МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ МО «СЕРПУХОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ Федорова Т.В.
(подпись)
«28» 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров
(название учебной дисциплины/профессионального модуля)

для специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

на базе основного общего образования

Разработчик _____

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии по специальностям Экономика и бухгалтерский учёт, Операционная деятельность в логистике, Коммерция

Протокол № 1 от «28» августа 2020г.

Председатель ПЦК _____ / Вяткина С.Н

Серпухов
2020

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25
6. ИЗМЕНЕНИЯ, ВНЕСЕННЫЕ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	35

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 03Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального стандарта по специальности**38.02.04.Коммерция (по отраслям)** базовой подготовкивходящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по специальностям Торговое дело, Менеджмент (по отраслям) и по профессии Продавец, контролер – кассир. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

условиям и срокам хранения;

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- 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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **996** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента –**462** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – **308**часов;

внеаудиторная самостоятельной работы студента – **154** часов;

учебной и производственной практики – **72** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8.	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК 9.	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
ОК 10.	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК 11.	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-4	**Раздел 1** Теоретические основы товароведении	**180**	**120**	**60**					
ПК 5-8	**Раздел 2.** Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров	**282**	**188**	94					
	Учебная и производственная практика (по профилю специальности), часов	**72**							
	Всего:	**534**	**308**	154				**36**	**36**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
МДК.03.01Теоретические основы товароведения			**180**	
Тема 1. Теория товароведения	**Содержание учебного материала**		**28**	
	1	**Предмет и основные категории товароведения.** Предмет, содержание и методы товароведения. Основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. Современные задачи, стоящие перед товароведением.	2	2
	2	**Методы товароведения** **Классификация и кодирование товаров.** Цели, задачи и методы классификации.	2	2
	3	**Ассортимент товаров. Принципы управления ассортиментом.** Основные характеристики ассортимента товаров. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров. Управление ассортиментом .Контрольная работа №1: выполнения задания в тестовой форме	2	2
	Практические занятия			
	1	Ознакомление с нормативно – технической документацией Урок – экскурсия в Иркутский центр ФГУ ЦСМ	2	
	2	Анализ терминологии ФЗ «О техническом регулировании». Ознакомиться и проанализировать содержание ФЗ «О техническом регулировании».	2	
	3	Проанализировать структуру и содержание стандарта. Решение ситуационных задач.	2	
	4	Изучение метрических и не метрических единиц измерений. Решение ситуационных задач.	2	
	5	Анализ структуры ассортимента	2	
	6	Определение коэффициента широты, полноты, устойчивости и новизны ассортимента.	2	
	7	Расчет структуры ассортимента однородных групп товаров.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	1	Подготовка реферата по рекомендуемым темам.	4	
	2	Выполнение практического задания «Расчет показателей ассортимента».	4	
	Содержание учебного материала		**20**	

	4	**Качество товаров.** Факторы, обеспечивающие качество. Факторы, влияющие на формирование качества. Факторы, способствующие сохранению качества. Потребности и требования к качеству.	2	2
	5	**Потребительские свойства товаров.** Понятие и номенклатура потребительских свойств: функциональные, эргономические, эстетические, экологические, свойства надежности и безопасности **Свойства товаров.** Химические, физические, биологические свойства.	2	2
	6	**Показатели качества товаров.** Классификация показателей. Понятие и методы оценки качества продукции **Градации качества товара.** Контроль качества и количества товарных партий**.**	2	2
	7	**Оценка качества продукции.** Методы оценки качества продукции. Установление норм показателей качества. Объективные методы определения показателей качества: измерительный, регистрационный, расчетный, метод опытной эксплуатации. Эвристические методы: органолептический, экспертный, социологический.	2	2
	8	**Несоответствия и дефекты товаров.** Классификация дефектов. Контрольная работа №2: выполнения задания в тестовой форме	2	2
	Практическое занятие			
	8	Правила и порядок приемки по качеству однородных групп товаров, особенности их сортировки	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	3	Выполнение практического задания «Выборочный контроль качества»	4	
	4	Подготовка проекта по рекомендуемым темам	4	
	Содержание учебного материала		**16**	
	9	**Товарные потери.** Виды потерь. Товарные потери. Материальные потери. **Количественные (нормируемые) потери.** Классификация товарных потерь. Естественная убыль. **Качественные (актируемые) потери.** Актируемые потери. Предреализационные товарные потери. **Порядок списания количественных и качественных потерь.** Меры по предупреждению и списанию потеть Контрольная работа №3: выполнения задания в тестовой форме	2	2
	Практические занятия			
	9	Расчет товарных потерь. Решение проблемных ситуаций.	2	

