

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ
ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Московской области
«Воскресенский колледж»**

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и
обеспечение сохраняемости и товаров»**

по специальности
среднего профессионального образования
для обучающихся

Наименование специальности

38. 02. 04 Коммерция (по отраслям)

Квалификация выпускника

Менеджер по продажам


Адаптированная рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 38.02.04 Коммерция.


Организация разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчики:

Кондакова Т.А., преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии

Председатель предметно(цикловой) комиссии  /И.М.Портная/
«29» 08 2020г.

Утверждена заместителем директора по учебной работе
/ Н.Л.Куприной/

«30» 08 2020г.



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. <u>РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	<u>5</u>
3. <u>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	<u>7</u>
4. <u>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛ</u>	<u>37</u>
5. <u>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	<u>39</u>

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

5.2.3. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

уметь:

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

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
 - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
 - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров. **иметь**

практический опыт:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального

□ модуля: □ максимальной учебной нагрузки обучающегося 349

часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 234 часов;
самостоятельной работы обучающегося 115 часов □

учебная практика 36 часов; производственная
практика 36 часов

5

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению требуемых документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и 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.	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а так же требования стандартов, технических условий.

ПК 3.1.-3.8.	Теоретические основы товароведения	148	100	4 0		4 8		36	3 6
ПК 3.1.-3.8.	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	2 0 3	134	9 6		6 9			
	Всего:	349	234	1 3 6		1 1 5		36	3 6

7

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения		1 4 8	
Раздел 1 Методологические основы товароведения		30	
Тема 1.1. Введение в товароведение	Содержание учебного материала	2	
	Товар как объект коммерческой деятельности. Предмет, цели и задачи		

	1.	товароведения. Этапы становления товароведения как научной дисциплины. Принципы товароведения	2	1
	Са	остоятельная работа обучающихся: написание сообщения на тему: «Во зникновение и развитие товароведения»; - составление кроссворда по осн вным категориям товароведения (не менее 10 слов); о	2	3
Тема 1.2. Объекты, субъекты и методы товароведения	Со	ержание учебного материала	6	
	1.	Объекты товароведной деятельности. Понятие товара. Основополагающие характеристики товаров как объектов товароведной деятельности: Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью. Субъекты товароведной деятельности. Участники товароведной деятельности, их краткая характеристика. Потребители: понятия, принятые в международной и отечественной практике; их права и обязанности	2	1
	2	Методы товароведения: понятие, классификация. Классификация как метод товароведения	2	1
	3	Принципы построения иерархического и фасетного методов классификации. Преимущества и недостатки иерархического и фасетного методов классификации.	2	1
	Пр	ктические занятия	2	
	1	Построение иерархических и фасетных классификаций	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся: - составить схему классификации методов товароведения. - составление таблицы: «Достоинства и недостатки метода классификации конкретного товара »; - составление двух схем классификации		4

	иерархическим методом (не менее 3-х ступеней) и фасетным (не менее 3-х независимых группировок);		
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	4	
Классификация и кодирование товаров	Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование. Понятие. Структура методов. Разновидности, их достоинства и недостатки.		
	1. Применение. Классификация потребительских товаров. Общая и Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура	2	1
	2 ТН ВЭД ЕврАзЭС	2	1
	Практические занятия	6	
	1 Штриховое кодирование товаров. Расшифровка штрих – кода.	2	2
	2 Подбор кода ТН ВЭД	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся: - составление схемы Классификация отдельных групп непродовольственных товаров - составление таблицы: «Достоинства и недостатки метода классификации конкретного товара»	4	3
Раздел 2 Товароведные характеристики товаров: классификация ассортимента, оценка качества		58	
Тема 2.1. Ассортимент товаров	Содержание учебного материала	6	
	Ассортимент товаров. Классификация ассортимента товаров. Основные свойства и показатели ассортимента. основополагающие характеристики		

1	товаров. Виды, свойства, показатели ассортимента. Товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров).	2	1
2	Формирование и управление ассортиментом. Ассортиментная политика: цели; задачи; основные направления. Анализ ассортимента товаров. Показатели ассортимента торговых организаций. Расчет показателей ассортимента	4	1
Практические занятия		8	
1	Расчет показателей ассортимента.	4	2
2	Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций	4	2

