

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Москаленский профессиональный техникум»

Рассмотрено
на заседании ПЦК
Протокол № _____
от «___» _____ 2021 г

Согласовано:

Утверждаю:
Зам. директора БПОУ МПТ

«___» _____ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

р.п. Москаленки 2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного Приказом Министерства образования и науки от 15.05.2014 N 539.

Организация–разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Москаленский профессиональный техникум»

Разработчики:

1. Бегляков Вадим Николаевич – зам.директора преподаватель???

2. Елесина Екатерина Борисовна – председатель ПЦК

3. Грибкова Анастасия Сергеевна – мастер производственного обучения

4. Руководитель ИП «Суслова Ирина Владимировна» – Суслова Ирина Владимировна

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **38.02.04 Коммерция (по отраслям) (базовая подготовка)** 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.

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

Шрифты

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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 552 часов,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 480, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 320 часа;
в том числе практических занятий – 206 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 160 часов; **учебной**

практики – 36 часов

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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, личностными результатами:

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

<p align="center">Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации образовательной программы</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и	ЛР 15

профессий	
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	ЛР 17
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 18
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 19
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся	ЛР 21

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (ПМ)	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов (МДК)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Курсовая работа, часов	Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1 – 8	Раздел 1. Управление ассортиментом и качеством потребительских товаров	87	58	26		29			
	Раздел 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров Раздел 3. Управление ассортиментом продовольственных товаров	393	262	180	20	131			
	Учебная практика	36						36	
	Производственная практика (по профилю специальности)	36							36
	Всего:	552	320	206	20	160		36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа		Объем часов	Коды формируемых личностных результатов	Уровень освоения
1	2		3	4	5
ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров			552		
Раздел 1. Управление ассортиментом и качеством потребительских товаров			87		
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения			87		
Тема 1.1. Введение в товароведение	Содержание учебного материала		3		
	1	Основные понятия: товароведение, товар, продукция. Предмет, цели, основные задачи товароведения. Направления развития товароведения. Роль товароведения в развитии потребительского рынка и защита прав потребителей.	2	ЛР 15	1
	Практические занятия		1		
	1	Заполнение таблицы «Этапы становления товароведения».	1	ЛР 5,15	2
Тема 1.2. Объекты и субъекты товароведения	Содержание учебного материала		1		
	1	Характеристика объектов и субъектов товароведения.	1	ЛР 1-3, 15,17	1
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		1		

Методы товароведения	1	Методы товароведения: понятие, классификация, характеристика. Преимущества и недостатки.	1	ЛР 15	1
Тема 1.4. Классификация и кодирование товаров	Содержание учебного материала		6		
	1	Понятие и методы классификации. Преимущества и недостатки. Классификация товаров.	2	ЛР 15	2
	2	Понятие, цель кодирования. Структура кода. Методы кодирования. Достоинства и недостатки. Общегосударственные классификаторы: понятие, назначение, структура, категории.	2	ЛР 15	1
	Практические занятия		2		
	1	Составление классификаций товаров разными методами. Расшифровка штрих-кодов.	2	ЛР 13,15	2
Тема 1.5. Ассортимент товаров	Содержание учебного материала		6		
	1	Характеристика ассортимента товаров, свойства и показатели Понятие ассортимента. Классификация ассортимента по различным признакам. Характеристика свойств и показателей ассортимента.	2	ЛР 13,15	1
	2	Управление ассортиментом товаров Понятие управления ассортиментом. Основные направления управления товарным ассортиментом. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров.	2	ЛР 13,15, 17-19	1
	Практические занятия		2		
	1	Расчет показателей ассортимента.	2	ЛР 19	2
Тема 1.6. Оценка качества товаров	Содержание учебного материала		8		
	1	Качество товаров Понятие, показатели качества, методы его определения. Стандартизация и сертификация товаров. Нормативные документы, устанавливающие требования к качеству потребительских товаров. Потребительские свойства товаров.	2	ЛР 1-3,7, 13,15	1
	2	Градации качества и диагностика дефектов товаров Понятие градаций качества, дефекта товаров. Виды дефектов. Способы определения дефектов. Деление товаров. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.	2	ЛР 1-3,7, 13,15	1
	Практические занятия		4		
	1	Ознакомление и работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, ОСТ, ТУ и др.	2	ЛР 2,3,13	2
	2	Оценка качества товаров органолептическим методом.	2	ЛР 13,18	2
Тема 1.7. Количественная характеристика товаров	Содержание учебного материала		4		
	1	Единичные экземпляры товаров, комплексная упаковочная единица, комплект товаров, товарная партия: характеристика. Физические свойства и величины для количественной характеристики единичных товаров и товарных партий. Общие количественные характеристики и специфичные. Измерение товаров.	2	ЛР 18	2