	10	Расчет товарных потерь. Решение проблемных ситуаций.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	5	Практическая работа по применению Закона РФ «О защите прав потребителей».	4	
	6	Выполнение задания в тестовой форме по МДК 1 «Теоретические основы товароведения»	2	
	Содержание учебного материала			
	10	**Информация о товаре.** Общие сведения к информации о товарах. Информация о непродовольственных товарах. Информация о продовольственных товарах. Маркировка товаров**.** Средства товарной информации**.** Виды и формы товарной информации, требования к товарной информации.	2	
	Содержание учебного материала			
	11	**Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет**	2	2
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров				
Тема 1. Ассортимент зерномучных товаров	**Содержание учебного материала**		**16**	2
	12.	**Классификация и ассортимент круп, муки, макаронных изделий, дрожжей.** Виды и характеристика круп. Виды и характеристика муки. Виды и характеристика макаронных изделий. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение	2	
	Практические занятия			
	11	Идентификация круп, муки по видам, сортам, определение качества по органолептическим показателям. Дефекты круп, муки.	2	
	12.	Идентификация макаронных изделий по видам, группам, типам, сортам по органолептическим показателям. Дефекты макаронных изделий.	2	
	Содержание учебного материала			
	13	**Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий** Виды, ассортимент и товароведная характеристика хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных изделий, сухарей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение. Контрольная работа №4: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практическое занятие			
	13	Идентифицировать ассортимент ржаного и пшеничного хлеба простых и улучшенных сортов, булочных и сдобных изделий, бараночных и сухарных изделий . Определение	2	

		качества по органолептическим показателям.		
	Внеаудиторные самостоятельные работы			
	7	Подготовка презентации по теме Зерномучные товары	4	
	8	Выполнение практического задания «Решение ситуационной задачи по теме хлеб и хлебобулочные изделия	2	
Тема 2. Ассортимент плодоовощных товаров	**Содержание учебного материала**		**14**	2
	14.	**Классификация и ассортимент плодоовощных товаров.** Виды, ассортимент и товароведная характеристика свежих овощей. Классификация. Требования к качеству	2	
	Практическое занятие			
	14	Идентификация свежих овощей, плодов по видам, сортам. Определение качества по органолептическим показателям. Дефекты свежих овощей.	2	
	Содержание учебного материала			
	15.	Виды, ассортимент и товароведная характеристика свежих плодов. Виды, ассортимент и товароведная характеристика плодово-ягодных и овощных консервов. Контрольная работа №5: выполнение задания в тестовой форме..	2	2
	Практическое занятие			
	15	Идентификация ассортимента плодово-ягодных, овощных консервов по видам, определять по маркировке дату выработки, срок реализации, изготовителя. Дефекты.	2	
	Внеаудиторные самостоятельные работы			
	9	Подготовка реферата «Переработанные, сушеные и быстрозамороженные овощи и плоды, идентификация их ассортиментной принадлежности»	2	
	10	Подготовка презентации по теме Плодоовощные товары	4	
Тема 3. Ассортимент вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**		**16**	2
	16	**Классификация и ассортимент вкусовых товаров.** Виды, ассортимент и товароведная характеристика чая, кофе, чайных и кофейных напитков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	
	Практическое занятие			
	16	Идентификация ассортимента чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков по видам и сортам, определение качества по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, сроков реализации, изготовителя. Дефекты.	2	
	Содержание учебного материала			

	17	**Пряности** Классификация, пищевая ценность характеристика видов, требование к качеству, упаковки, маркировки, условия и сроки хранения. **Приправы и соусы** Пищевая ценность, виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2	2
	Практическое занятие			
	17	Идентификация ассортимента пряностей. Органолептическая оценка качества. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя	2	
	Содержание учебного материала			
	18	**Классификация и ассортимент алкогольных и слабоалкогольных напитков.** Виды, ассортимент и товароведная характеристика алкогольных и слабоалкогольных напитков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Контрольная работа №6: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практическое занятие			
	18	Идентификация ассортимента слабоалкогольных напитков и безалкогольных напитков по видам, определение качества по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	11	Подготовка презентации по теме Пряности и приправы	4	
Тема 4. Ассортимент кондитерских товаров	**Содержание учебного материала**		**24**	2
	19	**Крахмал. Мед. Сахар.** Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	
	20	**Фруктово-ягодные кондитерские изделия.** Пищевая ценность, виды сырья, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
	Практическое занятие			
	19	Идентификация ассортимента варенья, джема, повидла, конфитюра, желе по видам, их отличия по консистенции, определение качества по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя. Дефекты.	2	
	Содержание учебного материала			
	21	**Шоколад и какао порошок.** Виды, пищевая ценность, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. **Конфетные изделия.** Пищевая ценность виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.	2	2
	22	**Карамель.** Пищевая ценность, виды, ассортимент требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения	2	2

	Практические занятия			
	20	Идентификация ассортимента шоколада, определение качества по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя.	2	
	21	Идентификация ассортимента карамели, конфет по видам начинок, способам упаковки, определение качества по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя. Дефекты.	2	
	Содержание учебного материала			
	23	**Мучные кондитерские изделия.** Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения **Восточные сладости** Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Контрольная работа №7: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практическое занятие			
	22	Идентификация ассортимента печенья, пряников, вафель по видам, определение качества органолептическим способам. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	12	Выполнение практического задания. Распознавание ассортимента фруктово-ягодных	4	
		кондитерских изделий, оценка их качества.		
	13	Выполнение задания в тестовой форме	2	
Тема 5. Ассортимент пищевых жиров	**Содержание учебного материала**		**16**	2
	24	**Классификация и ассортимент пищевых жиров. Растительное масло** Пищевая ценность. Способы очистки, виды, сорта, требование к качеству **Животные топленые жиры.** Пищевая ценность. Виды, ассортимент, требование к качеству.	2	
	25	**Маргарин.** Пищевая ценность. Виды, ассортимент, требование к качеству. Кулинарные жиры. Пищевая ценность. Виды ассортимент, требование к качеству. Контрольная работа №8: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Практическое занятие			
	23	Идентификация ассортимента растительных масел по видам, способам упаковки, определение качества органолептическим способам. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя.	2	