	Самостоятельная работа обучающихся: составление кроссворда по теме «Ассортимент товара» (не менее 15 слов); - составление схемы: «Взаимосвязь классификационных ассортиментных группировок и свойств ассортимента»; Номенклатура свойств и показателей ассортимента; - составление алгоритма основных этапов формирования ассортиментной политики торгового предприятия. Изучить ассортимент в розничных торговых предприятиях: - продовольственных товаров (кондитерские, зерномучные изделия; мясные, рыбные, молочные товары); - непродовольственных товаров (товары бытовой химии, парфюмерно-косметические товары, швейные и др.) и представить результаты в форме отчета.	6	3
Тема 2.2. Качество товаров. Оценка качества товаров	Содержание учебного материала	6	
1	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров, номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к	2	1

	качеству потребительских товаров.		
	Определение и этапы оценки качества товаров. Основные понятия: градация		

2	(класс, сорт); стандартный и нестандартный товар; брак. Природный и товарный сортамент товаров.	2	1
3	Дефекты товаров: понятие, классификация. Причины возникновения дефектов, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.	2	1
Практические занятия		4	
1	Анализ номенклатуры показателей качества продовольственных товаров, предусмотренных стандартами и принципов деления на сорта, марки, категории.	2	2
2	Анализ номенклатуры показателей качества непродовольственных товаров, предусмотренных стандартами и принципов деления на сорта, категории, размерные характеристики	2	2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: составление схемы: классификация показателей качества; номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров; - поиск сообщений в сети «Internet» по теме: «Качество товаров», Представление презентации на тему: «Номенклатура потребительских свойств».</p> <p>Представление рефератов на темы: «Виды нормативных документов», «Устанавливающих требования к качеству потребительских товаров». составление схем: Классификация дефектов; Взаимосвязь оценки с градациями качества и классами товаров по назначению: Классификация методов определения показателей качества; Классификация дефектов</p>	4	3
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	4	

Количественная характеристика товаров	1	Количественная характеристика товара. Свойства товаров. Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Идентифицирующие признаки товарной партии. Однородность и неоднородность качества в товарной партии, классификация товаров по этим признакам	4	1
	Самостоятельная работа обучающихся	Подготовить доклады: «Основные понятия в области количественных характеристик товаров», «Выявление общности и различий товароведных характеристик товаров».	2	3
Тема 2.4. Свойства товаров	Содержание учебного материала		12	
	1	Физические свойства: механические, теплофизические, оптические, акустические, электрические свойства. Физико-химические свойства: сорбционные свойства, свойства, характеризующие проницаемость	2	1
	2	Макро и микроэлементы	2	1
	3	Азотосодержащие вещества	2	1
	4	Липиды	2	1
	5	Углеводы	2	1
	6	Витамины и витаминоподобные	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся	составление схем: составить опорные конспекты по темам: Общие сведения. Химические свойства. . классификация химических веществ;. Биологические свойства. Классификация оптических свойств товаров; Классификация общих количественных характеристик товаров	6	3

Раздел 3 Обеспечение качества и количества товаров		60		
Тема 3.1. Технологический цикл товародвижения.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Технологический цикл товаров: предтоварная, товарная, послереализационная и утилизация	2	1
	2.	Контроль качества и количества товарных партий: виды контроля, правила выборочного контроля. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним; правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе	2	1
	Практические занятия		4	
	1	Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	составление схем: Взаимосвязь стадий и этапов технологического цикла товаров с факторами обеспечения товароведных характеристик товаров;	6	3
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	6		

Формирование и сохранение качества и количества товаров				
	1	Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Факторы, формирующие качество и количество товаров. Влияние отдельных факторов на качество и количество товаров	2	1
	2	Упаковка: понятие, виды упаковки по назначению, требования к упаковке; эффективность разных видов упаковки, методы упаковывания.	2	1
	3	Условия хранения: понятие, климатический и санитарно – гигиенический режимы, их показатели; размещение товаров в складах (принципы, правила и способы). Сроки сохраняемости и службы: понятия, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности	2	1
	Практическое занятие		4	
	1	Установление основополагающих принципов хранения и размещения продовольственных товаров.	2	2
	2	Изучение основополагающих принципов хранения и размещения непродовольственных товаров в торговом предприятии	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: составление таблицы: «Классификация методов хранения, основанных на регулировании показателей климатического режима»; составление схемы «Принципы и правила размещения товаров»; изучение нормативной и справочной документации	4	3	
	Содержание учебного материала	4		

