

**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 сохранности товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **уметь:**

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

### **знать:**

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

### **практический опыт:**

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

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального

□ модуля: □ 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 личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а так же требования стандартов, технических условий.





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			
	<b>Всего:</b>	<b>349</b>	<b>234</b>	<b>1 3 6</b>		<b>1 1 5</b>		36	<b>3 6</b>

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
<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>		<b>1 4 8</b>	
<b>Раздел 1 Методологические основы товароведения</b>		<b>30</b>	
Тема 1.1. Введение в товароведение	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Товар как объект коммерческой деятельности. Предмет, цели и задачи		



	1.	товароведения. Этапы становления товароведения как научной дисциплины. Принципы товароведения	2	1
	Са «Во осн о	<b>остоятельная работа обучающихся:</b> написание сообщения на тему: «Возникновение и развитие товароведения»; - составление кроссворда по основным категориям товароведения (не менее 10 слов);	2	3
Тема 1.2. Объекты, субъекты и методы товароведения	Со	<b>ержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	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	<b>ктические занятия</b>	<b>2</b>	
	1	Построение иерархических и фасетных классификаций	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить схему классификации методов товароведения. - составление таблицы: «Достоинства и недостатки метода классификации конкретного товара»; - составление двух схем классификации		4	3

	иерархическим методом (не менее 3-х ступеней) и фасетным (не менее 3-х независимых группировок);		
Тема 1.3.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Классификация и кодирование товаров	<p>Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование.</p> <p>Понятие. Структура методов. Разновидности, их достоинства и недостатки.</p> <p>1. Применение. Классификация потребительских товаров. Общая и Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура</p>	2	1
	2 ТН ВЭД ЕврАзЭС	2	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1 Штриховое кодирование товаров. Расшифровка штрих – кода.	2	2
	2 Подбор кода ТН ВЭД	4	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - составление схемы Классификация отдельных групп непродовольственных товаров - составление таблицы: «Достоинства и недостатки метода классификации конкретного товара»	4	3
	<b>Раздел 2 Товароведные характеристики товаров: классификация ассортимента, оценка качества</b>	<b>58</b>	
Тема 2.1. Ассортимент товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	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
<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
1	Расчет показателей ассортимента.	4	2
2	Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций	4	2

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
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
<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
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><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

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	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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



<b>Раздел 3 Обеспечение качества и количества товаров</b>		<b>60</b>		
Тема 3.1. Технологический цикл товародвижения.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	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
	<b>Пр</b>	<b>ктические занятия</b>	<b>4</b>	
	1	Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами	4	2
	<b>Са</b>	<b>остоятельная работа обучающихся:</b> составление схем: Взаимосвязь стадий и		
эта хар	ов технологического цикла товаров с факторами обеспечения товароведных характеристик товаров;	6	3	
Тема 3.2.	<b>Со</b>	<b>ержание учебного материала</b>	<b>6</b>	

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
	<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	
	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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		

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
	<b>Пр</b> ктическое занятие		<b>8</b>	
	1	Решение ситуационных задач по расчету количественных и качественных потерь	6	2
	2	Разработка мер по предупреждению и снижению товарных потерь	2	
	<b>С</b> 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	<b>С</b> ержание учебного материала		<b>6</b>	
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
<b>П</b>	<b>ктическое занятие</b>	<b>4</b>	
<b>р</b>			

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

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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
<b>МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>203</b>	
<b>Раздел 1 Товароведение непродовольственных товаров</b>		140	
Тема 1. Товароведные	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
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
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1 Изучение ассортимента пластмассовых изделий применяемых в быту и для упаковки продовольственных товаров	4	2
	2 Изучение маркировки пластмассовых изделий	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта по теме: Дефекты изделий из пластических масс (виды, причины возникновения).	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта по теме: Методы формирования изделий из полимеров, находящихся в твердом состоянии.	2	3

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

			14
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта по теме: Методы формирования изделий из полимеров, находящихся в вязкотекучем состоянии	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта по теме: Методы формирования с использованием растворов или дисперсий полимеров	2	3
Тема 2. Товароведные показатели	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1 Потребительские свойства тканей. Ассортимент тканей (хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых). Упаковка текстильных товаров, маркировка тканей, хранение.	2	1
	<b>П р</b> <b>ктические занятия</b>	<b>4</b>	
	1 Изучение ассортимента хлопчатобумажных, льняных, шелковых, шерстяных тканей.	4	2
	<b>С а</b> <b>остоятельная работа обучающихся:</b> 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

<b>Практические занятия</b>		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;"><b>остоятельная</b></p> <p><b>работа обучающихся:</b> Составление технологической схемы изводства швейных изделий</p>	2	3
С а Д е	<p><b>остоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка презентации на тему: фекты вейных изделий.</p>	2	3

