

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Костромской торгово-экономический колледж

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»

Протокол № 8 от 12.05.2023 г.

Председатель

МС  Петропавловская Я.А.

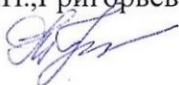
ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией  
торгово-юридических дисциплин

Протокол № 9 от 16.05.2023 г.

Председатель:  Журба Н.Н.

Автор: Феофилактова Т.Н., Григорьева Т.Н.



РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 7 от 19.05.2023 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023 г.

№ 186/п

Рабочая программа разработана на основе  
Федерального Государственного  
образовательного стандарта (ФГОС) по  
специальностям среднего  
профессионального образования (СПО)  
укрупненной группы

**38.00.00** Экономика и управление  
по специальности:

**38.02.04** Коммерция (по отраслям)

Зам. директора  А.А. Смирнова

2023 г

Рабочая программа профессионально модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 г. № 539

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

Авторы: Феофилактова Т. Н. – преподаватель;

Григорьева Т. Н. – преподаватель.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	3
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	22
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	23

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения программы** - Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.04. Коммерция (по отраслям)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности «**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 и профессиональной подготовке работников в области организации и проведении коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях при наличии среднего(полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### **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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего **360** часов, в том числе:

**Объем образовательной программы – 324** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **216** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **108** 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:

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 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.

ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

#### 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, часов	Учебная, часов	Производственная,
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1- 3.8	Раздел ПМ1.Подготовка и изучение потребительских товаров, организация и проведение оценки качества.	360	216	76	108	-	36
	<b>Производственная практика</b>						<b>36</b>
	( практика по профилю специальности)						
	<b>Всего:</b>	<b>360</b>	<b>216</b>	<b>76</b>	<b>108</b>	<b>-</b>	<b>36</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1</b> <b>Подготовка и изучение потребительских товаров, организация и проведение оценки качества.</b>		<b>216</b>	
<b>МДК.03.01</b> <b>Теоретические основы товароведения.</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1. Введение в товароведение.</b>	<b>Содержание</b>	2	1
	1. Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы.		
	<b>Практическое занятие</b>	2	2
	1. Применение методов товароведения в товароведной деятельности.		
<b>Тема 1.2. Объекты и субъекты товароведения.</b>	<b>Содержание</b>	2	1
	1. Товар как объект товароведной деятельности, потребительная стоимость и стоимость. Основопологающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров. Товароведная характеристика товара: ассортиментная, качественная, количественная и стоимостная. Общая классификация товаров потребительского и промышленного назначения. Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. формирования профессиональной компетентности		
<b>Тема 1.3. Ассортимент товаров.</b>	<b>Содержание</b>	2	1
	1. Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация		

		ассортимента по месту нахождения, охвата, широте, характеру потребностей.		
	2	Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом. Понятие. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Регулирование этих факторов. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. Ассортиментная политика: цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.	2	1
	<b>Практические занятия</b>		2	2
	1.	Расчет показателей ассортимента и анализ ассортиментной политики торговых организаций. Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент.		
<b>Тема 1.4. Качество товаров.</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1.	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров. Оценка качества. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, артикулы. Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров. Идентифицировать товары. Дефекты товаров: понятие, классификация.		
	2.	Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, артикулы. Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров. Идентифицировать товары. Дефекты товаров: понятие, классификация.	2	
	<b>Практические занятия</b>		2	3
	1	Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества; расшифровки маркировки.		
	2	Оценка качества товаров, установление градаций качества, расшифровка маркировки	2	
<b>Тема 1.5. Количественная характеристика товаров.</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1.	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий.		

