

**БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И  
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

#### **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

#### **укрупненная группа 38.00.00. Экономика и управление**

Разработчики:

**Гринько Ольга Олеговна**, преподаватель

**Ошпель Елена Евгеньевна**, преподаватель

Рассмотрено на заседании ПЦК  
коммерции и товароведения  
протокол № \_\_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_ М.С.Гущина

Рекомендована методическим  
советом техникума  
протокол № \_\_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

Председатель методического совета  
\_\_\_\_\_ О.А.Товпышка

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>17</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>21</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** базовой подготовки укрупненная группа **38.00.00 Экономика и управление** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования по образовательным программам техникума

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

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

### **иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный ассортимент);
- 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 программы профессионального модуля:

всего – 483 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 411 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 274 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 137 часов;

производственной практики – 72 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 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, аргументированно 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			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),
			Всего, часов	в т.ч. 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 3.1-3.8	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	81	54	20	-	27	-	-	-
ПК 3.1-3.8	Раздел 2. Формирование ассортимента и оценка качества продовольственных товаров	150	100	48	-	50	-	-	-
ПК 3.1-3.8	Раздел 3. Формирование ассортимента и оценка качества непродовольственных товаров	180	120	52	-	60	-	-	-
ПК 1.1 - 3.8	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	<b>Всего:</b>	<b>483</b>	<b>274</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>137</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров</b>		<b>483</b>
<b>МДК 03.01 Теоретические основы товароведения</b>		<b>81</b>
<b>Раздел 1. Теоретические основы товароведения</b>		<b>54</b>
Тема 1.1 Методологические Основы товароведения	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1.	Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние. Особенности государственного регулирования потребительского рынка
	2.	Теоретические основы товароведения: цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них
	3	Субъекты товароведной деятельности. Потребительская стоимость как совокупность потребительских свойств товаров.
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
Тема 1.2 Классификация и кодирование товаров	1.	Классификация товаров: цели, задачи, общие правила и методы. Признаки классификации товаров. Классификационные группировки товаров.
	2.	Системы классификации товаров. Виды классификаторов. Штриховое кодирование.
	<b>Практические занятия</b>	
	1.	Составление классификации товаров иерархическим и фасетным методом.
	2.	Расшифровка штриховых кодов
	<b>Практические занятия</b>	
Тема 1.3 Ассортимент товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1.	Ассортимент, номенклатура товаров, отличительные признаки. Основные характеристики ассортимента товаров. Показатели ассортимента.
	2.	Ассортиментная политика: понятие, цели, задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента товаров. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров. Управление ассортиментом.
	<b>Практические занятия</b>	
	1.	Анализ ассортиментной политики розничных торговых предприятий
	2.	Разработка показателей ассортимента торговой организации
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
Тема 1.4	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>

Свойства товаров	1.	Свойства товаров, количественные характеристики товаров.	2	
	2.	Потребительские свойства товаров. Безопасность товаров.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1.	Разработка номенклатуры потребительских свойств для различных групп продовольственных и непродовольственных товаров	2	
	2.	Измерение товаров, перевод несистемных единиц измерения в системные	2	
Тема 1.5 Обеспечение сохранности качества и количества товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	
	1.	Качество товаров: понятие, значение, требования к качеству. Показатели качества.	2	
	2.	Оценка качества, методы оценки качества. Градации качества. Дефекты.	2	
	3.	Факторы, определяющие качество товаров: формирующие и сохраняющие.	2	
	4.	Хранение, транспортирование товаров, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	2	
	5.	Товарные потери: сущность, причины возникновения, порядок расчета и списания. Мероприятия по предупреждению	2	
	6.	Сопроводительные документы, документы соответствия, требования к ним.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1.	Анализ номенклатуры показателей качества согласно стандартам.	2	
	2.	Определение товарного сорта товаров и дефектов.	2	
	3.	Решение торговых ситуаций по расчету товарных потерь	2	
	Тема 1.6. Информация о товаре	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
		1.	Информация о товаре, требования к ней.	2
2.		Маркировка товаров.	2	
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>		
1.		Анализ и расшифровка маркировки продовольственных и непродовольственных товаров	2	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Теоретические основы товароведения ПМ 3.</p> <p>Работа с образцами, каталогами по характеристике потребительских свойств товаров</p> <p>Работа с нормативно-технической документацией на товары</p> <p>Подбор кодов на различные группы товаров. Расшифровка, кодирование товаров</p> <p>Составление таблицы по номенклатуре свойств и показателей ассортимента товаров</p> <p>Решение торговых ситуаций по расчету количественных потерь</p> <p>Анализ взаимосвязей классификационных ассортиментных группировок и свойств ассортимента товаров</p> <p>Составление схемы номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров</p> <p>Разработка мероприятий по обеспечению сохранности качества товаров</p> <p>Составление схемы «требования к безопасности разных видов товаров»</p> <p>Составление схемы «взаимосвязь оценки с градациями качества и классами товаров по назначению»</p>			<b>27</b>	
<b>МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			<b>220</b>	
<b>Раздел 2. Формирование ассортимента и оценка качества продовольственных товаров</b>			<b>100</b>	

