

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Узунова Галина Петровна
Должность: Директор
Дата подписания: 06.12.2023 13:59:39
Уникальный программный ключ:
ec29c88afcd483fc3f14efec2359d2c1514e1daf0b74e9301ec46ce98af9ca5f

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ»
«ОТКРЫТЫЙ ТАВРИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор
АНО «ПОО» «Открытый
Таврический колледж»
Г.П. Узунова
«06» 12 2023г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
МДК. 03.01. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ
(код, наименование)

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
38.02.04 КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ)
(код, наименование)

МЕНЕДЖЕР ПО ПРОДАЖАМ
(квалификация)

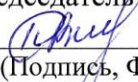
БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ
(базовый, углубленный)

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ
ОЧНАЯ

Симферополь, 2023г.

РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА
на заседании цикловой комиссии по
профессиональной и практической
подготовке специальности 38.02.04
Коммерция (по отраслям)

Протокол № 1
от «31» 08 2023г.

Председатель цикловой комиссии

Мазниченко В. Л.
(Подпись, Ф.И.О.)

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности
среднего профессионального
образования
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

(код, наименование специальности)

Разработчик:

Мазниченко В. Л., преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

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

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (базовая подготовка), укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

Учебная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе изучения 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 примерной программы профессионального модуля:

всего – __447__ часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – __303__ часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – _202_ часов;

самостоятельной работы обучающегося – _101__ часов;

производственной практики – __144__ часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.- ПК 3.8.	МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	153	102	48		51			
	МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	150	100	52	-	50	-		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	144							144
	Всего:	447	202	100	-	101	-	-	144

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

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, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров		303	
Раздел 1. МДК 03.01. Теоретические основы товароведения		153	
Тема 1.1. Содержание товароведения	Лекции Ключевые понятия, продукция, товар товароведения. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения их связи. Предмет и содержание товароведения.	6	1 2
	Самостоятельная работа Схемы: Общая классификации продовольственных товаров Общая классификации не продовольственных товаров		3 3
	Тема 1.2 Качество товара	Лекции Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества. Технический уровень качества. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.	6
Практические занятия Анализ Технических требований к качеству. <i>Разбор конкретных ситуаций</i> *: Определение качества товаров. Тестирование.	4	2	
	Самостоятельная работа Схемы: «Классификация потребительских свойств и показателей качества товаров»	6	3

	«Номенклатура потребительских свойств товара» Сообщение: «Критерии выбора потребительских свойств и показателей качества товаров»		
Тема 1.3 Классификация товаров	Лекции	6	1 2
	Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование: понятие, структура методов, разновидности, их достоинства и недостатки. Применимость в товароведении. Общегосударственные классификаторы, понятие, классификация, назначение, структура. Классификация потребительских товаров. Общая и частная классификация		
	Практические занятия	4	2 3
	Распознавание разновидности метода классификации и составление классификации товаров. Опрос по теме. Тестирование.		
	Самостоятельная работа	6	3
	Схема - Классификация потребительских товаров		
Тема 1.4 Ассортимент товаров	Лекции	6	1
	Основные понятия, ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. Свойства и показатели ассортимента: определение назначение расчет. Товарный артикул как единица измерения показателей ассортимента: понятие, назначение, отличительные признаки. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности.		
	Самостоятельная работа	6	3
	Доклад «Анализ рациональности ассортимента конкретного торгового предприятия» Конспект «Отличительные признаки ассортимента и номенклатуры товаров»		
Тема 1.5 Стандартизация и сертификация товаров	Лекции	6	1 2
	Понятие стандартизации и сертификации товаров. Задачи стандартизации. Виды стандартов и формы стандартизации.		
	Практические занятия	4	2
	Изучение документации по сертификации товаров Письменный опрос.		

	Самостоятельная работа	6	3
	Изучение документации по сертификации товаров		
Тема 1.6 Информация о товаре	Лекции	6	1 2
	Виды и формы товарной информации. Товарная, словесная, цифровая, изобразительная, символическая и штриховая информация. Их характеристика. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Характеристика средств товарной информации: маркировка, информационные знаки, знаки соответствия или качества, знак обращения на рынке. Штрих коды: классификация, структура. Необходимость применения штрих кодов. Технология штрихового кодирования.		
	Практические занятия	4	2
	<i>Разбор конкретных ситуаций*</i> : Изучение штриховых кодов. Кодирование товаров. Тестирование.		
	Самостоятельная работа	6	3
	Конспект «Размерные, манипуляционные и предупредительные знаки» Схема «Элементы маркировки и соотношение товарной информации»		
Тема 1.7 Виды товарных потерь	Лекции	6	2
	Товарные потери виды потерь. Причины возникновения потерь. Порядок списания потерь.		
	Самостоятельная работа	6	3
	Реферат: «Комплекс мероприятий по предупреждению и снижению потерь в продовольственных торговых организациях» Схема «Виды и причины возникновения потерь»		
Тема 1.8 Условия и сроки хранения и транспортировки товара	Лекции	6	2
	Транспортировка товара. Обеспечение сохранности товаров. Сроки хранения товаров.		
	Практические занятия	4	2 3
	Решение задач. Опрос. Тестирование		
	Самостоятельная работа	6	3
	Схема «Классификация товаров по срокам годности»		