	Практические занятия		2		
	1	Определение физических свойств и величин для количественной характеристики товаров. Задачи по переводу внесистемных единиц измерения в системные.	2	ЛР 13,15,18	2
Тема 1.8. Технологический цикл товародвижения	Содержание учебного материала		6		
	1	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная, стадия утилизации. Контроль качества и количества товарных партий. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие приемочного и браковочного числа.	2	ЛР 1-4,13,15,18	2
	Практические занятия		4		
	1	Решение задач по отбору проб при выборочном контроле качества товарных партий.	4	ЛР 1-4,13,15,18,19,21	2
Тема 1.9. Товарные потери	Содержание учебного материала		6		
	1	Основные понятия. Виды и разновидности потерь. Причины возникновения разных видов потерь, порядок их списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.	2	ЛР 13,15,18	1
	Практические занятия		4		
	1	Решение задач по расчету товарных потерь.	4	ЛР 13,15,18,19	2
Тема 1.10. Формирование и сохранение качества и количества товаров	Содержание учебного материала		4		
	1	Формирующие факторы Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество. Классификация формирующих факторов, их характеристика.	1	ЛР 11,13,15	1
	2	Сохраняющие факторы Классификация сохраняющих факторов, их характеристика.	1	ЛР 11,13,15	1
	Практические занятия		2		
	1	Установление факторов, формирующих и сохраняющих качество и количество определенных товаров.	2	ЛР 11,13,15	2
Тема 1.11. Виды, формы и средства товарной информации	Содержание учебного материала		6		
	1	Виды и формы информации Понятие товарной информации. Виды и формы товарной информации, их назначение, отличительные особенности. Требования к товарной информации. Правовая база.	2	ЛР 2-4,7,11,13	2
	2	Характеристика средств товарной информации Классификация, назначение. Маркировка: понятие, назначение, виды, структура, краткая характеристика. Информационные знаки: понятие, классификация. Назначение и краткая характеристика информационных знаков разных групп.	2	ЛР 2-4,7,11,13	2

	Практические занятия		2		
	1	Расшифровка информационных знаков и определение соответствия маркировки определенных товаров требованиям стандартов.	2	ЛР 2-4,7, 11,13	2
Тема 1.12. Химический состав продуктов	Содержание учебного материала		4		
	1	Неорганические вещества Классификация неорганических веществ (вода, минеральные вещества), их характеристика, значение. Описание микро- и макроэлементов.	1	ЛР 2-3,13	2
	2	Органические вещества Белки, жиры, углеводы, витамины: характеристика, значение в питании, суточные нормы потребления. Основные виды белков, жиров, углеводов. Виды витаминов.	1	ЛР 2-3,13	2
	Практические занятия		2		
	1	Решение задач по расчету калорийности и энергетической ценности продуктов.	2	ЛР 2-3,13	2
Тема 1.13. Хранение и консервирование пищевых продуктов	Содержание учебного материала		3		
	1	Характеристика процессов, происходящих в пищевых продуктах при хранении (физические, химические, биохимические, микробиологические). Режим и сроки хранения. Понятие и значение консервирования. Методы консервирования.	2	ЛР 2-4,7, 13	1
	Практические занятия		1		
	1	Составление таблицы «Хранение товаров: температура, влажность, срок».	1	ЛР 2-4,7, 13	2
	Экзамен				3
Самостоятельная работа при изучении МДК.03.01 Систематическая проработка конспектов занятий, учебно-методической литературы. Выполнение домашних заданий. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Выполнение контрольной работы по МДК.03.01.			29	ЛР 1-2,5-8,11,13, 15,18	3
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Подготовка докладов по темам: «Актуальные проблемы товароведения на современном этапе», «Товароведение в условиях современного рынка», «История развития штрихового кодирования», «Значение классификации товаров в учебной, производственной и торговой практике», «Безопасность продовольственных товаров», «Фальсификация продовольственных товаров», «Новые методы консервирования продуктов». 3. Составление кластера по теме «Формирующие и сохраняющие факторы». 4. Составление схемы по теме «Технологический цикл товародвижения». 5. Решение задач. 6. Составление кроссворда по основным понятиям товароведения.					