<b>Тема 2.1</b> <b>Плодоовощная продукция и грибы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>
	1.	Овощи. Классификация, характеристика основных видов, отличительные признаки, особенности химического состава, пищевая ценность	2
	2.	Плоды. Их значение, классификация, краткая характеристика групп, особенности химического состава, пищевая ценность, отличительные признаки.	2
	3.	Переработанные овощи и плоды. Показатели качества, требования к упаковке, маркировке баночных консервов. Классификация ассортимента, характеристика отдельных видов.	2
	4.	Грибы. Особенности химического состава и пищевая ценность. Виды грибов для переработки. Классификация, основные виды, их отличительные особенности.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>
	1.	Определение качества свежих овощей.	2
	2.	Определение качества свежих плодов.	2
	3.	Проверка качества, расшифровка маркировки переработанных овощей, плодов.	2
	4.	Проверка качества свежих и переработанных грибов, расшифровка маркировки.	2
<b>Тема 2.2</b> <b>Зерно и зерно продукты. Пищевые концентраты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
	1.	Основные виды зерновых и бобовых культур. Зернопродукты. Их ассортимент, признаки доброкачественности.	2
	2.	Пищевые концентраты. Их ассортимент, признаки доброкачественности.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>
	1.	Распознавание видов зерна и зернопродуктов. Оценка качества муки.	2
	2.	Распознавание видов и оценка качества крупы.	2
	3.	Распознавание видов и оценка качества макаронных изделий	2
4.	Оценка качества хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Сахар, мед, крахмал, кондитерские изделия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
	1.	Сахар, мед, крахмал. Значение, пищевая ценность, производство, основные виды, признаки доброкачественности, дефекты. Требования к упаковке, маркировке, особенностям транспортирования.	2
	2.	Мучные кондитерские изделия. Значение, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.	2
	3.	Сахаристые кондитерские изделия. Значение, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	1.	Распознавание видов, сортов, дефектов и оценка качества сахара, меда, крахмала	2
	2.	Распознавание видов, сортов, дефектов и оценка качества мучных кондитерских изделий	2
	3.	Распознавание видов, сортов, дефектов и оценка качества сахаристых кондитерских изделий	2