		Назначение, краткая характеристика.		
<b>Тема1.6. Физические свойства товаров</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1.	Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические, электрофизические, оптические и акустические: назначение, краткая характеристика отдельных свойств.		
<b>Тема1.7. Обеспечение качества и количества товаров. Технологический цикл товародвижения.</b>	<b>Содержание</b>		4	2
	1.	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная		
	2.	Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятия о приемочном и браковочном числе.		
<b>Тема 1.8. Формирование и сохранение количества и качества товаров.</b>	<b>Содержание</b>		4	2
	1.	Обеспечение качества и количества: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество. Формирование качества. Факторы, формирующие качество и количество. Влияние отдельных факторов на качество и количество. Корректирующие мероприятия. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка. Понятие. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки. Методы упаковывания.		
	2.	Хранение. Основные понятия. Составные элементы условий хранения. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Понятие. Показатели климатического режима и их влияние на сохраняемость товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажному режиму. Регулирование показателей режима хранения.		
	3.	Санитарно- гигиенический режим складов. Показатели режима, их значимость для обеспечения количества и качества. Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Экономическая эффективность разных методов, критерии эффективности. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация		

		товаров по срокам годности и эксплуатации. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.		
Тема 1.9. Товарные потери.	<b>Содержание</b>		2	1
	1.	Товарные потери. Виды и разновидности потерь. Причины возникновения разных видов потерь, порядок из списания.		
	2	Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Расчет фактических и нормируемых потерь, естественной убыли, браковочных чисел.	2	1
<b>МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			<b>180</b>	
Тема 2.1. Продовольственные товары. Классификация.	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Продовольственные товары: понятие, назначение (пищевое и технологическое). Значение пищевых продуктов в жизни человека. Классификация продовольственных товаров (учебная, торговая) признаки классификации. Группы однородных пищевых продуктов.		
Тема 2.2 Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества продовольственных товаров.	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1	Химический состав продовольственных товаров, влияние на пищевую ценность, сохраняемость, и качество товаров. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические.		
	1	<b>Практическое задание</b> расчет энергетической ценности продуктов, влияние на пищевую ценность.	2	2
Тема 2.3. Флодоовощные товары. Классификация свежих плодов и овощей.	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1	Флодоовощные товары: понятие, назначение. .Классификация свежих и переработанных плодов и овощей. Пищевая ценность свежих плодов и овощей Краткая характеристика важнейших веществ(углеводов, органических		

		веществ ,пектиновых, минеральных веществ ,витаминов)			
<b>Тема 2.4. Свежие овощи и плоды, их характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	1	
	1.	Характеристика хозяйственно-ботанических сортов свежих овощей. требование к качеству, условия и сроки хранения.			
	2	Характеристика помологических сортов свежих плодов. требование к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	
	3	Болезни, повреждения причины возникновения, меры предупреждения. упаковка, маркировка, хранение.			
	1	<b>Практическое задание</b> определение хозяйственно-ботанического сорта свежих овощей идентификация со стандартами. Болезни, повреждения, дефекты свежих овощей,			2
	2	<b>Практическое задание</b> определение помологических сортов свежих плодов идентификация со стандартами. Болезни, повреждения, дефекты свежих плодов. Хранение, транспортировка	2	1	
<b>Тема 2.5. Продукты переработки свежих плодов, овощей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2	
	1.	Консервированные плоды, овощи, Методы консервирования. требования к качеству, хранение Условия и сроки хранения. Ассортимент переработанных плодов и овощей.			
	<b>Практическое занятие</b>		2	1	
1	Работа со стандартами на переработанные плоды. Сушеные яблоки, абрикосы, сливы. Определение дефектов, определение сортности.				
<b>Тема 2.6. Зерномучные товары.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	1	
	1.	Состояние и перспективы развития рынка зерномучных товаров. Классификация. Химический состав важнейших видов зерновых культур. Крупа. Классификация круп. Факторы, формирующие качество. Требования качества, условия и сроки хранения.			
	2	Мука, понятие и назначение Классификация, муки по составу и назначению Ассортимент муки. Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения муки.			1
	3	Хлеб: понятие и назначение. Классификация хлеба по видам муки, рецептуре, способам выпечки. Ассортимент хлеба. Товарные сорта. Оценка качества, показатели, дефекты.			