Тема 3.3. Товарные потери	1	Виды и разновидности потерь. Нормируемые и актируемые потери. Причины возникновения, порядок списания.	2	1
	2	Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.	2	1
	Пр ктическое занятие		8	
	1	Решение ситуационных задач по расчету количественных и качественных потерь	6	2
	2	Разработка мер по предупреждению и снижению товарных потерь	2	
	С остоятельная работа обучающихся: составление конспекта по теме «ликвидные и неликвидные потери», составление схем: Классификация товарных потерь и влияющих на них факторов; Классификация внутренних и внешних факторов, влияющих на потери; составление проекта - мероприятий по предотвращению и сокращению товарных потерь; составление таблицы факторов, влияющих на потери		4	3
Тема 3.4. Информационное обеспечение товародвижения	С ержание учебного материала		6	
1	Основные понятия. Виды и формы товарной информации, их назначение, отличительные особенности. Требования к товарной информации, правовая база.	2	1	

2	Маркировка товаров: понятие, назначение, виды, носители, структура, краткая характеристика.	2	1
3	Информационные знаки: понятие, классификация. Назначение, символика и краткая характеристика информационных знаков разных групп. Технические документы	2	1
П	ктическое занятие	4	
р			

	1	Изучение информационных знаков на маркировке различных групп товаров.	4	2
--	---	---	---	---

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклады по теме: Требования три «Д» к товарной информации различных групп товаров: продовольственных товаров (кондитерские, зерномучные изделия; мясные, рыбные, молочные товары); непродовольственных товаров (товары бытовой химии, парфюмерно-косметические товары, швейные и др.) по выбору обучающегося.</p> <p>Подготовить презентации по теме: Расшифровка информационных знаков различных товаров: продовольственных товаров (кондитерские, зерномучные изделия; мясные, рыбные, молочные товары); непродовольственных товаров (товары бытовой химии, парфюмерно-косметические товары, швейные и др.) по выбору обучающегося</p>	6	3
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		203	
Раздел 1 Товароведение непродовольственных товаров		140	
Тема 1. Товароведные	Содержание учебного материала	2	
характеристики товаров из пластмасс, их свойства и показатели	1 Классификация и общие сведения о пластмассах. Основные методы производства пластмассовых изделий. Ассортимента хозяйственных товаров из пластмасс. Требования к качеству и безопасности изделий из пластмасс. Маркировка и условия хранения товаров из пластмасс	2	1
	Практические занятия	6	
	1 Изучение ассортимента пластмассовых изделий применяемых в быту и для упаковки продовольственных товаров	4	2
	2 Изучение маркировки пластмассовых изделий	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Дефекты изделий из пластических масс (виды, причины возникновения).	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Методы формирования изделий из полимеров, находящихся в твердом состоянии.	2	3

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Методы формирования изделий из полимеров, находящихся в высокоэластическом состоянии.	2	3

14

		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Методы формирования изделий из полимеров, находящихся в вязкотекучем состоянии		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Методы формирования с использованием растворов или дисперсий полимеров	2	3
Тема 2. Товароведные показатели	Содержание учебного материала	2	
	1 Потребительские свойства тканей. Ассортимент тканей (хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых). Упаковка текстильных товаров, маркировка тканей, хранение.	2	1
	Практические занятия	4	
	1 Изучение ассортимента хлопчатобумажных, льняных, шелковых, шерстяных тканей.	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме:		

	С в о П о азатели (характеристики) качества волокон.	2	3
	С а И д м е т остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Идентификация химического состава текстильных волокон органолептическим методом	2	3
	С а Н а т с о с остоятельная работа обучающихся: Доклад- презентация на тему: Натуральные волокна животного и растительного происхождения. Химический состав. Источники получения. Сырьевая база России.	2	3
Тема 3. Товароведные характеристики швейных изделий, свойства и показатели.	С о ержание учебного материала	2	
	1 Классификация и ассортимент швейных изделий. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение.	2	1

15

Практические занятия		4	
1	Изучение требований нормативных документов к маркированию швейных товаров. Расшифровка символов. Изучение особенностей маркирования швейных изделий детского ассортимента.	2	2
2	Ассортимент швейных изделий, определение показателей качества.	2	2

С а п р о	<p style="text-align: center;">остоятельная</p> <p>работа обучающихся: Составление технологической схемы изводства швейных изделий</p>	2	3
С а Д е	<p>остоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: фекты вейных изделий.</p>	2	3