<b>Тема 2.4</b> <b>Вкусовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>
	1.	Классификация вкусовых товаров. Чай, кофе, чайные и кофейные напитки: классификация, ассортимент, товарные сорта, упаковка, хранение.	2
	2.	Пряности и приправы	2
	3.	Табак и табачные изделия. Алкогольные напитки. Влияние на организм человека. Классификация, групповая характеристика ассортимента, упаковка, хранение.	2
	4.	Безалкогольные напитки, классификация, групповая характеристика ассортимента, упаковка, хранение.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	1.	Распознавание видов и оценка качества чая.	2
	2.	Распознавание видов и оценка качества кофе.	2
	3.	Определение нормированных потерь от боя стеклянной тары с продуктами при перевозке и хранении.	2
	<b>Тема 2.5</b> <b>Молоко, молочные и яичные товары.</b> <b>Пищевые жиры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
1.		Молоко, сливки. Виды, ассортимент, маркировка, упаковка, хранение. Масло коровье. Виды и товарные сорта.	2
2.		Кисломолочные продукты. Виды, ассортимент, маркировка, упаковка, хранение.	2
3.		Молочные консервы. Виды, ассортимент, упаковка, маркировка и хранение.	2
4.		Сыры. Классификация, групповая характеристика ассортимента, маркировка, упаковка и хранение.	2
5.		Яйца и яичные товары. Характеристика ассортимента, маркировка, упаковка и хранение.	2
<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
1.		Распознавание ассортимента молочных товаров.	2
2.		Распознавание ассортимента кисломолочных товаров.	2
3.		Распознавание видов, классов, типов сыров. Распознавание категорий яиц. Определение дефектов.	2
<b>Тема 2.6</b> <b>Мясо и мясные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>
	1.	Мясо. Основные виды. Категории упитанности, клеймение, выход мяса по товарным сортам.	2
	2.	Субпродукты. Виды и категории. Мясо домашней птицы.	2
	3.	Колбасные изделия и мясные копчености. Ассортимент, особенности рецептуры. Условия и сроки хранения.	2
	4.	Мясные консервы. Ассортимент, условия и сроки хранения	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	1.	Расшифровка маркировки мясных туш. Определение свежести мяса. Определение норм и расчет естественной убыли при продаже.	2
	2.	Распознавание видов, анализ ассортимента, оценка качества колбасных изделий и копченостей.	2
	3.	Расшифровка маркировки мясных консервов. Обнаружение фальсификации колбасных изделий, мясных консервов.	2
	<b>Тема 2.7</b> <b>Рыба и рыбные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
1.		Основные промысловые семейства рыб.	2
2.		Ассортимент рыбных товаров: живая, охлажденная, мо-	2

		роженная, соленая, копченая, вяленая рыба.	
	3.	Балычные изделия. Икра. Нерыбное водное сырье.	2
	4.	Рыбные консервы и пресервы: классификация, ассортимент, упаковка, маркировка.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>
	1.	Определение видов и семейств образцов рыб.	2
	2.	Распознавание видов, изучение ассортимента, оценка качества рыбных товаров.	4
	3.	Расшифровка маркировки рыбных консервов и пресервов. Определение норм естественной убыли на рыбные товары.	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Товароведение продовольственных товаров</b>			<b>50</b>
<p>Расчет калорийности пищевых продуктов</p> <p>Определение норм естественной убыли</p> <p>Определение видов, сортов плодов, овощей, грибов</p> <p>Подготовка сообщений о переработанных плодах, овощах</p> <p>Разработка рефератов «Экзотические плоды»</p> <p>Подготовка сообщений по ассортименту хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Составление коллекций круп и макаронных изделий</p> <p>Подготовка сообщений: лечебные, диетические и витаминизированные кондитерские изделия; ассортимент изделий кондитерских фабрик</p> <p>Подготовка сообщений о вреде курения и употребления алкогольных напитков</p> <p>Определение видов, классов, типов сыров по каталогам</p> <p>Составление опорного конспекта «Яйца пищевые» по ГОСТу</p> <p>Распознавание ассортимента, изучение условий и сроков хранения колбасных изделий по ГОСТам, каталогам производителей</p> <p>Разработка рефератов «Колбасные изделия и мясные копчености Алтайских производителей»</p> <p>Составление опорных конспектов по переработанной рыбе</p> <p>Подготовка сообщений на тему «Дары моря»</p> <p>Подготовка сообщений «Пищевые концентраты»</p>			
<b>Раздел 3. Формирование ассортимента и оценка качества непродовольственных товаров</b>			<b>120</b>
<b>Раздел 3. Формирование ассортимента и оценка качества непродовольственных Товаров</b> <b>Тема 3.1</b> <b>Хозяйственные товары из пластических масс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	1.	Пластмассы: понятие. Общие свойства пластмасс, их характеристика. Классификация и характеристика ассортимента изделий из пластмасс. Показатели качества изделий из пластмасс.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	1.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества изделий из пластмасс.	2
<b>Тема 3.2</b> <b>Стекланные бытовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	1.	Силикаты, стекло: понятия, виды. Факторы, формирующие качество стеклянной посуды. Классификация и характеристика ассортимента стеклянной посуды. Оценка качества стеклянной посуды.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	1.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества стеклянной посуды.	2