	<b>Практическое занятие</b>	2	2
	1   Оценка качества хлебобулочных изделий: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, булочная мелочь. по органолептическим показателям. Изучение болезней и дефектов хлеба по плакатам и справочникам.		
	2   <b>Практическое занятие</b> <b>оценка качества круп, макаронных изделий по органолептическим показателям</b>	2	1
			1
<b>Тема 2.7.</b> <b>Сахар, крахмал, мёд.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1   Сахар: понятие назначение. Классификация, ассортимент. состав и пищевая ценность. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение,		1
	2   Классификация, ассортимент. Мёд: состав и пищевая ценность. Общность и отличие мёда от сахара. Классификация, ассортимент. Идентифицирующие признаки разных видов мёда. Факторы обеспечивающие качество, оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение, Крахмал. Виды крахмала требования качества упаковка маркировка		1
	<b>Практическое занятие</b>	2	1
	1   <b>оценка качества сахара, крахмала по органолептическим показателям</b>		
<b>Тема 2. 8.</b> <b>Кондитерские товары.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1   Классификация кондитерских товаров. Товароведная характеристика потребительских свойств: шоколада и какао-порошка, карамели, конфет, фруктово-ягодных и мучных кондитерских изделий. Идентификация по ассортиментной принадлежности.	4	1
	2   Оценка качества. Условия и сроки хранения. Дефекты.		
	<b>Практическое занятие</b>	2	2
1   Работа с документами по подтверждению качества кондитерских товаров. Мучных кондитерских изделий			
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	1   . Оценка качества. Сахаристых кондитерских изделий. Распознавание дефектов. Составление заключения по качеству изделий.		1
<b>Тема 2. 9.</b> <b>Вкусовые товары.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1   Классификация вкусовых товаров. характеристика потребительских свойств: чая, кофе, пряностей, приправ,		

	2	Алкогольная, слабоалкогольная безалкогольная продукции. показатели качества, маркировка, дефекты, условия и сроки хранения.		2
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	
	1	Органолептическая оценка качества чая, кофе. Анализ различий товарных сортов чая и кофе		
<b>Тема 2.10. Пищевые жиры.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1	Пищевые жиры. Общая классификация. Состояние рынка. Идентификационные признаки ассортиментной принадлежности растительных масел, маргарина, спреда, животных топленых жиров, майонеза. Пищевая ценность, особенности производства, экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты.		
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	
	1	Изучение ассортимента, маркировки растительных масел, маргарина, спреда в магазине. Установление признаков и принципов деления растительных масел на товарные сорта		
<b>Тема 2.11. Молоко и молочные продукты.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1	Классификация молочных продуктов. Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, молочных консервов.		2
	2	Сыры Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение. Дефекты.		
	3	Ассортимент натуральных и переработанных сыров Сливочное масло Сырье пищевая ценность, ассортимент, требования качества условия и сроки хранения		
	<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	1
	1	Органолептическая оценка качества молочных товаров. Бальная оценка сыра, Определение сорта по полученным результатам.		
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	
2	Органолептическая оценка качества сливочного масла, Определение сорта по полученным результатам		1	
<b>Тема 2.12 Яйцо и продукты его переработки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Яйцо. понятие, назначение. Классификации яиц в соответствии стандарта. Экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты.		
	<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	2
	1	Идентификация яиц. Экспертиза качества в соответствии стандарта. Распознавание дефектов. Документы, подтверждающие качество.		
<b>Тема 2.13 Мясо и мясные товары.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	1	Состояние рынка мясных товаров в России. Классификация мяса и мясных		

	2	товаров. Товароведная характеристика мяса, колбасных изделий, Факторы, обеспечивающие качество. Оценка качества. Дефекты. упаковка, маркировка, хранение. Документы, подтверждающие качество.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Идентификация колбасных изделий по ассортиментной принадлежности, оценка качества, определение градации качества. Диагностирование дефектов. Работа с документами по подтверждению качества колбасных изделий.	<b>2</b>	2
		<b>Практическое занятие</b>		2
	2	Изучение маркировки мяса: ветеринарная и товароведческая маркировка. Клеймение мясных туш		1
<b>Тема 2.14 Рыба и рыбные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Промысловые рыбы. Характеристика основных видов семейств промысловых рыб. основные бассейны вылова рыб.		2
	2	Соленые рыбные товары. Классификация по различным признакам соленых сельдей.		
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	
	1	Определение качества соленых сельдей. Установление размера массы, составление заключения о качестве партии соленых сельдей.		1
		<b>Практическое занятие</b>		
	2	Идентификация рыбных консервов по ассортиментной принадлежности. Проверить информацию, расшифровать маркировку. Работа с документами, подтверждающими качество.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.15 Пищевые концентраты, детское питание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Пищевые концентраты. Классификация, характеристика потребительских свойств. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение, дефекты. Контрольная работа.		1
		<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	1	<b>Определение качества по органолептическим показателям пищевых концентратов первых, вторых блюд, детского питания. Провести идентификацию с нормативной документацией на данную группу товаров. Сделать выводы о соответствии качества стандартам</b>		2
<b>Тема 2.16.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			