	24	Идентификация ассортимента маргарина по видам, отличительным особенностям, видам упаковки, определение качества органолептическим способам. Определение по маркировке даты выработки, срока реализации, изготовителя.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	14	Распознавание ассортимента пищевых жиров, оценка их качества. Выполнение практического задания	4	
	15	Характеристика ассортимент пищевых жиров.Подготовка презентации	4	
Тема 6. Ассортимент мясных товаров	**Содержание учебного материала**		**20**	2
	26	**Классификация и ассортимент мяса мясных продуктов.** Виды и товароведная характеристика мяса убойных животных, мяса домашней птицы, субпродуктов и полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	2	
	Практическое занятие			
	25	Идентификация ассортимента полуфабрикатов по видам, сортам, способам упаковки, определение качества органолептическим способам.	2	
	Содержание учебного материала			
	27	**Классификация и ассортимент вареных колбасных изделий.** Виды и товароведная характеристика вареных колбас, сосисок и сарделек; Виды и товароведная характеристика фаршированных, ливерных колбас, паштетов. Виды и товароведная характеристика кровяных колбас, зельцев и студней Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	28	**Классификация и ассортимент колбасных изделий и мясных копченостей.** Виды и товароведная характеристика полукопченых, сырокопченых и варено-копченых колбас. Виды и товароведная характеристика мясных копченостей. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Контрольная работа №9: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практические занятия			

	26	Идентификация ассортимента вареных колбас по видам, сортам, определение качества органолептическим способам. Определение по маркировке состава, даты выработки, срока реализации, изготовителя.	2	
	27	Идентификация ассортимента полукопченых, сырокопченых и варено-копченых колбас по видам, сортам, способам упаковки, определять качество органолептическим способам.	2	
	28	Определение качества мясных консервов по маркировке дату выработки, срок реализации, изготовителя.	2	
	Внеаудиторныесамостоятельные работы			
	16	Выполнение практического задания - решение профессиональной задачи.	4	
	17	Выполнение задания в тестовой форме по теме «Мясо и мясные товары»	2	
Тема 7. Ассортимент рыбы и рыбных товаров	**Содержание учебного материала**		**18**	
	29	**Классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров.** Виды и товароведная характеристика рыбы живой и охлажденной Виды и товароведная характеристика соленых гастрономических товаров. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	2	2
		Виды и товароведная характеристика копченых гастрономических товаров. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. **Рыбные консервы и пресервы**. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству. Контрольная работа №10: выполнение задания в тестовой форме.		2
	Практические занятия			2
	29	Идентификация ассортимента рыбных консервов по видам, изготовителям, способам упаковки, определение качества органолептическим способам. Выявление дефектов.	2	
	30	Идентификация содержания штрихового кода	2	
	31	Подготовка презентации «Особенности пищевой ценности рыбных товаров»	2	
	Внеаудиторные самостоятельные работы			
	18	Подготовка презентации «Классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров»	4	
	19	Экскурсия в магазин. Подготовка сообщения. Выявление нарушений в торговых предприятиях при хранении и реализации рыбных товаров	4	
	Содержание учебного материала			
	30	Зачет по разделу «Товароведение продовольственных товаров». Выполнение задания в тестовой форме.	2	

МДК 0302Товароведение непродовольственных товаров			
Тема 1. Ассортимент	**Содержание учебного материала**	**12**	

текстильных товаров	31	**Текстильные волокна и их классификация.** Классификация текстильных волокон: натуральные, искусственные, синтетические. Пряжа и нити. Дефекты текстильных нитей. Классификация и характеристика ткацких переплетений. Дефекты ткачества.	2	2
	32	**Ассортимент и потребительские свойства тканей.** Ассортимент тканей: хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых. Потребительские свойства тканей. Упаковка, маркировка, хранение тканей.. Контрольная работа №11: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Практические занятия			
	32	Идентификация тканей по виду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке поверхностной плотности, крашению.	2	
	33	Исследование ассортимента хлопчатобумажных тканей, льняных, шерстяных, шелковых, синтетических и искусственных.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	20	Выполнение практического задания «Решение ситуационной задачи по теме текстильные товары».	4	
Тема 2. Ассортимент швейных и трикотажных товаров	**Содержание учебного материала**	**16**		
	33	**Основные потребительские свойства и требования к одежде.** .Материалы, применяемые в производстве одежды. Шкала типовых размеров. **Классификация и ассортимент швейных изделий** Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение швейных товаров	2	2
	34	**Основные потребительские свойства трикотажных товаров.** Общие сведения. Трикотажные переплетения. **Ассортимент и классификация трикотажных изделий.** Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение трикотажных товаров.Контрольная работа №12: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практические занятия			
	34	Составить товароведную характеристику образца швейного изделия и на основании ГОСТ 12566 сделать заключение о качестве. Составить товароведную характеристику образца трикотажного изделия и на основании ГОСТ 1115-81 сделать заключение о качестве.	2	
	35	Проанализируйте широту и полноту ассортимента швейных изделий в магазине «Одежда» и в магазине «Трикотаж».	2	
	36	Урок –экскурсия «Исследование процесса производства и ассортимента швейной фабрики «ВиД».	2	
	37	Урок –экскурсия «Исследование процесса производства и ассортимента швейной фабрики «ВиД».	2	