	С остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: а еделение сорта швейных изделий. О п	1	3
Тема 4. Товароведные характеристики трикотажных товаров, их показатели и свойства	С ержание учебного материала о	2	
	1 Ассортимент трикотажных изделий. Классификация. Требования к качеству трикотажных изделий, маркировка, упаковка и хранение.	2	1
	П ктические занятия р	4	
	1 Ассортимент трикотажных изделий, определение показателей качества, особенности продаж трикотажных изделий	2	2
	2 Изучение маркировки трикотажных товаров. Расшифровка знаков и символов	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Дефекты трикотажных изделий.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Требования к маркировке трикотажных изделий.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: Определение сорта трикотажных изделий.	1	3
Тема 5.	Содержание учебного материала	2	

Товароведные характеристики пушно-меховых изделий	1	Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырьё, его классификация. Особенности строения меховой шкурки. Топография шкур. Способы консервирования пушно-мехового сырья.	2	1
	Практические занятия		4	
	1	Ассортимент пушного и мехового полуфабрикатов и товаров	2	2
	2	Изучение требований нормативных документов к маркированию пушно-меховых товаров и пушно-меховых полуфабрикатов. Изучение особенностей правил продажи пушно-меховых товаров.	2	2
	Са А с с	остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Основные этапы производства.	1	3
	С а Д е	остоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: дефекты пушно-меховых товаров.	1	3
	С а П р	остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: причины возникновения дефектов пушно-меховых товаров.	1	3
Тема 6. Товароведная Характеристика кожаной обуви	С о ержание учебного материала		2	
	1	Классификация и ассортимент кожаной обуви. Характеристика обуви по половозрелому назначению. Требования к качеству кожаной обуви. Маркировка, упаковка, хранение кожаной обуви. Правила ухода за кожаной обувью.	2	1

Практические занятия		4	
1	Изучение методов производства кожаной обуви. Составление технологической схемы.	2	2

17

2	Изучение приемов осмотра обуви. Изучение требований нормативных документов к маркированию обуви.	2	2
С а А с с	остоятельная работа обучающихся: ортимент бытовой резиновой обуви. Подготовка конспекта по теме:	1	3
С а О с	остоятельная работа обучающихся: новые этапы производства кожаной обуви. Подготовка конспекта по теме: уви	1	3
С а Д е	остоятельная работа обучающихся: Декты кожаной обуви. Подготовка презентации на тему:	1	3
С а Д е	остоятельная работа обучающихся: Декты резиновой обуви Подготовка презентации на тему:	1	3
Тема 7. Товароведные характеристики галантерейных товаров, их свойства и показатели	Практические занятия	4	
1	Изучение ассортимента галантерейных товаров.	2	2

2	Изучение правил продажи галантерейных товаров.	2	2
---	--	---	---

	С	остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме:	1
	а	бование к галантерейным товарам.	3
	Т		
	р		
	е		
	С	остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме:	1
	а	кирование галантерейных товаров.	3
	М		
	а		
Тема 8. Товароведны е характеристи ки косметически х товаров, их свойства и показатели	С	ержание учебного материала	2
	о		
	1	Классификация и ассортимент косметических товаров. Средства по уходу за кожей, туалетное мыло, средство по уходу за волосами и кожей головы, декоративная косметика, средства гигиены полости рта. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.	2
			1
	П	ктические занятия	4
р			
1	Изучение ассортимента парфюмерных товаров.	2	2
2	Изучение ассортимента косметических товаров.	2	2

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Требования к количеству фасованных парфюмерно-косметических товаров (на основе требований ГОСТ 8579-2002 «Требования к количеству фасованных товаров в упакованных любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте»).	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: История парфюмерии.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: История косметических средств.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Особенности продажи парфюмерно-косметических товаров (на основе требований правил продажи отдельных видов товаров, Правительства РФ от 19 января 1998г. № 55).	1	3
Тема 9. Товароведные	Содержание учебного материала	2	
характеристики посудохозяйственны х товаров, их свойства и показатели	1 Стекланные бытовые товары. Сырьё для производства стекла. Основы производства стекланных изделий. Формирования качества стекланных изделий в процессе производства. Отжиг и обработка стекланных изделий. Виды отделки. Классификация и ассортимент стекланных изделий. Требования к качеству стеклнной посуды. Виды дефектов. Маркировка, транспортирование, хранение стекланных изделий. Керамические товары. Сырьё для производства керамических товаров. Основы производства керамических изделий. Формирование качества керамических изделий в процессе производства. Обжиг и декорирование керамических изделий. Классификация и ассортимент керамических изделий. Требования к качеству. Виды дефектов, маркировка, транспортировка и хранение стекланных изделий.	2	1
	Практические занятия	8	

1	Изучение ассортимента и потребительских свойств стеклоизделий. Изучение видов дефектов изделий из стекла.	2	2
---	---	---	---