<b>Тема 3.3</b> <b>Керамические бытовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	1.	Керамика: понятия, виды. Факторы, формирующие качество керамической посуды. Классификация и характеристика ассортимента керамических товаров. Оценка качества керамических товаров.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	1.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества керамических бытовых товаров.	2
<b>Тема 3.4</b> <b>Металлические бытовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>
	1.	Классификация металлохозяйственных товаров. Факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров. Применяемые металлы и сплавы.	2
	2.	Классификация и характеристика ассортимента металлической посуды. Потребительские свойства и показатели качества металлической посуды.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	1.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества металлической посуды. Составление полной торговой характеристики и оценка качества инструментов, приборов для окон и дверей.	2
	2.	Анализ ассортимента хозяйственных товаров в магазине	2
	3.	Разработка ассортимента для магазина по продаже хозяйственных товаров	2
<b>Тема 3.5</b> <b>Товары бытовой химии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	1.	Классификация и характеристика ассортимента товаров бытовой химии. Требования к качеству. Особенности маркировки и хранения.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	1.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества и маркировки товаров бытовой химии.	2
<b>Тема 3.6</b> <b>Электробытовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>
	1.	Электробытовые товары: классификация, назначение. Потребительские свойства. Требования к качеству.	4
	2.	Классификация и характеристика ассортимента холодильных приборов, стиральных машин, пылесосов. Требования к качеству.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	1.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества и маркировки электробытовых товаров.	2
	2.	Анализ ассортимента электробытовых товаров в торговой организации.	2
<b>Тема 3.7</b> <b>Строительные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	1.	Строительные товары: классификация, назначение. Характеристика ассортимента современных строительных товаров. Требования к качеству. Особенности маркировки, хранения.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	1.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества и маркировки строительных товаров.	2
	2.	Анализ ассортимента строительных товаров в магазине.	2
<b>Тема 3.8</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>

<b>Мебельные товары</b>	1.	Мебель: назначение, классификация и характеристика ассортимента. Требования к качеству.	2
<b>Тема 3.9 Текстильные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>
	1.	Текстильные товары: понятие, назначение; факторы, формирующие качество. Потребительские свойства. Классификация и характеристика ассортимента хлопчатобумажных и льняных тканей. Дефекты, оценка качества.	2
	2.	Классификация и характеристика ассортимента шерстяных тканей. Дефекты, оценка качества. Классификация и характеристика ассортимента шелковых тканей. Дефекты, оценка качества.	2
	3.	Нетканые материалы: назначение, классификация и характеристика ассортимента. Требования к качеству.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	1.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества хлопчатобумажных и льняных тканей.	2
	2.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества шерстяных и шелковых тканей.	2
<b>Тема 3.10 Швейные изделия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	1.	Швейные изделия: понятие, назначение; факторы, формирующие качество. Потребительские свойства. Классификация и характеристика ассортимента. Размерные характеристики. Требования к качеству швейных изделий. Показатели качества. Дефекты.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	1.	Составление полной торговой характеристики швейных изделий.	2
	2.	Оценка качества швейных изделий, определение размерных характеристик. Расшифровка маркировки.	2
<b>Тема 3.11 Трикотажные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	1.	Трикотажные товары: понятие, назначение; факторы, формирующие качество. Потребительские свойства. Классификация и характеристика ассортимента. Размерные характеристики. Дефекты, оценка качества.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	1.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества трикотажных товаров. Расшифровка маркировки.	2
<b>Тема 3.12 Обувные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>
	1.	Обувные товары: назначение; факторы, формирующие качество обуви. Потребительские свойства обуви.	4
	2.	Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. Размерные характеристики, дефекты, оценка качества. Классификация и характеристика ассортимента резиновой и полимерной обуви, валяной обуви. Размерные характеристики, дефекты, оценка качества.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	1.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества кожаной обуви. Расшифровка маркировки.	2
	2.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества резиновой и валяной обуви.	2
<b>Тема 3.13</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>