МДК.03.02. Товароведение продовольственных / непродовольственных товаров		393			
Раздел 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров		130			
Тема 2.1. Общие сведения о непродовольственных товарах	Содержание учебного материала		2		
	1	Классификация непродовольственных товаров. Структура потребительских свойств. Общие требования к содержанию информации о непродовольственных товарах.	2	ЛР 2,13,15	
Тема 2.2. Ассортимент текстильных товаров	Содержание учебного материала		16		
	1	Общие сведения о текстильных волокнах и их классификация. Натуральные волокна. Искусственные волокна. Синтетические волокна. Дефекты текстильных нитей и пряжи. Образование ткани Классификация и характеристика ткацких плетений. Дефекты тканей. Особенности сортировки, сертификации тканей.	2	ЛР 2-4,7,8,11,13,15,17,19	1
	2	Ассортимент тканей Ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Потребительские свойства. Требования к качеству тканей. Упаковка, маркировка тканей, хранение. Нетканые материалы, искусственный мех, ковры и ковровые изделия Классификация, ассортимент. Маркировка, упаковка, хранение текстильных товаров.	2	ЛР 2-4,7,8,11,13,15,17,19	1
	Практические занятия		12		
	1	Органолептические методы исследования волокон, нитей, пряжи.	4	ЛР 2-4,11,13	2
	2	Идентификация по ассортиментной принадлежности тканей.	4	ЛР 2-4,11,13	2
	3	Расшифровка маркировки и информационных знаков текстильных товаров.	4	ЛР 2-4,13	2
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	16			

Ассортимент швейно-трикотажных товаров	1	Швейные товары Основные потребительские свойства и требования, предъявляемые к швейным товарам. Классификация и характеристика ассортимента швейных изделий. Факторы, формирующие качество швейных товаров. Требования к качеству, сортность одежды. Дефекты швейных изделий. Маркировка, упаковка и хранение швейных изделий.	2	ЛР 2-4,7, 8,11,13, 15,17,19	1
	2	Трикотажные товары Потребительские свойства трикотажа. Классификация и ассортимент трикотажных изделий, виды и разновидности. Дефекты трикотажных изделий. Маркировка, упаковка и хранение трикотажных изделий.	2	ЛР 2-4,7, 8,11,13, 15,17,19	1
	Практические занятия		12		
	1	Идентификация по ассортиментной принадлежности швейно-трикотажных изделий.	4	ЛР 2-4, 11,13	2
	2	Заполнение таблицы «Товароведная характеристика швейно-трикотажных изделий».	4	ЛР 2-4, 11,13	2
	3	Расшифровка маркировки и информационных знаков швейных и трикотажных изделий.	4	ЛР 2-4,13	2
Тема 2.4. Ассортимент обувных товаров	Содержание учебного материала		12		
	1	Обувные материалы Общие сведения о материалах, используемых для производства обуви. Характеристика кожаного сырья. Натуральные кожи, искусственные и синтетические кожи. Ассортимент обувных товаров Классификация и характеристика ассортимента обувных товаров. Показатели качества, дефекты обуви. Упаковка, маркировка, хранение обувных товаров.	2	ЛР 2-4,7, 8,11,13, 15,17,19	1
	2	Резиновая, полимерная, валяная обувь Ассортимент, размеры обуви. Модели и фасоны обуви. Показатели качества, дефекты обуви. Упаковка, маркировка и хранение обувных товаров.	2	ЛР 2-4,7, 8,11,13, 15,17,19	1
	Практические занятия		8		
	1	Идентификация по ассортиментной принадлежности обувных товаров.	4	ЛР 2-4, 11,13	2
	2	Заполнение таблицы «Контроль качества обувных товаров».	4	ЛР 2-4, 11,13	2
Тема 2.5. Ассортимент пушно-меховых товаров	Содержание учебного материала		6		
	1	Ассортимент изделий Классификация и характеристика ассортимента изделий. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	2	ЛР 2-4,7, 11,13, 15,17,19	1
	Практические занятия		4		
	1	Идентификация по ассортиментной принадлежности пушно-меховых товаров.	4	ЛР 2-4, 11,13	2
Тема 2.6.	Содержание учебного материала		10		