19

2	Изучение ассортимента и потребительских свойств керамических изделий. Изучение видов дефектов керамических изделий.	2	2
3	Изучение классификации и ассортимента металлохозяйственных изделий, потребительских свойств, требований нормативной документации к качеству, маркировке и условиям хранения и транспортирования.	4	2
С а О с	остоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: новые виды украшений из стекла	1	3
С а В о з в о з у к р	остоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: возможные производственные дефекты стеклоизделий и причины их возникновения (дефекты стекломассы, дефекты выработки, дефекты обработки и украшения изделия).	1	3
С а А с с	остоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: ассортимент металлохозяйственных изделий.	1	3

	С остоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: а В возможные производственные дефекты металлохозяйственных изделий и о причины з и возникновения. х	1	3
--	---	---	---

Тема 10. Товароведные характеристики ювелирных изделий, их свойства и показатели	С ержание учебного материала		2	
	1	Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Требования к качеству, маркировка и клеймение изделий. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.	2	1
	П ктические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента, методов производства ювелирных изделий и видов огранки камней.	2	2
	2	Изучение особенностей маркировки (клеймения) и правил продажи ювелирных изделий.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Маркировка и клеймение ювелирных изделий. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Классификация и ассортимент ювелирных товаров.		1	3

20

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Ювелирные камни. Виды огранки.		1	3
Тема 11. Товароведные характеристики мебели.	П р актические занятия		4	

1	Изучение ассортимента корпусной мебели, видов дефектов деталей.	2	2
2	Изучение ассортимента мебели для сидения и лежания. Формирующие и сохраняющие факторы качества мебели.	2	2
С а от д	остоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Виды лки и украшения мебели.	1	3
С а О с н	остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: овные требования, предъявляемые к мебели.	1	3
С а то ва	остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Виды <u>росопроводительной документации на мебельные товары.</u>	1	3
Тема 12 Товароведные характеристики игрушек, их свойств и показатели	П р ктические занятия	4	
1	Изучение требований ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля» к качеству и безопасности игрушек. Анализ факторов, влияющих на формирование показателей качества игрушек.	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение требований ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля»	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Классификация игрушек.	1	3

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Основные требования безопасности, предъявляемые к игрушкам.</p>	1	3
--	---	---	---

21

<p>Тема 13. Товароведная характеристика электробытовых изделий</p>				
	<p>Практические занятия</p>	4		
	1	<p>Изучение ассортимента, основных потребительских характеристик и особенностей маркирования электробытовых изделий.</p>	4	2
		<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: Классификация и ассортимент бытовых холодильников.</p>	1	3
		<p>Самостоятельная работа обучающихся: Изучение перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара. Составление конспекта материала.</p>	1	3
		<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Изучение перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других форм, габаритов, фасона, расцветки или комплекции.</p>	1	3

Тема 14. Товароведная характеристика канцелярских товаров	Практические занятия	4	
	1 Изучение особенностей продажи канцелярских товаров	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Классификация и ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Требования к качеству школьно-письменных и канцелярских товаров.	1	3
Тема 15.	Содержание учебного материала	2	

Товары бытовой химии. Классификация. Клеящие товары. Товароведные характеристики товаров бытовой химии. Требования к качеству, маркировке, условиям хранения. Моющие средства. Ассортимент. Требования к качеству, маркировке. **Саостоятельная работа обучающихся:** Подготовка конспекта на тему: Изучение требований ГОСТ 25644-96 «Средства моющие бытовые» и предъявляемые к средствам моющим синтетическим порошкообразным. Изучение особенностей маркировки и правил применения. **Саостоятельная работа обучающихся:** Подготовка конспекта на тему: Основные требования, предъявляемые к средствам моющим синтетическим порошкообразным и требованиям к безопасности и качеству средств моющих синтетическим порошкообразным.

и требований к безопасности и качеству средств моющих синтетическим порошкообразным.