	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	21	Выполнение задания в тестовой форме по теме «Ассортимент швейных и трикотажных товаров».	4	
Тема 3. Ассортимент пушно-меховых товаров	**Содержание учебного материала**		**12**	2
	35	**Классификация пушно-меховых товаров.** Ассортимент и основные свойства пушно – меховых полуфабрикатов. Виды мехового полуфабриката. Виды пушнины. Виды мехового морского полуфабриката.	2	
	36	**Ассортимент меховых и овчинно – шубных изделий.** Ассортимент меховых изделий. Овчинно – шубных изделий. Требования к качеству меховых и овчинно – шубных изделий. Маркировка, упаковка и хранение.Контрольная работа №13: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практические занятия			
	38	Исследование и анализ ассортимента меховых товаров на соответствие ГОСТ 7908-69. Определение видов меха и пушнины.	2	
	39	Диагностика дефектов и определение процента потери качества изделий из меха и натуральной кожи.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	22	Выполнение практического задания «Расчет показателей ассортимента».	4	
Тема 4. Ассортимент обувных товаров	**Содержание учебного материала**		**12**	2
	37	**Кожевенные обувные материалы.** Кожевенные обувные материалы. Топография шкуры. Хромовые кожи для верха обуви. Юфтевые кожи. Искусственные и синтетические обувные материалы. Детали обуви. Методы крепления.	2	
	38	**Классификация и ассортимент кожаной обуви.** Характеристика обуви по половозрастному назначению. Требования к качеству кожаной обуви. Маркировка, упаковка и хранение кожаной обуви. Правила ухода за кожаной обувью. Контрольная работа №14: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практические занятия			
	40	Идентификация ассортимента обувных товаров по половозрастному признаку, видам, применяемым материалам, методам крепления, сезонности.	2	
	41	Используя ГОСТ 28371-89 Обувь. Определение сортности, выпишите требования к качеству кожаной обуви, градации качества и характеристику дефектов.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			

	23	Выполнение задания в тестовой форме по теме «Ассортимент обувных товаров».	4	
Тема 5. Ассортимент галантерейных товаров	**Содержание учебного материала**		**10**	2
	39	**Классификация и ассортимент галантерейных товаров.** Текстильная галантерея. Металлическая галантерея. Кожаная галантерея	2	
	40	**Галантерея из пластмасс и поделочных материалов.** Щетки, кисти для бритья, зеркала. Хранение галантерейных товаров. Контрольная работа №15: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практическое занятие			
	42	Идентификация и экспертиза галантерейных товаров, гарантийные сроки эксплуатации. Дефекты галантерейных товаров.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	24	Выполнение практического задания «Решение ситуационной задачи 1».	4	
Тема 6. Ассортимент парфюмерно – косметических товаров	**Содержание учебного материала**		**8**	2
	41	**Классификацияи ассортиментпарфюмерных товаров.** Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение. **Классификацияи ассортименткосметических товаров.** Классификация и ассортимент косметических товаров. Требования к качествупарфюмерно – косметических товаров. Маркировка, упаковка и хранение. Контрольная работа №16: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Практическое занятие			
	43	Идентификация и экспертиза парфюмерных товаров. Дефекты парфюмерных изделий и упаковки. Способ определения гарантийного срока хранения парфюмерной жидкости.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	25	Выполнение практического задания «Решение ситуационной задачи 2».	4	
Тема 7. Ассортимент посудо - хозяйственных товаров	**Содержание учебного материала**		**14**	2
	42	**Ассортимент стеклянных бытовых товаров.** Стеклянные бытовые товары. Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Требования к качеству стеклянной посуды. Маркировка, транспортировка, хранение стеклянных изделий. **Ассортимент керамических товаров.** Общие сведения о керамике. Классификация и ассортимент керамических товаров. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение керамических товаров. Контрольная работа №17: выполнение задания в тестовой форме.	2	

	43	**Металлохозяйственные товары.** Общие сведения о металлах . Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение металлохозяйственныхтоваров.**Изделия из пластмасс.** Классификация пластмасс. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение изделий из пластмасс.	2	
	44	**Ассортимент товаров бытовой химии.** Лакокрасочные товары, моющие средства, клеящие материалы.	2	
	Практические занятия			
	44	Идентификация ассортиментной принадлежности стеклянных бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Органолептическая оценка показателей качества стеклянных бытовых изделий.	2	
	45	Идентификация ассортиментной принадлежности керамических бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Органолептическая оценка показателей качества керамических бытовых изделий.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	26	Выполнение практического задания «Решение ситуационной задачи 3».	4	
Тема 8. Ассортиментигрушек	**Содержание учебного материала**		2	2
	45	**Игрушки.** Классификация игрушек по возрасту детей, педагогическому назначению. Требования к качеству. Контрольная работа №18: выполнение задания в тестовой форме.	2	
Тема 9. Ассортиментшкольно – письменных товаров	**Содержание учебного материала**			2
	46	**Бумага и картон.** Изделия из бумаги и картона.Школьно – письменные и канцелярские товары. Контрольная работа №19: выполнение задания в тестовой форме.	2	
Тема 10. Ассортиментспортив ных товаров	**Содержание учебного материала**		**10**	2
	47	**Ассортимент спортивного инвентаря.** Инвентарь для гимнастики, легкой и тяжелой атлетики, спортивных поединков. Контрольная работа №20: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Практические занятия			
	46	Исследование нормативно – технической документации на спортивные товары.	2	
	47	Урок – экскурсия «Исследование ассортимента спортивных товаров в торговых предприятиях».	2	