Ассортимент парфюмерно-косметических товаров	1	Парфюмерные товары Потребительские свойства. Сырье для производства парфюмерии. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение парфюмерных товаров. Косметические товары Потребительские свойства. Сырье для производства косметических товаров. Классификация и ассортимент косметических товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение косметических товаров.	2	ЛР 2-4,7, 11,13, 15,17,19	1
	Практические занятия		8		
	1	Идентификация по ассортиментной принадлежности парфюмерно-косметических товаров.	4	ЛР 2-4, 11,13	2
	2	Расшифровка маркировки и информационных знаков парфюмерно-косметических товаров.	4	ЛР 2-4,13	2
Тема 2.7. Ассортимент галантерейных товаров	Содержание учебного материала		10		
	1	Общая характеристика галантерейных товаров Потребительские свойства. Ассортимент галантерейных товаров. Требования к качеству. Маркировка. Виды дефектов.	2	ЛР 2-4,7, 11,13, 15,17,19	1
	2	Текстильная галантерея Характеристика. Ассортимент текстильной галантереи. Сырье, применяемое при изготовлении. Кожаная галантерея Характеристика. Ассортимент кожаной галантереи. Сырье, применяемое при изготовлении. Металлическая галантерея Характеристика. Ассортимент металлической галантереи. Сырье, применяемое при изготовлении.	2	ЛР 2-4,7, 11,13, 15,17,19	1
	3	Галантерея из пластмасс и поделочных материалов Характеристика. Ассортимент галантереи из пластмасс и поделочных материалов. Сырье, применяемое при изготовлении. Щетки и щеточные изделия Характеристика. Ассортимент щеточных изделий. Сырье, применяемое при изготовлении. Зеркала Характеристика. Ассортимент зеркал. Сырье, применяемое при изготовлении.	2	ЛР 2-4,7, 13, 15,17, 19	1
	Практические занятия		4		
	1	Идентификация по ассортиментной принадлежности галантерейных товаров.	4	ЛР 2-4, 11,13	2
	Практические занятия		8		
Тема 2.8. Ассортимент ювелирных изделий	Содержание учебного материала		10		
	1	Характеристика. Ассортимент ювелирных изделий. Сырье для изготовления. Маркировка, клеймение, упаковка, транспортирование и хранение. Дефекты.	2	ЛР 2-4,7, 11,13, 15,17,19	1
	Практические занятия		8		

	1	Расшифровка маркировки ювелирных изделий.	4	ЛР 2-4,13	2
	2	Идентификация по ассортиментной принадлежности ювелирных товаров.	4	ЛР 2-4, 11,13	2
Тема 2.9. Ассортимент товаров из пластмасс	Содержание учебного материала		6		
	1	Понятие о пластических массах и товарах из пластмасс Классификация пластмасс: характеристика. Ассортимент изделий Классификация и ассортимент изделий из пластмасс. Способы производства. Декорирование товаров. Упаковка, маркировка и хранение товаров из пластических масс. Дефекты.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17, 19	1
	Практические занятия		4		
	1	Заполнение таблицы «Требования к качеству товаров из пластмасс».	4	ЛР 2,3,13	2
Тема 2.10. Ассортимент товаров бытовой химии	Содержание учебного материала		6		
	1	Общие сведения о товарах бытовой химии. Классификация, ассортимент, потребительские свойства. Требования к качеству отдельных групп товаров.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17, 19	1
	Практические занятия		4		
	1	Заполнение таблицы «Товароведная характеристика товаров бытовой химии по признакам классификации».	4	ЛР 2-4, 13	2
Тема 2.11. Ассортимент силикатных товаров	Содержание учебного материала		10		
	1	Состав и материалы для производства силикатных товаров. Декорирование изделий. Классификация и характеристика ассортимента. Особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения отдельных групп силикатных товаров. Дефекты.	2	ЛР 2-4, 13,15,17, 19	1
	Практические занятия		8		
	1	Заполнение таблицы «Характерные отличительные признаки изделий из основных видов стекломассы».	4	ЛР 2-4, 13	2
	2	Определение ассортиментной принадлежности конкретных силикатных товаров.	4	ЛР 2-4,13	2
Тема 2.12. Ассортимент металлохозяйственных товаров	Содержание учебного материала		6		
	1	Состав и материалы для производства. Потребительские свойства. Способы производства. Классификация, характеристика. Требования к качеству. Маркировка. Дефекты.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17, 19	1
	Практические занятия		4		
	1	Заполнение таблицы «Товароведная характеристика металлохозяйственных товаров по признакам классификации».	4	ЛР 2,3,13	2
Тема 2.13. Ассортимент мебельных товаров	Содержание учебного материала		6		
	1	Исходные материалы. Классификация и характеристика мебели. Потребительские свойства мебельных товаров. Производство мебели. Классификация мебели. Упаковка, маркировка и хранение мебели. Дефекты мебели. Оценка качества мебели.	2	ЛР 2-4,7, 11,13,15, 17, 19	1