	С а т о в	остоятельная работа обучающихся: Составление ценников и сбор образцов товаров бытовой химии.	1	3
Раздел 2 Товароведение		одовольственных товаров	ержание	63
Тема 2.1. Зерно и продукты его	Сод		2	
	1	Хлеб и хлебобулочные изделия, условия и сроки транспортирования и хранения	2	1
	П р	актические занятия Органолептическая оценка качества и экспертиза крупы .	4	
			2	2
	2	Решение задач на определение сортовой принадлежности, определение стоимости	2	2
	С а о б р	остоятельная работа обучающихся: подготовка альбома с натуральными зцами зерномучных товаров (работа в группах)	1	3
Тема 2.2. Плодоовощные товары	Содержание		2	
	1	Свежие и переработанные овощи, грибы: отличительные признаки ассортимента, идентификация, фальсификация, маркировка, упаковка	2	1

	Практические занятия	6	
1	Экспертиза качества свежих овощей, правила отбора проб	2	2
2	Экспертиза качества свежих плодов правила отбора проб	2	2
3	Анализ фактического ассортимента плодоовощных товаров в торговой сети	2	2
С	остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему:		
а			
Ф	опаталогия - микробиологические заболевания, заболевания, вызываемые	1	3
и			
в	усами, виридами и вирусоподобными организмами		
и			
р			
С	остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему:	1	3
а	опаталогия - инфекционные заболевания, Нематодные болезни растений		
Ф			
и			
Тема 2.3. Мед, крахмал, сахар	С	ержание	2
	о		
	д		
1	Мёд: отличительные признаки ассортимента, оценка качества, маркировка, упаковка, оценка качества и экспертиза, идентификация, фальсификация Крахмал, сахар: отличительные признаки ассортимента, оценка качества, маркировка, упаковка, оценка качества и экспертиза, идентификация, фальсификация	2	1
	Практические занятия	4	
	р		
1	Экспертиза качества крахмала различными методами; выявление фальсификации	4	2

Тема	С о д ержание	2	
------	--	----------	--

2.4.Кондитерские изделия	1	Мучные кондитерские изделия: идентификация ассортимента, особенности оценки качества и экспертизы отдельных групп, маркировка, упаковка	2	1
	Пр		6	
	1	Экспертиза качества конфет и карамели	2	2
	2	Экспертиза качества мучных кондитерских изделий	2	2
				24
	3	Анализ фактического ассортимента мучных кондитерских товаров в торговой сети	2	2
	С а р а 5 л е	Состоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: нительный анализ объемов производства шоколада и шоколадных изделий за т по различным странам (3 страны на выбор студента)	1	3
	С а и н н	Состоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: овации в изготовлении кондитеских изделий	1	3
Тема 2.5. Вкусовые товары	С ержание		2	
	1	Чай и чайные напитки: ассортимент , товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения	2	1
	Пр		4	
	1	Экспертиза качества чая	2	2

	2	Экспертиза качества соков, нектаров и сокосодержащих напитков	2	2
	С а о б р	остоятельная работа обучающихся: подготовка альбома с натуральными зцами вкусовых товаров (работа в группах)	1	3
	С а	остоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: ная Вининдустрия в стране (по выбору студента)	1	3
Тема 2.6. Молочные товары	Содержание		2	
	1	Молоко, кисломолочные продукты, молочные консервы: товароведная характеристика, условия и сроки <u>транспортирования</u> и хранения	2	1
	П р	ктические занятия _____	2	
	1	Органолептическая оценка качества и экспертиза молока и кисломолочных пподуКТов.	2	2

25

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка доклада на тему: сравнительный анализ производства молока в 3 странах по данным за последние 5 лет (по выбору студента)		1	3
Тема 2.7. Мясные товары	Содержание		2	
	1	Товароведная характеристика мяса . Послеубойные изменения мяса. Транспортировка и хранение.	2	1
	П р	ктические занятия	4	
	1	Органолептическая оценка качества и экспертиза колбасных изделий	2	2

	2	Определение количественных и качественных потерь мясных товаров при хранении	2	2
	Са остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Микробиология мяса		1	3
	С а	остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему:		
	с р а р а з	нительный анализ объемов производства колбасных изделий за 5 лет по ичным странам (3 страны на выбор студента)	1	3
Тема 2.8. Рыбные товары и нерыбные гидробионты	С о	ержание	2	
	1	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения разных групп товаров	2	1
	П р	ктические занятия	2	
	1	Органолептическая оценка качества и экспертиза рыбных консервов и пресервов	2	2
	С а р ы	остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Болезни и причины их возникновения	1	2
Тема 2.9. Пищевые жиры	С о	ержание	2	

	1	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика пищевых жиров, условия и сроки транспортирования и хранения разных групп товаров	2	1
--	---	--	---	---

26

	Практические занятия		2	
	1	Изучение ассортимента маргарина и растительных жиров	2	2
Учебная практика			36	
Производственная практика			36	
Всего			351	

27

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Организации коммерческой деятельности;

Стандартизации, метрологии и подтверждение соответствия;

Товароведения продовольственных товаров;

Товароведения непродовольственных товаров;

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

доска;

стол-парта регулируемая для инвалидов

специализированное мобильное рабочее место для инвалидов

беспроводной комплекс для привлечения персонала и вызова помощи

стенд;

законодательные и нормативные документы;

справочная литература; формы документов,

обеспечивающие товародвижения.