<b>Классификация непродовольственных товаров</b>	1	Основные понятия классификации по идентификационным признакам непродовольственных товаров. Факторы, обеспечивающие качество непродовольственных товаров. Особенности свойств и показателей качества надежности, эргономических, эстетических, безопасности. Подтверждение оценки качества.	2	2
<b>Тема 2.17. Товары из пластмасс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1	Товары из пластмасс: понятие, общие свойства. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров из пластмасс.		
	<b>Практическое занятие</b>		4	
<b>Тема 2.18. «Товары бытовой химии»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1	Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Рынок товаров бытовой химии. Классификация товаров бытовой химии. Ассортимент клеящих материалов. Требования к качеству.	2	
	2.	Ассортимент моющих средств. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение		
	<b>Практическое занятие</b>		2	
	1	Идентификация моющих средств. Оценка качества товаров по стандартам. Расшифровка маркировки.	1	
<b>Тема 2.19. Силикатные товары.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1	Силикатные товары. Силикаты, стекло и керамика: понятия. Классификация и ассортимент стеклянных и керамических товаров. Оценка качества товаров этой группы, показатели качества, дефекты. Маркировка, упаковка. хранение.	1	
	<b>Практическое занятие</b>			
	1	Идентификация стеклянных и керамических изделий. Оценка качества товаров по стандартам. Диагностирование дефектов.	8	2
<b>Тема 2.20. Металлохозяйственные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1	Металлохозяйственные товары. Классификация металлохозяйственных товаров. Классификация и ассортимент металлической посуды. Потребительские свойства и показатели качества металлической посуды.		
<b>Тема 2.21.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	

<b>Мебельные и строительные товары.</b>	1	Классификация мебели и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели. Маркировка, упаковка, хранение. Классификация строительных товаров на группы, подгруппы разных ступеней, виды.		1
<b>Тема 2.22. Электробытовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1	Электробытовые товары: классификация, назначение. Классификация и ассортимент холодильных приборов и стиральных машин. Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели качества.		
<b>Тема 2.23. Канцелярские и школьно-письменные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1	Канцелярские и школьно-письменные товары: классификация, назначение. Бумага и картон: понятие, показатели качества. Классификация и ассортимент бумаги и картона, изделий из них. Требования к качеству канцелярских и школьно-письменных товаров.		
<b>Тема 2.24. Музыкальные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1	Музыкальные товары: роль музыкальных товаров в жизни общества, классификация. Струнные музыкальные товары, требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение		
	<b>Практическое занятие</b>		2	
		Изучение ассортимента струнных музыкальных товаров. Органолептическая оценка качества. Диагностирование дефектов.		
<b>Тема 2.25. Бытовые электронные товары.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1	Бытовые электронные товары: классификация. Радиоприемники, магнитофоны, телевизоры, классификация и ассортимент, основные параметры.		
<b>Тема 2.26. Фототовары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	1
	1	Фототовары: значение, классификация. Светочувствительные товары: свойства, классификация, ассортимент фотопленок, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение. Сроки годности. 2. Фотоаппараты: назначение, классификация и ассортимент.		
<b>Тема 2.27. Игрушки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1	Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей. Классификация игрушек по воспитательному, возрастному назначению и применяемым материалам. Ассортимент игрушек. Требования к качеству игрушек. Показатели безопасности.		
<b>Тема 2.28.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	