	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	27	Выполнение практического задания «Решение ситуационной задачи 4».	4	
Тема 11. Ассортиментбытовой радиоэлектронной аппаратуры	**Содержание учебного материала**		**10**	2
	48.	**Ассортимент радиоприемников.** Электроакустические приборы, радиоприемные устройства, магнитофоны, аппаратура для записи и воспроизведения звука.	2	
	Практические занятия			
	48	Исследование нормативно – технической документации набытовую радиоэлектронную аппаратуру.	2	
	49	Урок – экскурсия «Исследование ассортиментабытовой радиоэлектронной аппаратуры в торговых предприятиях».	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	28	Практическая работа по применению Закона РФ «О защите прав потребителей»	4	
Тема 12. Ассортимент фототоваров	**Содержание учебного материала**		**6**	2
	49.	**Ассортимент фототоваров.** Фотографические аппараты, требования к качеству, упаковка.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	29	Выполнение практического задания «Выборочный контроль качества».	4	
Тема 13. Ассортимент бытовых электротехнических товаров	**Содержание учебного материала**		**4**	
	50	**Ассортимент бытовых электрических машин и приборов:** холодильников, морозильников, машин для стирки и сушки белья, пылесосов, нагревательных электроприборов для тепловой обработки пищи и приготовления напитков. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение. Контрольная работа №21: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практическое занятие			
	50	Идентификация ассортиментной принадлежности холодильников, морозильников, машин для стирки и сушки белья, пылесосов и соответствие требованиям нормативно – технических документов	2	
Тема 14. Ассортиментстроительных товаров	**Содержание учебного материала**		**7**	2
	51	**Ассортимент и свойства строительных товаров.** Древесные материалы и изделия, материалы для стен и перегородок, кровельные материалы, материалы для остекления и полов.	2	
	Практические занятия			
	51.	Идентификация строительных товаров. Заполнить таблицу.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	30	Решение ситуационных задач по теме «Проверка качества продукции».	3	

Тема 15. Ассортимент мебельных товаров	**Содержание учебного материала**		**4**	2
	52	**Классификация и ассортимент мебельных товаров.** Основные требования, предъявляемые к мебели. Классификация и ассортимент мебельных товаров. Требования, предъявляемые к качеству мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели. Контрольная работа №22: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Практическое занятие			
	52.	Урок – экскурсия « Идентификация ассортимента мебельных товаров; по назначению, видам, гарантийному сроку в торговых предприятиях».	2	
Тема 16. Ассортимент ювелирных товаров. Ассортимент художественных изделий и сувениров.	**Содержание учебного материала**		**5**	2
	53	**Ювелирные товары.** Благородные металлы и их сплавы. Ювелирные камни. Классификация и ассортимент ювелирных товаров.	2	
	54	**Классификация и ассортимент художественных изделий и сувениров.** Художественные изделия из дерева, с лаковой живописью, из камня, из керамики и стекла, кожи и меха, с вышивкой и вязаные, из металла, сувениры Контрольная работа №23: выполнение задания в тестовой форме.	1	
	Практическое занятие			
	53	Изучение ассортимента и качества ювелирных изделий.	2	
Тема 17. Ассортимент бытовых часов.	**Содержание учебного материала**		*6*	2
	55	**Классификация и ассортимент бытовых часов.** Конструкция бытовых часов.Классификация и ассортимент бытовых часов. Требования к качеству, упаковка, транспортирование.	2	
	Практическое занятие			
	54	Урок – экскурсия в торговое предприятие «Исследование ассортимента бытовых часов».	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	31	Выполнение итогового теста по разделу «Формирование ассортимента непродовольственных товаров»	2	
Раздел Товарная экспертиза			**60**	
Тема 18. Предмет, цели и задачи дисциплины. Структура экспертизы.	**Содержание учебного материала**		**6**	
	56	**Предмет, цели и задачи дисциплины.** Структура экспертизы.Цели и задачи экспертизы товаров. Структура экспертной деятельности.	2	2
	57	**Принципы экспертизы**. Особенность и отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия.	2	

