачет; Экзамен (квалифицированный) по ПМ По заочной форме обучения: МДК 03.01 – зачёт МДК 03.02 – зачёт Экзамен (квалификационный) по ПМ.03</i>

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по практике</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации розничной торговли; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по практике</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по практике</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач и личного развития	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по практике</i>
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, потребителями	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по практике</i>
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимися повышения личного и квалификационного уровня; - организация самостоятельных занятий при освоении профессионального модуля	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по практике</i>

1	2	3
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	- поиск использование норм действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий при решении профессиональных задач	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по практике</i>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ч 100	5	отлично
80 ч 89	4	хорошо
70 ч 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающими профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

**Разработчик:**

ГБПОУ «ЮУГК» преподаватель \_\_\_\_\_ Е.С Устинова