<b>Пушно-меховые товары</b>	1.	Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых товаров. Требования к качеству, дефекты.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	1.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества пушно-меховых товаров.	2
<b>Тема 3.14 Парфюмерно-косметические товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
	1.	Парфюмерные товары: классификация, назначение, потребительские свойства. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Особенности маркировки и хранения.	4
	2.	Косметические товары: классификация, назначение, потребительские свойства. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Особенности маркировки и хранения.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	1.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества и маркировки парфюмерно-косметических товаров.	2
<b>Тема 3.15 Галантерейные товары, ювелирные товары и часы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>
	1.	Галантерейные товары: назначение, классификация. Классификация и характеристика ассортимента текстильной, швейной галантереи, гардинно-тюлевых и кружевных изделий. Требования к качеству.	2
	2.	Классификация и характеристика ассортимента кожаной галантереи. Требования к качеству. Классификация и характеристика ассортимента металлической галантереи, галантереи из пластических масс. Зеркала. Щеточные изделия. Требования к качеству.	2
	3.	Ювелирные товары: понятие, клеймение. Классификация и характеристика ассортимента ювелирных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Часы: классификация и ассортимент, маркировка.	4
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	1.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества текстильных и швейных галантерейных товаров. Составление полной торговой характеристики и оценка качества кожаных и металлических галантерейных товаров.	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>22</b>
<b>Тема 3.16 Товары культурно-бытового назначения</b>	1.	Бытовая электронная аудиоаппаратура: понятие, назначение, классификация. Потребительские свойства. Характеристика ассортимента. Показатели качества. Маркировка.	2
	2.	Бытовая видеоаппаратура: понятие, назначение, классификация. Потребительские свойства. Характеристика ассортимента. Показатели качества. Маркировка.	2
	3.	Фототовары: назначение, классификация и характеристика ассортимента. Требования к качеству. Особенности маркировки и хранения.	2
	4.	Спортивные, рыболовные и охотничьи товары: назначение, классификация и характеристика ассортимента. Требования к качеству.	2

	5.	Игрушки: назначение, классификация и характеристика ассортимента. Потребительские свойства. Требования к качеству.	2
	6.	Канцелярские и школьно-письменные товары: назначение, классификация и характеристика ассортимента. Требования к качеству.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>
	1.	Составление полной торговой характеристики и оценка показателей качества бытовой электронной аппаратуры. Расшифровка маркировки.	2
	2.	Анализ ассортимента фототоваров в торговой организации.	2
	3.	Анализ ассортимента спортивных товаров в торговой организации.	2
	4.	Составление полной торговой характеристики и оценка качества игрушек.	2
	5.	Анализ ассортимента канцелярских и школьно-письменных товаров в торговой организации.	2
<b>Тема 3.17</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
<b>Изделия народных художественных промыслов</b>	1.	Изделия народных художественных промыслов: классификация и характеристика ассортимента.	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Товароведение непродовольственных товаров</b>			<b>60</b>
<p>Составление перечня посуды для молодой семьи.</p> <p>Разработка номенклатуры показателей качества стеклянной посуды.</p> <p>Разработка номенклатуры показателей качества керамической посуды.</p> <p>Разработка условий для транспортирования посуды из стекла и керамики.</p> <p>Разработка номенклатуры показателей качества металлохозяйственных товаров.</p> <p>Разработка условий для хранения товаров бытовой химии.</p> <p>Разработка рефератов «Современный ассортимент товаров бытовой химии»</p> <p>Разработка условий для хранения строительных товаров.</p> <p>Разработка рефератов «Современный ассортимент электробытовых товаров»</p> <p>Составление таблицы «Сравнительная характеристика образцов электробытовых товаров (холодильников, пылесосов, стиральных машин)»</p> <p>Подбор строительных материалов для ремонта квартиры молодой семьи.</p> <p>Анализ особенностей регионального рынка хозяйственных товаров.</p> <p>Анализ ассортимента текстильных товаров в специализированном магазине.</p> <p>Составление схемы классификации ассортимента тканей.</p> <p>Составление схемы классификации ассортимента одежды.</p> <p>Составление таблицы «Маркировка швейных изделий»</p> <p>Составление схемы классификации ассортимента обуви.</p> <p>Разработка номенклатуры показателей качества обуви.</p> <p>Анализ особенностей регионального рынка одежно-обувных товаров.</p> <p>Разработка рефератов «Современные тенденции развития ассортимента парфюмерных товаров»</p> <p>Разработка рефератов «Современный ассортимент косметических товаров».</p> <p>Составление схемы классификации ассортимента галантерейных товаров.</p> <p>Составление таблицы «Сравнительная характеристика образцов бытовой электронной аппаратуры (телевизоров, музыкальных центров)»</p> <p>Разработка рефератов «Современный ассортимент бытовой электронной аппаратуры».</p> <p>Анализ ассортимента спортивных товаров в магазине.</p>			