	Практические занятия		4		
	1	Заполнение таблицы «Товароведная характеристика мебельных товаров по признакам классификации».	4	ЛР 2-4, 13	2
Тема 2.14. Ассортимент электробытовых товаров	Содержание учебного материала		6		
	1	Классификация, характеристика. Потребительские свойства. Упаковка, маркировка и хранение электробытовых товаров.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17, 19	1
	Практические занятия		4		
	1	Заполнение таблицы «Показатели качества электробытовых товаров».	4	ЛР 2-4, 13	2
Тема 2.15. Ассортимент товаров культурно- бытового назначения	Содержание учебного материала		8		
	1	Канцелярские товары Потребительские свойства. Ассортимент. Требования к качеству. Радиоэлектронные товары Потребительские свойства. Ассортимент. Требования к качеству.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17, 19	1
	2	Фототовары Потребительские свойства. Ассортимент. Требования к качеству. Спортивные товары, рыболовные товары, игрушки Потребительские свойства. Ассортимент. Требования к качеству.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17, 19	1
	Практические занятия		4		
	1	Заполнение таблицы «Товароведная характеристика товаров культурно-бытового назначения по признакам классификации».	4	ЛР 2-4, 13	2
Раздел 3. Управление ассортиментом продовольственных товаров			132		
Тема 3.1. Ассортимент зерномучных товаров	Содержание учебного материала		16		
	1	Крупы Понятие. Ассортимент круп: характеристика. Показатели качества. Упаковка и хранение. Мука Понятие. Ассортимент муки: характеристика. Показатели качества. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17	1
	2	Макаронные изделия Понятие. Ассортимент макаронных изделий: характеристика. Требования к качеству. Упаковка их хранение. Хлеб и хлебобулочные изделия Понятие. Классификация. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17	1

	Практические занятия	12		
	1 Заполнение таблицы «Ассортимент круп».	4	ЛР 2-4, 13	2
	2 Заполнение таблицы «Ассортимент макаронных изделий».	4	ЛР 2-4, 13	2
	3 Решение ситуаций «Оценка качества зерномучных товаров».	4	ЛР 2-4, 13	2
Тема 3.2. Ассортимент плодоовощных товаров	Содержание учебного материала	16		
	1 Свежие овощи Классификация. Характеристика. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Свежие плоды Классификация. Характеристика. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17	1
	2 Продукты переработки плодов и овощей Виды, характеристика. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Грибы, ягоды, орехи Виды, характеристика. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17	1
	Практические занятия	12		
	1 Заполнение таблицы «Ассортимент плодоовощных товаров».	4	ЛР 2-4, 13	2
	2 Заполнение таблицы «Болезни плодоовощных товаров».	4	ЛР 13	2
	3 Решение ситуаций «Оценка качества плодоовощных товаров».	4	ЛР 2-4, 13	2
Тема 3.3. Ассортимент кондитерских товаров	Содержание учебного материала	14		
	1 Классификация. Характеристика. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17	1
	Практические занятия	12		
	1 Заполнение таблицы «Виды шоколада».	4	ЛР 2-4, 13	2
	2 Заполнение таблицы «Ассортимент карамели с начинкой».	4	ЛР 2-4, 13	2
3 Решение ситуаций «Оценка качества кондитерских товаров».	4	ЛР 2-4, 13	2	
Тема 3.4. Ассортимент крахмала, сахара и меда	Содержание учебного материала	6		
	1 Классификация. Характеристика. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17	1
	Практические занятия	4		
	1 Решение ситуаций «Оценка качества сахара и меда».	4	ЛР 2-4, 13	2
Тема 3.5.	Содержание учебного материала	18		