<b>Спортивные, рыболовные, охотничьи товары и средства индивидуальной защиты</b>	1	Спортивные товары: общие сведения. Классификация, ассортимент и требования к качеству этих товаров.		2
<b>Тема 2.29. Ювелирные товары и часы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1	<b>Ювелирные товары и часы:</b> общие сведения. Ювелирные товары: классификация и ассортимент. Клеймение ювелирных изделий из драгоценных металлов. Часы: классификация и ассортимент		
<b>Тема 2.30. Изделия народных художественных промыслов и сувениры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1	Изделия народных художественных промыслов и сувениры: понятие Классификация и характеристика ассортимента.		
<b>Тема 2.31. Текстильные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	1
	1	Текстильные товары: понятие, назначение. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Дефекты, оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение тканей.		
	<b>Практическое занятие</b>		4	
	1	Идентификация тканей по роду волокна, виду пряжи (нитей), ее особенностям (линейной плотности, степени и характеру крутки, отделке и пр.), переплетению, отделке (основной и специальной), плотности и др. показателям. Оценка качества. Распознавание дефектов.		
<b>Тема 2.32. Нетканые материалы и искусственный мех</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1	Нетканые материалы и искусственный мех: понятие, назначение. Классификация, свойства и ассортимент.		
<b>Тема 2.33. Ковры и ковровые изделия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1	Ковры и ковровые изделия: понятие, назначение. Классификация, свойства и ассортимент.		
<b>Тема 2.34. Швейные и трикотажные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение. Классификация и характеристика ассортимента швейных и трикотажных товаров. Размерные характеристики. Требования к качеству, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.		

	<b>Практическое занятие</b>		
	1	Идентификация швейных и трикотажных товаров по видам, возрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, способам изготовления (для трикотажных товаров), форме, силуэту, покрою, отделке. Размерам и другим признакам.	10
	2	Оценка качества швейных и трикотажных товаров.	
<b>Тема 2.35. Обувные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	<b>Обувные товары:</b> назначение Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. Размерные характеристики. Требования к качеству. Маркировка. упаковка, хранение.	
	<b>Практическое занятие</b>		4
1	Идентификация кожаной обуви по видам, половозрастному назначению, применяемым материалам верха, низа), модельно-конструктивным, размерным и другим признакам. Оценка качества. Распознавание дефектов.		
<b>Тема 2.36. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	<b>Пушно-меховые и овчинно-шубные товары:</b> понятие, назначение. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация меховых товаров.	
<b>Тема 2.37. Парфюмерно-косметические товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	<b>Парфюмерно-косметические товары:</b> понятие, назначение. Классификация и характеристика ассортимента. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение парфюмерно-косметических товаров.	
	<b>Практическое занятие</b>		4
1	Идентификация по ассортиментной принадлежности. Документы, подтверждающие качество. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям		
<b>Тема 2.38. Галантерейные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	Галантерейные товары: понятие, назначение. Классификация и ассортимент, требования к качеству. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение галантерейных товаров.	

<p><b>Самостоятельная работа при изучении ПМ 03</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение правовой базы товароведения.</li> <li>2. Составление технологических карт ассортимента товаров</li> <li>3 Информационные листы по хранению потребительских товаров</li> <li>4. Составление схемы по соблюдению сроков хранения</li> <li>5. Составление опорных конспектов.</li> <li>6. Знакомство с практическими ситуациями «Потребитель – Продавец».</li> <li>7. Изучение изменений и дополнений технических регламентов, стандартов.</li> <li>8. Составление таблиц, характеризующих идентификацию по ассортиментной принадлежности.</li> <li>9. Подборка материала по маркировке товаров.</li> </ol>	108	
<p><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Самостоятельное изучение построения схемы технологической карты.</li> <li>2. Доклады, рефераты, составление информационных листов.</li> <li>3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).</li> <li>4. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям, с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ и практических работ, отчётов и подготовка к их защите.</li> <li>5. Самостоятельное изучение построения схемы технологической карты.</li> <li>6. Подборка материала «контрольная закупка» по темам.</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю)</b></p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять показатели ассортимента;</li> <li>работа с нормативной документацией, устанавливающей требования к качеству потребительских товаров;</li> <li>- распознавание товаров по ассортиментной принадлежности;</li> <li>- соблюдение санитарно – эпидемиологических требований товаров;</li> <li>формирование ассортимента потребительских товаров, с учётом покупательского спроса и финансово-хозяйственной деятельности предприятия;</li> <li>- оформление витрин по признакам классификации потребительских товаров;</li> <li>- оценка качества потребительских товаров в соответствии стандартов;</li> <li>- консультации товара;</li> <li>- распознавание дефектов, списание товарных потерь;</li> <li>- осуществление контроля режима и сроков хранения товаров.</li> </ul>	36	
<b>Всего</b>	<b>360</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории товароведения