Составление схемы классификации ассортимента канцелярских и школьно-письменных товаров. Подбор канцелярских и школьно-письменных товаров для первоклассника. Разработка структуры ассортимента для магазина игрушек. Разработка рефератов «Изделия народных художественных промыслов».	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> Участие в формировании ассортимента торговой организации Участие в определении номенклатуры показателей качества Участие в идентификации товаров по ассортиментной принадлежности в соответствии с признаками классификации Участие в расчете товарных потерь, реализации мероприятий по предупреждению и списанию товарных потерь Оценка и расшифровка маркировки Участие в оценке качества товаров, диагностировании дефектов, определении градаций качества Участие в контроле условий и сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечении их сохранности Проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов Участие в обеспечении соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке Работа с документами по подтверждению соответствия	<b>72</b>
<b>Всего:</b>	<b>483</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

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

Реализация программы модуля требует наличие лаборатории товароведения.

##### **Оборудование лаборатории товароведения:**

- доска классная,
- телевизор,
- ноутбук,
- пособия на печатной основе (таблицы, дидактический материал, пособия),
- справочные пособия,
- стандарты,
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ 03
- экранно-звуковые средства обучения: видеофильмы.
- натуральные образцы продовольственных и непродовольственных товаров,
- коллекции продовольственных товаров,
- каталоги,
- муляжи

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственная практика проводится концентрированно на действующих предприятиях торговли после изучения МДК.

##### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

### **Законодательные и нормативные акты:**

1. Закон РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ (в действующей редакции)
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 (в действующей редакции)
3. Закон РФ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. №52-ФЗ (в действующей редакции)

### **Стандарты:**

1. ГОСТ 1368-2003. Рыба. Длина и масса [Текст]. – Введ. 2005–01–01. – М.: Стандартинформ, 2008. – 12 с. ГОСТ 3897-2015. Изделия трикотажные. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 2016–07–01. – М.: Стандартинформ, 2016. – 13 с.
2. ГОСТ 6564-84. Пиломатериалы и заготовки. Правила приемки, методы контроля, маркировка и транспортирование [Текст]. – Введ. 1986–01–01. – М.: Стандартинформ, 2007. – 7 с.
3. ГОСТ 6658-75. Изделия из бумаги и картона. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1977–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1987. – 10 с.
4. ГОСТ 7000-80. Материалы текстильные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1981–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 9 с.
5. ГОСТ 7296-81. Обувь. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1982–06–30. – М.: Стандартинформ, 2005. – 11 с.
6. ГОСТ 7563-73. Волокно льняное и пеньковое. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1975–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1987. – 6 с.
7. ГОСТ 7691-81. Картон. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1982–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 1994. – 14 с.
8. ГОСТ 7000-80. Материалы текстильные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1981–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 9 с.
9. ГОСТ 7983-99. Пасты зубные. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2001–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 2000. – 32 с.
10. ГОСТ 8737-77. Ткани и штучные изделия хлопчатобумажные, из пряжи химических волокон и смешанные. Первичная упаковка и маркировка [Текст]. – Введ. 1978–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 9 с.
11. ГОСТ 9980.4-2002. Материалы лакокрасочные. Маркировка [Текст]. – Введ. 2003–08–31. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 32 с.
12. ГОСТ 10581-91. Изделия швейные. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1993–01–01. – М.: Стандартинформ, 2010. – 18 с.
13. ГОСТ 12266-89. Сырье пушно-меховое. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1989–09–25. – М.: Изд-во стандартов, 1989. – 7 с.
14. ГОСТ 12453-77. Ткани и штучные изделия льняные и полульняные. Первичная упаковка и маркировка [Текст]. – Введ. 1978–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1989. – 12 с.
15. ГОСТ 13827-85. Полотна нетканые. Первичная упаковка и маркировка [Текст]. – Введ. 1986–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 1999. – 8 с.
16. ГОСТ 26119-97. Электроприборы бытовые. Эксплуатационные документы [Текст]. – Введ. 2002–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 2001. – 12 с.
17. ГОСТ 16958-71. Изделия текстильные. Символы по уходу [Текст]. – Введ. 1973–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 3 с.
18. ГОСТ 18088-83. Инструмент металлорежущий, алмазный, дереворежущий, слесарно-монтажный и вспомогательный. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1985–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1993. – 11 с.
19. ГОСТ 18620-86. Изделия электротехнические. Маркировка [Текст]. – Введ. 1988–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1991. – 10 с.