	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	32	На основе исходных данных произвести экспертизу непродовольственных товаров Разработка введения.	2	
Тема 19. Объекты и субъекты товарной экспертизы.	**Содержание учебного материала**		**2**	
	58	**Объекты и субъекты товарной экспертизы.** Объекты и субъекты товарной экспертизы, их особенности, требования к экспертам.Контрольная работа №24: выполнение задания в тестовой форме.	2	2
Тема 20. Средства товарной экспертизы.	**Содержание учебного материала**		**6**	
	59	**Средства товарной экспертизы.** Средства товарной экспертизы, их классификация, краткая характеристик средств измерений, в том числе показателей режима хранения.Классификация средств товарной экспертизы. Контрольная работа №25: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Практические занятия			
	55	Экскурсия в «Иркутский Центр Стандартизации Метрологии и Сертификации»	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	33	На основе исходных данных произвести экспертизу непродовольственных товаров Определения методики исследования.	2	
Тема 21. Товароведная экспертиза	**Содержание учебного материала**		**8**	
	60	**Виды товароведной экспертизы непродовольственных товаров**Количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов. Правовая база для проведения экспертиз разных видов. Контрольная работа №26: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Практические занятия			
	56	Экспертиза новых товаров: назначение, показатели и методы оценки».	2	
	57	Снижение качества товаров при эксплуатации и хранении.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	34	На основе исходных данных произвести экспертизу непродовольственных товаров. Разработки основной части	2	
Тема 22. Санитар но-эпидемиологичес кая экспертиза	**Содержание учебного материала**		**4**	
	61	**Санитарно-эпидемиологическая экспертиза** Разновидности санитарно-эпидемиологической экспертизы, их правовая база, гигиенические требования к непищевым продуктам.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	35	На основе исходных данных произвести экспертизу непродовольственных товаров Подготовка	2	

		выводов		
Тема 23. Ветеринарно-санитарная и фитосанитарная экспертизы	**Содержание учебного материала**		**6**	
	62	**Ветеринарно-санитарная экспертиза** Цели, задачи, объекты, субъекты, правовая база. Государственная ветеринарная служба, ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная ветеринарная службы, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы.	2	
	63	**Фитосанитарная экспертиза** Цель ФСЭ, сфера применения, нормативно – правовая база. Контрольная работа №27: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	36	На основе исходных данных произвести экспертизу непродовольственных товаров Оформления приложения	2	
Тема 24. Организация проведения товарной экспертизы.	**Содержание учебного материала**		**14**	
	64	**Порядок проведения товарной экспертизы, ее основные этапы.** Основные этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы.	2	
	Практические занятия			
	58	**Структура товарной экспертизы.** Заключение эксперта: вводная часть, исследование, выводы, приложение.	2	
	59	Проведение товароведной экспертизы товаров. Исследование и разработка вводной части экспертизы.	2	
	60	Разработка исследовательской (синтезирующей) части товароведной экспертизы.	2	
	61	Разработка выводов товароведной экспертизы. Оформление приложения товароведной экспертизы	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	37	Произвести оценку домашнего имущества с учетом эксплуатационного износа - мебели.	4	
Тема 25. Экологическая экспертиза товаров.	**Содержание учебного материала**		**6**	
	65	**Экологическая экспертиза товаров.** **Ц**ели, задачи, объекты, правовую базу экологической экспертизы, виды экологических загрязнений, порядок промпереработки и уничтожения недоброкачественных непродовольственных товаров. Контрольная работа №28: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	38	Произвести оценку домашнего имущества с учетом эксплуатационного износа верхней и	2	

		легкой одежды.		
	39	Произвести оценку домашнего имущества с учетом эксплуатационного износа обуви.	2	
Тема 26. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров.	**Практические занятия**		**8**	
	62	Проведение исследования контрафактной продукции.	2	
	63	Документальное оформление результатов исследования контрафактной продукции.	2	
	64	Защита результатов исследования контрафактной продукции.	2	
	66	**Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет**	2	
Учебная практика Виды работ Идентификация ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности Оценка качества товаров, определение дефектов товаров Расшифровка маркировочных данных товаров			**36**	
Промежуточная аттестация –				

Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: Распознавание продовольственных товаров по ассортиментной принадлежности. Выполнение работ по оценке качества товаров в соответствии с установленными требованиями. Расшифровка маркировочных обозначений товаров. Выполнение работ по контролю режима и сроков хранения товаров. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения на предприятии.	**72**	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		
ВСЕГО по ПМ.03		
Максимальная учебная нагрузка студента		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента		
В том числе практических занятий		
Внеаудиторная самостоятельная работа студента		
Учебная практика	**36**	
Производственная практика	**36**	
Промежуточная аттестация - экзамен (квалификационный) по ПМ.03		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы модуля осуществляется в лаборатории Информационные технологии в профессиональной в деятельности и лаборатории товароведения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории Информационные технологии в профессиональной в деятельности:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- компьютеры по количеству студентов;
- принтер, сканер, модем;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории товароведения и рабочих мест лаборатории товароведения:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект учебно-методической документации;
- натуральные образцы товаров (непродовольственных и продовольственных);
- наглядные пособия (стенды, планшеты, буклеты).