Технические средства обучения:

аудиовизуальные средства;

компьютерные средства;

видеофильмы; психрометр;

термометр; экран

проекционный.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1-ФЗ. «О защите прав потребителей» : (с изменениями от 02.06.1993 , 09.01.1996 , 17.12.1999 , 30.12.2001 , 22.08, 02.11, 21.12.2004., 27.07.2006, 11.11.2006 , 25.10.2007 , 23.07.2008г., 03.06.2009, 23.11.2009) № 2300-1-ФЗ] – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2010.- 32 с.
2. Постановление Правительства РФ «Правила продажи товаров по образцам» от 21.07. 1997 19.01.1998. № 918. -14с. 3. Постановление Правительства РФ «Правила продажи отдельных видов товаров» от. 19. 01.1998. № 55. -12с.
- 4.5. Постановление Правительства РФ «Правила продажи товаров дистанционным способом» от. 27. 09. 2007. № 612. -11с.
5. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины определения. – М.: Госстандарт России, 1999.-16с.

6. ГОСТ Р 51304-99 Услуги розничной торговли. – М.: Госстандарт России, 1999.- 8с.
7. Условия и сроки хранения особоскорпортящихся продуктов./ СапПиН 42-123-4117-86. – М.: Информационно-издательский центр.
8. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 сентября 2001 г. - М.: Минздрав России, 2001. - 36с.

Основные источники:

9. Дубцов Г. Г. Товароведение продовольственных товаров Текст □ учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Дубцов.- 2-е изд., испр. – М.: «Академия», 2017-336с.
10. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 ч. / М.А.

Николаева. – М.: : Норма : ИНФРА – М, 2017 **Электронные**

ресурсы:

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

ресурсы:

12. <http://base.garant.ru/10108225/Закон> РФ от 14 мая 1993 г. N 4979-1 "О1 ветеринарии" (с изменениями и дополнениями)
14. <http://infopravo.by.ru/fed1995/ch01/akt11040.shtm> - Федеральный закон от 23.11.95 №174-ФЗ Об Экологической экспертизе
15. <http://docs.cntd.ru/document/901764858> - Федеральный закон от 15.07.2000 г. № 99-ФЗ.
16. О карантине растений (с изменениями на 23 июля 2008 года)
17. www.comodity.ru - Пищевое производство и товароведение продовольственных товаров.
18. <http://www.e-college.ru> - Аверин, А.В. Товароведение, экспертиза и стандартизация. Учебный курс (учебно-методический комплекс)
19. <http://www.belkonditer.ru/sweets> - Все о сладостях
20. <http://ru.wikipedia.org/wiki> -Заглавная страница. Википедия - свободная энциклопедия
21. <http://www.tovaroved.org> - Информационный портал о товарах и производителях
22. <http://www.znaytovar.ru> - Товароведение и экспертиза продовольственных, непродовольственных товаров.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебные занятия проводятся в оборудованных учебных кабинетах. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** является освоение междисциплинарных курсов.

Организация производственной практики обеспечивается предоставлением мест в современных организациях (предприятиях) торговли. Консультации проводятся преподавателями и мастерами производственного обучения по утвержденному графику.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1.Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	- формирование и анализ торгового или промышленного ассортимента; - определение показателей ассортимента;	Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам: - Изучение ассортимента пищевых жиров - Изучение ассортимента тканей разных групп - Изучение видового ассортимента обуви - Изучение ассортимента пушно- меховых товаров - Изучение ассортимента хозяйственных товаров из пластмасс - Изучение ассортимента строительных товаров

<p>ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению и</p>	<p>- расчет товарных потерь разработка мероприятий по их списанию;</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам:</p>
--	--	---

<p>списанию</p>		<p>- Решение ситуационных задач по расчету количественных и качественных потерь</p>
<p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>- расшифровка маркировки товаров и входящих в её состав информационных знаков;</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проверка соответствия маркировки парфюмерно-косметических товаров с требованиями нормативных документов. - Оценка качества полноты информации на упаковке электробытовых товаров и сопроводительной документации

<p>ПК 3.4.</p> <p>Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества</p>	<p>- оценка качества товаров и устанавливать их градации; - диагностирование дефектов товаров по внешним признакам; - идентификация товаров по ассортиментной</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам: - Оценка качества продовольственных товаров</p>
---	---	---