20. ГОСТ 19411-88. Изделия текстильно-галантерейные тканые, плетеные, вязаные, витые метражные и штучные. Маркировка и первичная упаковка [Текст]. – Введ. 1990–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 2002. – 11 с.
21. ГОСТ 19878-2014 Меха, меховые и овчинно-шубные изделия. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение
22. ГОСТ 24957-81. Кожа искусственная и синтетическая. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1983–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1994. – 8 с.
23. ГОСТ 25644-96. Средства моющие синтетические порошкообразные. Общие технические требования [Текст]. – Введ. 2000–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 8 с.
24. ГОСТ 25779-90. Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля [Текст]. – Введ. 1992–01–01. – М.: Стандартиформ, 2008. – 36 с.
25. ГОСТ 25834-83. Лампы электрические. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 2006–05–01. – М.: Стандартиформ, 2006. – 6 с.
26. ГОСТ 25871-83. Изделия кожгалантерейные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1985–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1994. – 8 с.
27. ГОСТ 27558-87. Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста [Текст]. – Введ. 01.01.89. – М.: Стандартиформ, 2007. – 2 с.
28. ГОСТ 32117-2013. Продукция парфюмерно-косметическая. Информация для потребителя. Общие требования [Текст]. – Введ. 2016–12–01. – М.: Стандартиформ, 2014. – 9 с.
29. ГОСТ Р 50962-96. Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 1998–01–01. – М.: Стандартиформ, 2008. – 27 с.
30. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия [Текст]. – Введ. 2015–07–13. – М.: Стандартиформ, 2019. – 21 с.
31. ГОСТ 32922-2014 «Молоко коровье пастеризованное. Технические условия» [Текст]. – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартиформ, 2019. – 7 с.
32. ГОСТ 31450-2003. Молоко питьевое. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2014–07–01. – М.: Стандартиформ, 2019. – 7 с.
33. ГОСТ Р 34314-2017 «Яблоки свежие реализуемые, в розничной торговой сети. Технические условия» [Текст]. – Введ. 2018–07–01. – М.: Стандартиформ, 2018. – 7 с.
34. ГОСТ Р 31654-2012. Яйца. Технические условия [Текст]. – Введ. 2014–01–01. – М.: Стандартиформ, 2012. – 7 с.
35. ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2016–12–29. – М.: Стандартиформ, 2008. – 7 с.
36. ГОСТ Р 52686-2006. Сыры. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2008–01–01. – М.: Стандартиформ, 2007. – 12 с.
37. ГОСТ Р 32260-2013. Сыры полутвердые. Технические условия [Текст]. – Введ. 2015–07–01. – М.: Стандартиформ, 2014. – 14 с.

#### **Основные источники:**

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 236 с.
2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2017. - 463 с.
3. Моисеенко, Н. С. Основы товароведения [Текст] : учебник / Н. С. Моисеенко. - Москва : КНОРУС, 2021. - 414 с. - (СПО. ТОП-50)
4. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Рыжиков. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. - 347 с. - (СПО)
5. Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник / Ф. А. Петрище. – М. : ИТК "Дашков и Ко", 2018. - 508 с.

6. Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. – М.: ИТК "Дашков и Ко", 2018. - 192 с.