Ассортимент вкусовых товаров	1	Чай, кофе. Чайные, кофейные напитки Классификация. Характеристика. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17	1
	2	Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки Классификация. Характеристика. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17, 19	1
	3	Пряности и приправы Классификация. Характеристика. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17	1
	Практические занятия			12	
	1	Определение вкусо-ароматических характеристик кофе.	4	ЛР 2-4, 13	2
	2	Заполнение таблицы «Органолептические показатели пряностей».	4	ЛР 2-4, 13	2
	3	Сравнительная характеристика видов чая.	4	ЛР 2-4, 13	2
Тема 3.6. Ассортимент молока и молочных товаров	Содержание учебного материала			14	
	1	Молоко. Сливки. Кисломолочные продукты Классификация. Характеристика. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17	1
	2	Масло из коровьего молока. Мороженое Классификация. Характеристика. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17	1
	3	Сыры Классификация. Характеристика. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17, 19	1
	Практические занятия			8	
	1	Заполнение таблицы «Виды кисломолочных продуктов».	4	ЛР 2-4, 13	2
	2	Решение ситуаций «Оценка качества молочных товаров».	4	ЛР 2-4, 13	2
Тема 3.7. Ассортимент яиц и яичных товаров	Содержание учебного материала			6	
	1	Куриные яйца и яичные продукты Классификация куриных яиц. Характеристика. Требования к качеству. Виды яичных товаров. Условия и сроки хранения. Упаковка и маркировка. Транспортирование.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17	1
	Практические занятия			4	
	1	Расшифровка маркировки яиц. Определение свежести яиц.	4	ЛР 2-4, 13	2
Тема 3.8. Ассортимент пищевых жиров	Содержание учебного материала			6	
	1	Пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17, 19	1

	Практические занятия		4		
	1	Заполнение таблицы «Способы очистки растительного масла».	4	ЛР 2-4, 13	2
Тема 3.9. Ассортимент мяса и мясных товаров	Содержание учебного материала		20		
	1	Мясо убойных животных и птицы Пищевая ценность. Классификация. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Разделка мяса для розничной торговли.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17, 19	1
	2	Субпродукты. Фасованное мясо Классификация. Характеристика. Требования к качеству. Фасовка мяса: условия, требования.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17	1
	3	Колбасные изделия Пищевая ценность. Классификация. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17, 19	1
	4	Мясные консервы Классификация. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17	1
	Практические занятия		12		
	1	Заполнение таблицы «Дефекты колбас».	4	ЛР 2-4, 13	2
	2	Схематичное изображение разделки мяса.	4	ЛР 13	2
	3	Решение ситуаций «Оценка качества мясных товаров».	4	ЛР 2-4, 13	2
	Тема 3.10. Ассортимент рыбы и рыбных товаров	Содержание учебного материала		16	
1		Живая, охлажденная и мороженая рыба Пищевая ценность. Классификация. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Соленые рыбные продукты Пищевая ценность. Классификация. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17	1
2		Вяленые, сушеные и копченые рыбные товары Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Рыбные полуфабрикаты, консервы и пресервы. Икорные товары. Нерыбные водные продукты Классификация. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2	ЛР 2-4,7, 13,15,17	1
Практические занятия		12			
1		Заполнение таблицы «Характеристика видов рыбы».	4	ЛР 2-4, 13	2
2		Составление схем «Виды разделки рыбы».	4	ЛР 2-4, 13	2

	3	Сравнительная характеристика консервов и пресервов.	4	ЛР 2-4, 13	2
	Экзамен				3
	<p align="center">Самостоятельная работа при изучении МДК.03.02</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебно-методической литературы. Выполнение домашних заданий. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Выполнение контрольной работы по МДК.03.02.</p> <p align="center">Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Заполнение таблицы «Процессы производства тканей». 2. Классификация ассортимента швейно-трикотажных товаров. 3. Заполнение таблицы «Детали обуви». 4. Составление опорного конспекта «Дефекты пушно-меховых товаров». 5. Заполнение таблицы «Сравнение ассортимента парфюмерных товаров различных групп». 6. Классификация ассортимента галантерейных товаров. 7. Сравнительная характеристика электробытовых товаров на основе изучения каталогов и сайтов магазинов. 8. Заполнение таблицы «Дефекты зерномучных товаров». 9. Составление схемы «Болезни плодоовощных товаров». 10. Заполнение таблицы «Дефекты кондитерских товаров». 11. Классификация пряностей и приправ. 12. Заполнение таблицы «Дефекты молока и молочных товаров». 13. Характеристика яиц в зависимости от вида птицы. 14. Заполнение таблицы «Дефекты мяса и мясных товаров». 		131	ЛР 2-4,7, 8,11,13, 15,18	3
	<p align="center">Курсовая работа Примерная тематика курсовых работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика натуральных пищевых жиров. Их роль в сбалансированности рациона питания человека. 2. Основные факторы, влияющие на формирование ассортимента тканей. 3. Влияние режимов хранения на качество и потребительские свойства определенной группы товаров. 4. Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных и макаронных изделий. 5. Характеристика ассортимента колбасных изделий. 6. Товарные потери и меры по их предупреждению и снижению. 7. Сравнительная оценка потребительских свойств товаров отечественного и зарубежного производства. 8. Экологические аспекты использования отдельных групп хозяйственных товаров и охрана окружающей среды. 9. Сравнительная характеристика пищевой ценности свежих и сушеных фруктов / овощей. 10. Влияние упаковки на сохранение качества колбасных изделий. 11. Идентификация определенного продовольственного товара с целью выявления его фальсификации. 		20	ЛР 13, 15,17-19	3