	<p>принадлежности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Идентификация виноградных вин - Оценка качества швейных товаров в соответствии с требованиями нормативных документов - Определение качественных показателей различных видов обуви - Оценка качества пушно- меховых изделий в соответствии с требованиями нормативных документов - Оценка качества товаров из пластмасс в соответствии с требованиями нормативных документов - Определение качества синтетических моющих средств органолептическим методом - Оценка качества стеклянных товаров в соответствии и с требованиями и
--	------------------------	---

		нормативных документов
--	--	---------------------------

-Изучение

ассортимента
строительных товаров

-Оценка

качества
металлохозяйствен
ных товаров в
соответствии

и с
требованиям

и
нормативных

документов.

-Оценка качества
полноты информации
на

		<p>упаковке электробытовых товаров и сопроводительной документации</p> <p>-Оценка качества мебели</p> <p>Наблюдение и оценк а результатов лабораторн ой работы по темам:</p> <p>-Оценка качества муки и хлебобулочных изделий</p> <p>-Оценка качества крупы и макаронных изделий. - Оценка качества свежих плодов и овощей - Оценка качества переработанных плодов и овощей</p> <p>-Оценка качества чая - Оценка качества конфет и карамели</p> <p>-Оценка качества печенья</p> <p>-Оценка качества молока и кисломолочных продуктов</p> <p>-Оценка качества масла коровьего и сыров - Оценка качества молочных консервов</p> <p>-Оценка качества яйца - Оценка качества маргарина</p> <p>-Оценка качества мяса птицы. Установление свежести</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none">-Оценка качества колбас-Оценка качества мясных консервов -Оценка качества мороженой рыбы -Оценка качества
--	--	--

		<p>копченой и соленой рыбы -Оценка качества рыбных консервов и пресервов</p>
ПК 3.5.	Контролировать - проверка оптимальных	Наблюдение и оценка

условия и сроки хранения	условий и сроков хранения и	результатов
<p>транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</p>	<p>транспортирования, товаров; проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов; -определение особенностей маркировки, упаковки и хранения отдельных групп товаров.</p>	<p>практической работы по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение температуры и относительной влажности в помещении - Расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков
<p>ПК Обеспечивать 3.6. соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>выбор и определение оптимальных условий хранения, обеспечивающих санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке; распознавание дефектов и оценка качества процессов в соответствии с</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества продовольственных товаров - Расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав

	установленны ми требованиями. - <input type="checkbox"/> проверка соблюдения санитарно- эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	информационных знаков
ПК Производить 3.7. измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	- Выполнение измерения товаров и других объектов, перевод внесистемных единиц <input type="checkbox"/> измерений в системные. <input type="checkbox"/>	Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам: - Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами
ПК 3.8. Работать с	- анализ и работа с	Наблюдение и оценка

документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	документами по подтверждению соответствия; - проведение мероприятий по контролю. - проведение оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями нормативно-	результатов практической работы по темам: - Оценка качества продовольственных товаров - Определение товарного сорта, диагностика
---	--	---

	техническими документами;	дефектов товаров по стандарту
--	---------------------------	-------------------------------

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

(освоенные общие компетенции)	оценки результата	контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение (на практике, на практическом занятии)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-применение и выбор методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом потребительских товаров; -обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач - демонстрация эффективности качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение (на практике, на практическом занятии)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	-решение стандартных и нестандартных	Наблюдение (на практике,

ситуациях и нести за них	профессиональных задач	на практическом занятии)
--------------------------	------------------------	--------------------------

46

ответственность	возникающих в процессе товародвижения, приемки, обеспечению сохранности товаров; -анализ и контроль стандартных и нестандартных ситуаций; -проявление ответственности за принятое решение;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников; -извлечение и анализ информации из различных источников; -применение найденной информации для решения профессиональных задач;	Наблюдение (на практике, на практическом занятии)
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	Наблюдение (на практике, на практическом занятии)
ОК 7. Самостоятельно	-организация	Наблюдение (на

<p>определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать</p>	<p>самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;</p> <p>-планирование обучающимся повышения личностного и</p>	<p>практике, на практическом занятии) программы</p>
<p>повышение квалификации</p>	<p>квалификационного уровня;</p>	
<p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий</p>	<p>-применение требований нормативных документов, стандартов</p>	<p>Наблюдение (на практике, на практическом занятии)</p>