**Дополнительные источники:**

1. Дзахмишевой, И. Ш. Товароведение и экспертиза швейных трикотажных и текстильных товаров [Текст] : учеб. пособие / под общ. ред.. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2015, 20. - 344 с.
2. Вилкова, С. А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров [Текст] : учеб.-практическое пособие / С. А. Вилкова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. – М. : Дашков и Ко, 2017. - 498 с.
3. Григорян, Е. С. Товароведение [Текст] : учеб. пособие / Е. С. Григорян. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 265 с.Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] / Т. Н. Иванова. – М. : ИНФРА-М, 2017. - 240 с.
4. Ляшко А. А. [Товароведение, экспертиза и стандартизация [Текст] : учебник / и др.]. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2020. - 666 с.
5. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / С. Л. Калачев. - М. : Юрайт, 2020. - 479 с. – ЭБС «Юрайт».
6. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения. Приложение: Тесты [Электронный ресурс] : учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В. — Москва : КноРус, 2021. — 160 с. — (СПО). — Book.ru
7. Лихачева, Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов [Текст] : учеб. пособие / Е. И. Лихачева, О. В. Юсова. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. - 304 с.
8. Лифиц, И. М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / И. М. Лифиц.-М. : Юрайт, 2019. - 405 с. – ЭБС «Юрайт».
9. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Текст] : учебник / Л. П. Нилова. – М. : ИНФРА-М, 2018. - 448 с.
10. Орленко, Л. В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров [Текст] : учеб. пособие / Л. В. Орленко.- М.: ИД "ФОРУМ", 2017. - 272 с. :
11. Славнова, Т. П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров [Текст] : учеб. пособие / Т. П. Славнова. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2015, 20. - 168
12. Тыщенко, Е. А. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары [Текст] : учеб. пособие / Е. А. Тыщенко, В. П. Ердикова, В. М. Позняковский. - М. : ИНФРА-М, 2016. - 393 с.
13. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Текст] : учеб. пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. – М. : ИНФРА-М, 2018. - 304 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Знайтовар. Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>
2. Программа «Среда обитания» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://sredaobitaniyatv.ru/>
3. Телепрограмма «Непростые вещи» [Электронный ресурс]: Режим доступа: [http://www.naukatv.ru/Main/Program/edit/program\\_id/8](http://www.naukatv.ru/Main/Program/edit/program_id/8)
4. Телепрограмма «Опыты дилетанта» [Электронный ресурс]: Режим доступа: [http://www.naukatv.ru/Main/Program/edit/program\\_id/1](http://www.naukatv.ru/Main/Program/edit/program_id/1)
5. Телепередача «Контрольная закупка» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://zakupka.tv/>

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

Учебное заведение располагает материально-технической базой для проведения всех видов занятий, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения, соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоению модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» должно предшествовать изучение общепрофессиональной дисциплины «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия».

В образовательном процессе предусматривается использование различных форм проведения занятий (решения конкретных ситуаций (кейс-стади), работы в малых группах и др.).

Производственная практика по профилю специальности проводится концентрированно после изучения МДК в организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Образовательное учреждение определяет цели, задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики.

#### **37.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: занятия проводятся преподавателями, имеющими высшее образование и аттестацию по профилю данного модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Руководство практикой осуществляют преподаватели, имеющие высшее образование и аттестацию по профилю данного модуля и опыт педагогической деятельности не менее 3 лет, прохождение стажировки не реже одного раза в три года.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПМ 03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	Соответствие ассортимента организации выбранной ассортиментной политике. Обоснованность номенклатуры показателей качества товаров	Практическое занятие  Практическое занятие
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Правильность и точность расчета товарных потерь Аргументированность мероприятий по предупреждению и списанию товарных потерь	Практическое занятие Практическое занятие
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Правильность расшифровки маркировки товаров	Практическое занятие
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Правильность идентификации товаров Оценка качества товаров и диагностики дефектов	Практическое занятие Практическое занятие
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их	Определение условий для хранения и транспортирования товаров Точность и правильность определе-	Практическое занятие Практическое

сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	ния соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов	занятие
ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Обоснованность санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке	Практическое занятие
ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Точность измерений товаров Правильность перевода внесистемных единиц измерения в системные	Практическое занятие Практическая работа
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Правильность подтверждения соответствия	Практическое занятие
Промежуточная форма аттестации по модулю – экзамен (квалификационный) Промежуточная форма аттестации по МДК 03.01- дифференцированный зачет Промежуточная форма аттестации по МДК 03.02- экзамен		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	Отчет по практике, практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	Кейс Отчет по практике, практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Своевременность и аргументированность принятия решений	Кейс Отчет по практике, практическая работа
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Своевременность и результативность поиска информации	Кейс Отчет по практике, практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Правильность подбора средств общения с коллегами	Кейс Отчет по практике, практическая работа
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать по-	Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	Отчет по практике, практическая работа

вышение квалификации.		
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Своевременность и точность выполнения законодательных требований	Отчет по практике, практическая работа

**Разработчики:**

\_\_\_\_\_ Гринько О.О. Преподаватель

\_\_\_\_\_ Оппель Е.Е. Преподаватель