	<b>С</b> <b>остоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта по теме: <b>а</b> еделение сорта швейных изделий. <b>О</b> <b>п</b>	1	3
Тема 4. Товароведные характеристики трикотажных товаров, их показатели и свойства	<b>С</b> <b>ержание учебного материала</b> <b>о</b>	2	
	1   Ассортимент трикотажных изделий. Классификация. Требования к качеству трикотажных изделий, маркировка, упаковка и хранение.	2	1
	<b>П</b> <b>ктические занятия</b> <b>р</b>	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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка презентации на тему: Дефекты трикотажных изделий.	1	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта по теме: Требования к маркировке трикотажных изделий.	1	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта по теме: Определение сорта трикотажных изделий.	1	3
Тема 5.	<b>Содержание учебного материала</b>	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
	<b>Практические занятия</b>		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
	<b>С</b> <b>а</b> <b>А</b> <b>с</b> <b>с</b>	<b>остоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта по теме: ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Основные этапы производства.	1	3
	<b>С</b> <b>а</b> <b>Д</b> <b>е</b>	<b>остоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка презентации на тему: дефекты пушно-меховых товаров.	1	3
	<b>С</b> <b>а</b> <b>П</b> <b>р</b>	<b>остоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта по теме: причины возникновения дефектов пушно-меховых товаров.	1	3
Тема 6. Товароведная Характеристика кожаной обуви	<b>С</b> <b>о</b> <b>ержание учебного материала</b>		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

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

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

	<b>С</b>	<b>остоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта по теме:	1	
	<b>а</b>	бование к галантерейным товарам.	3	
	<b>Т</b>			
	<b>р</b>			
	<b>е</b>			
	<b>С</b>	<b>остоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта по теме:		
	<b>а</b>	кирование галантерейных товаров.		
	<b>М</b>			
	<b>а</b>		1	
			3	
Тема 8. Товароведны е характеристи ки косметически х товаров, их свойства и показатели	<b>С</b>	<b>ержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>о</b>			
	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
	<b>П</b>	<b>ктические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>р</b>			
1	Изучение ассортимента парфюмерных товаров.	2	2	
2	Изучение ассортимента косметических товаров.	2	2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка презентации на тему: История парфюмерии.	1	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка презентации на тему: История косметических средств.	1	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
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
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	

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	<b>остоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка презентации на тему: новые виды украшений из стекла	1	3
С а В о з в о з у к р	<b>остоятельная работа обучающихся:</b> 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	<b>остоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка презентации на тему: ассортимент металлохозяйственных изделий.	1	3



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

Тема 10. Товароведные характеристики ювелирных изделий, их свойства и показатели	<b>С ержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Требования к качеству, маркировка и клеймение изделий. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.	2	1
	<b>П ктические занятия</b>		<b>4</b>	
	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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта на тему: Маркировка и клеймение ювелирных изделий. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.		1	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка презентации на тему: Классификация и ассортимент ювелирных товаров.		1	3

20

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

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
<b>С</b> <b>а</b> от д	<b>остоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка презентации на тему: Виды лки и украшения мебели.	1	3
<b>С</b> <b>а</b> О с н	<b>остоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта на тему: овные требования, предъявляемые к мебели.	1	3
<b>С</b> <b>а</b> то ва	<b>остоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта на тему: Виды <u>росопроводительной документации на мебельные товары.</u>	1	3
Тема 12 Товароведные характеристики игрушек, их свойств и показатели	<b>П</b> <b>р</b> <b>ктические занятия</b>	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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение требований ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля»	1	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта на тему: Классификация игрушек.	1	3

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

21

<p>Тема 13. Товароведная характеристика электробытовых изделий</p>				
	<p><b>Практические занятия</b></p>	4		
	1	<p>Изучение ассортимента, основных потребительских характеристик и особенностей маркирования электробытовых изделий.</p>	4	2
		<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка презентации на тему: Классификация и ассортимент бытовых холодильников.</p>	1	3
		<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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			
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1 Изучение особенностей продажи канцелярских товаров	4	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта на тему: Классификация и ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров.	1	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта на тему: Требования к качеству школьно-письменных и канцелярских товаров.	1	3
Тема 15.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

Товары бытовой химии. Классификация. Клеящие составы. Товароведные характеристики товаров бытовой

1 Требования к качеству, маркировке, условия хранения. Моющие средства. Ассортимент. Требования к качеству, маркировке

**Самостоятельная работа обучающихся:** Подготовка конспекта на тему: Изучение требований ГОСТ 25644-96 «Средства для стирки» и требования к средствам моющим синтетическим порошкообразным. Изучение особенностей маркировки и правил предъявляемых к средствам моющим синтетическим порошкообразным.

**Самостоятельная работа обучающихся:** Подготовка конспекта на тему: Основные требования, предъявляемые к средствам моющим синтетическим порошкообразным и требованиям к безопасности и качеству средств моющим синтетическим порошкообразным.