Оборудование лаборатории:

- комплект учебно-методической документации;
- электронные видеоматериалы;
- приборы, посуда, натуральные образцы товаров;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения: компьютер; проектор, экран.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

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

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

**Основные источники:**

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы качества. М.: Норма, 2017. 365с. Часть 1
  2. Николаева М.А. Товарная экспертиза. М.: Норма, 2017. 191с. Часть 2
  3. Нилова Л.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. М.: Инфра -М, 2018. 447с
  4. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация. - М.: Академия, 2017. – 127 с.
  5. Магер В.Е. Управление качеством. М.: Инфра -М, 2018. 175 с
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: Издательский центр «Академия», 2017. 332с

**Дополнительные источники:**

1. ФЗ О защите прав потребителей от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 04. 2020)
2. Закон РФ О техническом регулировании, 2002.
3. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза качества хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие /С.А. Вилкова - М.: Дашков и К, 2020. – 498с.

4. Чалых, Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2019- 760 с.
5. Стандарты
6. Технические регламенты действующие.

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:**

педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

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

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

<b>(освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>оценки результата</b>	<b>контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	- сформировать ассортимент в соответствии с ассортиментной политикой организации и конкурентоспособности -выполнить поиск необходимой информации по формированию ассортимента.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; зачёт по теме номенклатура показателей
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	- организовать порядок списания товарных потерь в магазине - выявить стандартные и нестандартные ситуации в области оценки качества товаров, хранения.	МДК «Теоретические основы» -ДЗ



<p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>- выполнить идентификацию маркировки в соответствие нормативных документов (однородной группы товаров). - обосновать схему различных видов маркировки(однородной группы товаров)</p>	<p>зачёт по теме маркировка мясных и рыбных товаров</p>
<p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p>	<p>идентифицировать предложенные образцы (однородных групп товаров) на соответствие ассортиментной принадлежности. -организовать исследования качественных показателей товара по стандартам</p>	<p>Проверочная контрольная работа по МДК «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» Темы: 2.1 -2.15; Темы: 2.16-2.38</p>

<p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</p>	<p>-способы хранения и транспортирования товаров. -соблюдение условий и сроков хранения; -оформление сопроводительных документов. -применение, выбор и методов работы с документами</p>	<p>тестирование</p>
<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>- Проводить оценку качества органолептическими и лабораторными методами. Работа с Сан-Пин.</p>	<p>квалификационный экзамен по профессиональному модулю;</p>
<p>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные</p>	<p>Обосновать оценку подтверждения соответствия товаров.</p>	<p>защита практических работ</p>
<p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению</p>	<p>Работа с нормативными документами.</p>	<p>защита практических работ</p>

соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю		
--	--	--

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>защита творческих работ;</li> <li>тестирование;</li> <li>устный опрос;</li> <li>зачет</li> </ul>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>решение ситуационных задач; защита практических работ;</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>решение ситуационных задач;</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>защита рефератов;</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами</p>	<p>оценка работы в тренинге;</p>

коллегами, руководством, потребителями	в ходе обучения.	
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 8. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- использование нормативной базы для аргументации принятых решений при выполнении практических занятий и лабораторных работ	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие личностных результатов реализации программы воспитания

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
---	--	---

<p>ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.</p>	<p>- сотрудничество с клиентами в строгом соблюдении требований законодательства.</p>	<p>Наблюдение и оценка действий обучающихся на аудиторных занятиях.</p>
<p>ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p>- демонстрация сознательного отношения к непрерывному образованию.</p>	<p>Наблюдение и оценка действий обучающихся на аудиторных занятиях.</p>
<p>ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.</p>	<p>- демонстрация- демонстрация гражданского отношения к профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение и оценка действий обучающихся на аудиторных занятиях.</p>