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры, ноутбук, мультимедийная установка, видеофильмы, кинофильмы, диапроектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Моисеенко Н.С. Основы товароведения (СПО) Учебник – М.: КноРус, 2018, 219 стр.
2. Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения (СПО) Учебник– М.: КноРус, 2017, 413 стр.
3. Саенко О.Е., Данильченко С.А.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (Учебник, КноРус, 2018, 215 стр

http://book.ru/ - электронная библиотека

4. Ашряпова А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум (СПО) Учебно- практическое пособие, КноРус, 2018, 225 стр.
5. Иванов Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности) Учебник, КноРус, 2018, 222 стр.http://book.ru/ - электронная библиотека
6. Неверова А.Н. и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебник для специальности "Продавец, контролер-кассир". - М.: Академия, 2017
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, 3-е издание. - М.: Академия, 2016

Дополнительная литература:

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения. Учебник СПО по специальности "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров". - М.: Академия, 2015
2. под ред. Неверова А.Н. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учебник для НПО по специальности "Продавец, контролер-кассир". - М.: Академия, 2015
3. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами под ред. А.Н. Неверова - М.: Академия, 2012
4. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения – М.: Норма, 2012 5.Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум. Учебное пособие для СПО, - М.: Академия,2014
6. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров – Р- на - Д.: Феникс, 2010
7. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебное пособие для СПО - М.: ИЦ Академия, 2015
8. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация. Учебник СПО.– М.: ИЦ Академия, 2015
9. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь, 4-е издание - М.: Академия, 2015.

10. Л.И.Рубцова Основы организации торговли продовольственными товарами: учеб.пособие/ Л.И.Рубцова, В.А.Тимофеева. – Изд. 2-е, испр. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 411 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование)
11. В.А.Тимофеева Товароведение продовольственных товаров/ В.А.Тимофеева. Учебник. Изд-е 6-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: Феникс,2006. – 480 с. (СПО)

Интернет-ресурсы:

http://www.internet-law.ru/gosts/gost-map.htm

http://www.maot16.ru/zakoni-OT.html http:/"eLibrary.ru"/ - Научная электронная библиотека

http://www.edu.ru/ - Российское образование: федеральный образовательный портал.

http://www.znaytovar.ru/ - Товароведение и экспертиза.

http://www.twirpx.com/files/financial/commodity - Товароведение и экспертиза товаров.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико–ориентированный характер и проводятся в мастерской товароведения, оснащенной методическим материалом на бумажных носителях и в электронном виде, наглядными пособиями, натуральными образцами. При изучении модуля состудентами запланированы консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально. Изучение данного модуля возможно в сочетании с дисциплинами Организация и технология коммерческой деятельности, Техническое оснащение отрасли, Документационное обеспечение управления, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Статистика, Менеджмент, Логистика, Бухгалтерский учет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно- педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 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 1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества.	- правильность расчета широты и полноты, устойчивости и новизны ассортимента по формулам; - соответствие ассортиментной принадлежности товаров общепринятой классификации; - соответствие показателей качества установленной номенклатуре;	Оценка результатов выполнения задания в тестовой форме Контрольная работа №1: выполнения задания в тестовой форме Оценка результата выполнения практической работы №1;2;5;6 - 65
ПК 2. Рассчитывать товарные потери	- правильность расчета товарных потерь по формуле; - обоснование списания товарных потерь в соответствии с нормативом; - обоснование методов и способов предупреждения товарных потерь в соответствии с нормативом;	Оценка результатов выполнения задания в тестовой форме Контрольная работа №3: выполнения задания в тестовой форме Оценка результата выполнения практической работы №12
ПК 3. Расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	правильность нанесения маркировки на товар в соответствии со стандартом; - соответствие товарных и манипуляционных знаков установленным нормативам;	Оценка результата выполнения практической работы №13
ПК 4.Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество	- соответствие товаров общепринятой товароведной классификации; - соответствие идентификации товаров их ассортиментной принадлежности; -оценка качества товара определена в соответствии с показателями ГОСТ;	Оценка результатов выполнения задания в тестовой форме Контрольная работа №1: выполнения задания в тестовой форме Оценка результатов выполнения практических работ № 3;4;14-61
ПК 5.Контролировать условия и сроки хранения товаров, проверять правильность оформления сопроводительных документов.	- соответствие условий и сроков хранения требованиям стандартов и правилам торговли; - соответствие правильности оформления	Оценка результатов выполнения задания в тестовой форме Оценка результата практической работы №14-61

	сопроводительных документов установленным требованиям;	
ПК 6.Обеспечивать соблюдение санитарно – эпидемиологических требований к товарам и упаковке	-- обоснованность соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, в соответствии с нормативными документами;	Оценка результатов выполнения практических работ № 14-61
ПК 7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	- применение методов товароведения;	Оценка результатов выполнения задания в тестовой форме
ПК 8. Работать с документами по подтверждению соответствия качества товаров	- применение методов товароведения;	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ № 9;10;11

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения направлены на проверку не только профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-объяснение специфики профессии; -определение важности профессии для себя и общества.	Экспертная оценка работодателя профессиональной деятельности студента в период производственной практики. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном).
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- результативность самостоятельного осуществления собственной деятельности и выбора методов и способов выполнения профессиональных задач;	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном).
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	- принятие адекватных решений в стандартных и	Экспертная оценка работодателя