и требований к безопасности и качеству средств моющим синтетическим порошкообразным.

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

	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
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
<b>С</b>	<b>остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему:</b>		
<b>а</b>			
<b>Ф</b>	опаталогия - микробиологические заболевания, заболевания, вызываемые	1	3
<b>и</b>			
<b>в</b>	усами, виридами и вирусоподобными организмами		
<b>и</b>			
<b>р</b>			
<b>С</b>	<b>остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему:</b>	1	3
<b>а</b>	опаталогия - инфекционные заболевания, Нематодные болезни растений		
<b>Ф</b>			
<b>и</b>			
Тема 2.3. Мед, крахмал, сахар	<b>С</b>	<b>ержание</b>	<b>2</b>
	<b>о</b>		
	<b>д</b>		
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
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>р</b>		
1	Экспертиза качества крахмала различными методами; выявление фальсификации	4	2

Тема	<b>С</b> <b>о</b> <b>д</b> ержание	<b>2</b>	
------	--	----------	--



2.4.Кондитерские изделия	1	Мучные кондитерские изделия: идентификация ассортимента, особенности оценки качества и экспертизы отдельных групп, маркировка, упаковка	2	1
	<b>Пр</b>		<b>6</b>	
	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
	<b>С</b> <b>а</b> <b>с</b> <b>р</b> <b>а</b> <b>5</b> <b>л</b> <b>е</b>	<b>остоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта на тему: нительный анализ объемов производства шоколада и шоколадных изделий за т по различным странам (3 страны на выбор студента)	1	3
		<b>С</b> <b>а</b> <b>и</b> <b>н</b> <b>н</b>	<b>остоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка конспекта на тему: овации в изготовлении кондитеских изделий	1
Тема 2.5. Вкусовые товары	<b>С</b> <b>о</b> <b>д</b>		<b>2</b>	
	1	Чай и чайные напитки: ассортимент , товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения <b>Пр</b>	2 <b>4</b>	1
	1	Экспертиза качества чая	2	2

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

25

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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	<b>Содержание</b>		2	
	1	Товароведная характеристика мяса . Послеубойные изменения мяса. Транспортировка и хранение.	2	1
	П р	<b>ктические занятия</b>	4	
	1	Органолептическая оценка качества и экспертиза колбасных изделий	2	2

	2	Определение количественных и качественных потерь мясных товаров при хранении	2	2
	<b>Са</b> остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Микробиология мяса		1	3
	<b>С</b> <b>а</b>	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	<b>С</b> <b>о</b>	<b>ержание</b>	<b>2</b>	
	1	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения разных групп товаров	2	1
	<b>П</b> <b>р</b>	<b>ктические занятия</b>	<b>2</b>	
	1	Органолептическая оценка качества и экспертиза рыбных консервов и пресервов	2	2
	<b>С</b> <b>а</b> <b>р</b> <b>ы</b>	остоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта на тему: Болезни и причины их возникновения	1	2
Тема 2.9. Пищевые жиры	<b>С</b> <b>о</b>	<b>ержание</b>	<b>2</b>	

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

26

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

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;

электронная лупа

клавиатура с увеличенным размером кнопок

клавиатура на языке Брайля

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://biblio-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](http://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 сохранности 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;	<b>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам:</b> - 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><b>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам:</b></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><b>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверка соответствия маркировки парфюмерно-косметических товаров с требованиями нормативных документов.</li> <li>- Оценка качества полноты информации на упаковке электробытовых товаров и сопроводительной документации</li> </ul>



<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><b>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам: - Оценка качества продовольственных товаров</b></p>
---	---	---

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

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

-Изучение

ассортимента  
строительных товаров

-Оценка

качества  
металлохозяйствен  
ных товаров в  
соответствии

и с  
требованиям

и  
нормативных

документо  
в.

-Оценка качества  
полноты информации  
на

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

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

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

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><b>практической работы по темам:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение температуры и относительной влажности в помещении</li> <li>- Расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков</li> </ul>
<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>выбор и определение оптимальных условий хранения, обеспечивающих санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке; распознавание дефектов и оценка качества процессов в соответствии с</p>	<p><b>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества продовольственных товаров</li> <li>- Расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав</li> </ul>



	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"/>	<b>Наблюдение и оценка результатов практической работы по темам:</b>  - Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами
ПК 3.8. Работать с	- анализ и работа с	<b>Наблюдение и оценка</b>

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-	<b>результатов практической работы по темам:</b>  - Оценка качества продовольственных товаров  - Определение товарного сорта, диагностика
---	--	---

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

<b>Результаты</b>	<b>Основные показатели</b>	<b>Формы и методы</b>
-------------------	----------------------------	-----------------------

<b>(освоенные общие компетенции)</b>	<b>оценки результата</b>	<b>контроля и оценки</b>
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>