12. Сравнительная характеристика потребительских свойств кофе отечественного и зарубежного производства. 13. Ассортимент и оценка потребительских свойств игрушек. 14. Товароведная характеристика и оценка качества определенных канцелярских товаров. 15. Характеристика дефектов молочных товаров. 16. Характеристика ассортимента молочных товаров. 17. Болезни плодоовощных товаров. 18. Ассортимент товаров для стирки и мытья. 19. Идентификация определенного непродовольственного товара с целью выявления его фальсификации. 20. Особенности классификации парфюмерных и косметических средств в ЕТН ВЭД ЕАЭС. 21. Товароведная характеристика пряностей. 22. Анализ нормативной документации, определяющей требования к качеству и безопасности хлебобулочных изделий. 23. Влияние различных видов упаковки на качество товаров и длительность их хранения. 24. Упаковка как фактор сохранности и конкурентоспособности товаров. 25. Влияние изменений моды на формирование ассортимента одежды.			
Учебная практика Виды работ: 1. Распознавание продовольственных и непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности. 2. Расчет показателей ассортимента товаров и товарных потерь. 3. Подготовка к продаже и продажа непродовольственных товаров, оценка их качества и контроль. 4. Подготовка к продаже и продажа продовольственных товаров, оценка их качества и контроль. 5. Дифференцированный зачет.	36 5 5 10 10 6		3
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: 1. Ознакомление с предприятием торговли. Изучение ассортиментной политики торгового предприятия. 2. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями. 3. Анализ обеспечения качества и безопасности товаров, изучение условий и сроков хранения и транспортирования товаров. Работа с нормативно-сопроводительной документацией по подтверждению соответствия товаров предъявляемым требованиям. 4. Определение видов товарных потерь, причин их возникновения и мероприятий по их предупреждению или списанию. 5. Расшифровка маркировки товаров. 6. Дифференцированный зачет.	36 6 6 6 6 6 6		3
Всего	552		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный;
- 2 – репродуктивный;
- 3 – продуктивный.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета междисциплинарных курсов, лаборатории технического оснащения торговых организаций и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета междисциплинарных курсов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор.

Оборудование лаборатории «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда»:

- контрольно-кассовая техника;
- весоизмерительное оборудование;
- торговая мебель;
- торговый инвентарь;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Грибанова И.В., Первойкина Л.И. Товароведение: учебное пособие. – Минск: РИПО, 2019. – 359 с.
2. Косарева О.А. Теоретические основы товароведения: учебник. – М.: Университет «Синергия», 2017. – 176 с.
3. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник. – М.: Университет «Синергия», 2020. – 452 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

Дополнительные источники:

1. Антинескул Е.А., Гарипова А.Р., Ясырева А.А. Теоретические основы

товароведения: учеб. пособие. – Пермь: Перм. гос. нац. исслед. ун-т, 2019. – 101 с.

2. Товароведение продовольственных товаров: краткий курс лекций для студентов / Сост.: Н.А. Колотова. – Саратов: ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 2016. – 108 с.

3. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: краткий курс лекций для обучающихся / Сост.: И.Ю. Суржанская. – Саратов: ФГОУ ВО «Саратовский ГАУ», 2017. – 70 с.

4. Памбухчиянц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. – 4-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2017. – URL : https://studref.com/369396/ekonomika/posobie_dlya_prodavtsa_prodoovolstvennyh_to_varov

5. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2012. – 412 с.

Электронные ресурсы:

1. <https://www.garant.ru/> (ГАРАНТ.РУ)

2. <http://www.consultant.ru/> (КонсультантПлюс)

3. <http://minpromtorg.gov.ru/> (Министерство промышленности и торговли Российской Федерации)

4. <https://znaytovar.ru/>

5. <https://www.rst.gov.ru/portal/gost> (РОССТАНДАРТ)

6. <https://roscontrol.com/category/produkti/> (Росконтроль)

7. <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational> (РОССТАНДАРТ. Каталог национальных стандартов)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В процессе реализации профессионального модуля по ФГОС используются следующие педагогические технологии: технология модульного обучения, технология проблемного обучения, технология контекстного обучения, технология групповой деятельности.