ситуациях и нести за них ответственность.	нестандартных ситуациях и несение ответственности за их выполнение.	профессиональной деятельности студента в период производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиски использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– определение способов и средств поиска информации; – эффективный поиск необходимой информации; – отбор и анализ информации; – структурирование информации в соответствии с заданием	Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ №1- 28
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- представление информации в доступном виде для других	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- результативность самостоятельного осуществления собственной деятельности и выбора методов и способов выполнения профессиональных задач;	Наблюдение и оценка поведения студента в процессе выполнения практических работ, ситуационных задач. Наличие положительного отзыва работодателя.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- самостоятельное планирование обучающимися повышения личностного и профессионального уровня.	Наблюдение за деятельностью студентов во время учебной и производственной практики.
ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	-планирование способов (форм и методов) профилактики травматизма, обеспечения охраны жизни и здоровья в процессе подготовки и осуществления внеурочной работы.	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы
ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	- самостоятельное планирование обучающимися повышения личностного и профессионального уровня.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	- нахождение, отбор и использование информации для	Наблюдение за деятельностью студентов во время

	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития .	выполнения практических заданий, внеаудиторных самостоятельных работ, учебной и производственной практики.
ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	- обеспечение безопасности жизнедеятельности, соблюдение норм охраны труда,планирование способов (форм и методов) профилактики травматизма.	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	- обоснование личной ответственности за соблюдение санитарных норм и правил. Демонстрация правил продажи товаров при их реализации.	Наблюдение за деятельностью студентов во время выполнения практических заданий, внеаудиторных самостоятельных работ, учебной и производственной практики.
ОК 13. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- объяснение значимости воинской обязанности для себя	Анализ конкретной ситуации Наблюдение за деятельность студентов в процессе освоения образовательной программы

6. ИЗМЕНЕНИЯ, ВНЕСЕННЫЕ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

№ п/п	Название темы	Внесены дидактические единицы	Исключены дидактические единицы
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения			
1	Тема1. Теория товароведения	Контрольная работа №1:выполнения задания в тестовой форме	
		.Контрольная работа №2:выполнения задания в тестовой форме	
		Контрольная работа №3:выполнения задания в тестовой форме	
МДК.03.02 Товароведение продовольственных товаров			
2	Тема 4. Продажа зерномучных товаров	Контрольная работа №4. Выполнение задания в тестовой форме	
3	Тема 5. Продажа плодоовощных товаров	Контрольная работа №5. Выполнение задания в тестовой форме	
4	Тема 6. Вкусовые товары	Контрольная работа №6. Выполнение задания в тестовой форме	
5	Тема 7. Продажа кондитерских товаров	Контрольная работа №7. Выполнение задания в тестовой форме	
6	Тема 8. Продажа пищевых жиров	Контрольная работа №8. Выполнение задания в тестовой форме	
7	Тема 10. Продажа мясных товаров	Контрольная работа №9. Выполнение задания в тестовой форме	
8	Тема 11. Продажа рыбных товаров	Контрольная работа №10. Выполнение задания в тестовой форме Практическая работа № 28. Анализ соблюдения условий и сроков реализации рыбных товаров на предприятии работодателя ООО «Берег» (урок на предприятии)	
МДК.03.02 Товароведение непродовольственных товаров			
9	Тема 1. Ассортимент	Контрольная работа №11:	

	текстильных товаров	выполнение задания в тестовой форме.	
10	Тема 2. Ассортимент швейных и трикотажных товаров	Контрольная работа №12: выполнение задания в тестовой форме.	
11	Тема 3. Ассортимент пушно -меховых товаров	Контрольная работа №13: выполнение задания в тестовой форме.	
12	Тема 4. Ассортимент обувных товаров	Контрольная работа №14: выполнение задания в тестовой форме.	
13	Тема 5. Ассортимент галантерейных товаров	Контрольная работа №15: выполнение задания в тестовой форме.	
14	Тема 6. Ассортимент парфюмерно – косметических товаров	Контрольная работа №16: выполнение задания в тестовой форме.	
15	Тема 7. Ассортимент посудо - хозяйственных товаров	Контрольная работа №17: выполнение задания в тестовой форме.	
16	Тема 8. Ассортимент игрушек	Контрольная работа №18: выполнение задания в тестовой форме.	
17	Тема 9. Ассортимент школьно – письменных товаров	Контрольная работа №19: выполнение задания в тестовой форме.	
18	Тема 10. Ассортимент спортивных товаров	Контрольная работа №20: выполнение задания в тестовой форме.	
19	Тема 13. Ассортимент бытовых электротехнических товаров	Контрольная работа №21: выполнение задания в тестовой форме.	
20	Тема 15. Ассортимент мебельных товаров	Контрольная работа №22: выполнение задания в тестовой форме.	
21	Тема 16. Ассортимент ювелирных товаров. Ассортимент художественных изделий и сувениров	Контрольная работа №23: выполнение задания в тестовой форме.	
22	Тема 19. Объекты и субъекты товарной экспертизы.	Контрольная работа №24: выполнение задания в тестовой форме.	
23	Тема 20.	Контрольная работа №25:	

	Средства товарной экспертизы.	выполнение задания в тестовой форме.	
24	Тема 21. Товароведная экспертиза	Контрольная работа №26: выполнение задания в тестовой форме.	
25	Тема 23. Ветеринарно-санитарная и фитосанитарная экспертизы	Контрольная работа №27: выполнение задания в тестовой форме.	
26	Тема 25. Экологическая экспертиза товаров.	Контрольная работа №28: выполнение задания в тестовой форме	