Выполнение обучающимися самостоятельной работы осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями по выполнению самостоятельных работ.

Производственная практика проводится концентрированно после освоения всех разделов модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» является успешное прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых отчетами и дневниками практики студентов, а также отзывами руководителей практики на студентов.

Изучение программы модуля завершается промежуточной аттестацией, которая проводится в форме экзамена квалификационного.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- обязательная стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: _____.

Мастера: _____.

добавить

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - Правильное толкование показателей ассортимента; - точность расчета основных показателей ассортимента товаров; - правильность распознавания товаров; - выявление факторов, влияющих на ассортимент и качество товаров; - определение номенклатуры показателей качества, обеспечивающих безопасность товаров; - рациональность ассортиментной политики организации; - правильное понимание порядка определения номенклатуры показателей качества товаров. 	<p>Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.</p>
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	<ul style="list-style-type: none"> - определение видов товарных потерь, причин их появления и порядка списания; - рациональность планирования процесса закупки товаров и обоснованность учета товарных потерь; - точность расчета товарных потерь; - своевременность реализации мероприятий по предупреждению и списанию товарных потерь; - применение нормативных документов по порядку списания товарных потерь. 	<p>Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.</p>
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	<ul style="list-style-type: none"> - Точность расшифровки маркировки товаров и распознавания ее элементов; - правильность определения штрихового кода. 	<p>Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.</p>

<p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Точность диагностики дефектов и причин их возникновения; - выполнение требований стандартов к качеству товаров различных групп; - распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; - правильность оценки качества товаров и установления градаций качества; - правильная классификация товаров; - представление процедуры оценки качества, выявления дефектов и установления градаций качества. 	<p>Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.</p>
<p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение требований условий и сроков хранения и транспортирования товаров; - правильность работы с сопроводительной документацией; - правильность выбора методов и способов доставки товаров; - выполнение требований к сохраняемости товаров; - выявление факторов, влияющих на сохранение качества и безопасность товаров при их транспортировке и хранении. 	<p>Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.</p>
<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение и проверка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке в соответствии с требованиями нормативной документации (санитарных правил, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор); - правильная оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями. 	<p>Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.</p>
<p>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность отбора проб товаров для оценки и контроля качества - точность перевода внесистемных единиц измерений в системные. 	<p>Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.</p>

<p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильное определение документов, подтверждающих соответствие товаров требованиям; - точное представление процедуры подтверждения соответствия товаров; - правильность работы с документацией, подтверждающей соответствие требованиям стандартов; - соответствие перечня документации, подтверждающей соответствие требованиям стандартов, ассортименту товаров; - анализ сопроводительных документов, подтверждающих соответствие товаров установленным требованиям стандартов. 	<p>Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.</p>
--	--	--

Иметь практический опыт

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.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация интереса к будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессионального модуля; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики. 	<p>Наблюдение и экспертная оценка в процессе освоения профессионального модуля.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Своевременность выполнения и сдачи требуемых работ; - демонстрация эффективности и качественного выполнения заданий; - рациональность планирования и организации собственной деятельности. 	<p>Наблюдение и экспертная оценка в процессе освоения профессионального модуля, в том числе оценка самостоятельной работы обучающегося.</p>

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Оптимальное решение проблемных ситуаций в рамках освоения профессионального модуля.	Экспертная оценка решения ситуационных задач, проблемных ситуаций. Наблюдение и экспертная оценка принимаемых обучающимся решений в стандартных и нестандартных ситуациях в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Оперативность поиска необходимой информации; - использование различных источников, включая Интернет-ресурсы; - эффективное применение информации для выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и экспертная оценка использования обучающимся информационных методов и приемов в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения; - соблюдение речевого этикета; - своевременное и эффективное выполнение работы командой; - проявление ответственности за результаты командной работы.	Наблюдение и экспертная оценка командной работы в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Планирование обучающимся своего профессионального и личностного развития в ходе обучения.	Наблюдение и экспертная оценка в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	- Выполнение требований нормативных документов.	Наблюдение и экспертная оценка в процессе освоения профессионального модуля.

Изучение программы модуля завершается промежуточной аттестацией, которая проводится в форме экзамена квалификационного.

**Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе профессионального модуля
ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**

Специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

№ п/п	Номера измененных		Содержание изменения/ дополнения	№ протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК	Дата ввода изменений	Подпись руководителя ОУ/ печать
	страниц	пунктов					
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							