Тема 1.9. Санитарно-эпидемиологические требования к товарам	Лекции	6	3
	Требования к товарам с учетом санитарно-эпидемиологических норм.		
	Практические занятия	4	3
	<i>Разбор конкретных ситуаций*</i>		
	Самостоятельная работа	6	3
Работа с документами «Требования санитарно-эпидемиологических служб»			
Раздел 2. МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		150	
Тема 2.1 Состав пищевых продуктов	Лекции	2	1 2
	Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Безопасность пищевых продуктов. Стандартизация пищевых продуктов.		
	Практические занятия		4
	<i>Разбор конкретных ситуаций*</i> : Определение энергетической ценности пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа	2	3
Сообщение «Классификация веществ по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые)»			
Тема 2.2 Зерномучные товары	Лекции	2	2
	Классификация зерномучных товаров, характерные признаки. Потребности, удовлетворяемые зерномучными товарами. Пищевая ценность: свойства, показатели, их особенности. Краткая характеристика зерна как одного из важнейших биржевых товаров и сырья для зерномучных товаров. Особенности состава и строения; потребительские свойства. Товароведная характеристика круп, муки и продуктов их переработки: макаронных изделий, хлебобулочных изделий, по пищевой ценности, ассортименту, назначению, сырью, процессам производства, упаковке и маркировке. Оценка качества зерномучных товаров Определяющие и специфические показатели разных групп, товарные сорта. Дефекты технологические и предреализационные: причины их возникновения, пути устранения. Хранение разных подгрупп зерномучных товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери при хранении:		

	виды, причины возникновения и пути сокращения.		
	Практические занятия	4	2
	Изучение показателей качества одной из подгрупп зерномучных товаров по стандарту. <i>Разбор конкретных ситуаций*</i>		3
	Самостоятельная работа	2	3
	Сообщение «Рынок зерна и продуктов его переработки; состояние и перспективы развития»		
	Схема «Классификация зерномучных товаров по характерным для них признакам		
Тема 2.3 Фрукты, овощи и продукты их переработки	Лекции	2	1
	Классификация плодоовощных товаров: свежих плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки. Потребности, удовлетворяемые плодоовощными товарами. Состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу, строению, использованию, сортаменту. Оценка товарного качества свежих плодов и овощей. Определяющие и специфические показатели, их дифференциация по назначению (для заготавливаемой и реализуемой продукция). Градации качества: продукция стандартная, нестандартная, отход. Деление на помологические группы. Товарные сорта и классы стандартной продукции Принципы деления. Дефекты: микробиологические, физиологические, биологические. причины возникновения и пути устранения. Упаковка и маркировка.		2
	Практические занятия	4	2
	Изучение показателей качества одной из подгрупп зерномучных товаров по стандарту. <i>Разбор конкретных ситуаций*</i>		
	Самостоятельная работа	2	3
	Схема «Классификация плодоовощных»		
Тема 2. 4 Сахар и кондитерские изделия	Лекции	2	1
	Классификация сахара, меда, кондитерских изделий. Признаки общей и частных классификаций. Потребности, удовлетворяемые сахаром, медом и кондитерскими изделиями. Состав и пищевая ценность разных групп кондитерских товаров, отличительные признаки. Товароведная характеристика сахара, меда, кондитерских изделий: фруктово-ягодных. карамельных, конфетных, шоколадных, какао, халвы, драже, ириса, печенья, пряников, вафель тортов, пирожных, кексов, рулетов, восточных сладостей по ассортименту, составу, пищевой ценности, особенностям сырья и процессам производства Жевательная резинка: понятие назначение,		2

	<p>классификация, факторы. Оценка качества кондитерских товаров. Определяющие и специфичные показатели качества. Товарные сорта отдельных видов. Дефекты: технологические и предреализационные. Фальсификация шоколада и других кондитерских изделий. Упаковка и маркировка кондитерских товаров. Хранение кондитерских товаров. Условия и сроки хранения разных групп кондитерских товаров. Критерии окончания сроков хранения.</p>		
	Практические занятия	4	2
	Изучение показателей качества различных подгрупп кондитерских изделий по стандарту. <i>Разбор конкретных ситуаций*</i>		3
	Самостоятельная работа	2	3
	Схема «Общая классификация кондитерских товаров»		
Тема 2. 5 Вкусовые продукты	Лекции	2	1
	Рынок алкогольных, безалкогольных, слабоалкогольных напитков, чая. кофе: состояние и перспективы развития Классификация вкусовых товаров по основным физиологически активным веществам. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами. Состав и пищевая ценность разных подгрупп вкусовых товаров, отрицательное влияние физиологически активных веществ товаров отдельных подгрупп на организм человека. Товароведная характеристика вкусовых товаров однородных групп (водок, ликеро-наливочных изделий, вин, коньяка, пива, безалкогольных напитков. чая. кофе, пряностей, приправ). Оценка качества вкусовых товаров. Определяющие и специфичные показатели, их значение для формирования спроса и конкурентоспособности товаров. Товарные сорта отдельных групп, принципы деления. Дефекты, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Упаковка и маркировка товаров этой группы. Хранение различных групп вкусовых товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери. Причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		2
	Практические занятия	4	2
	<i>Разбор конкретных ситуаций*</i> Изучение показателей качества по стандарту.		3
	Самостоятельная работа	3	3
	Схема «Вкусовые товары»		
	Лекции	2	

Тема №2.6 Рыба и рыбные товары	<p>Товароведная характеристика отдельных подгрупп рыбных товаров.</p> <p>Морепродукты животного и растительного происхождения: назначение, классификация, товароведная характеристика по строению, составу, пищевой ценности, использованию, оценке качества, дефектам. Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохраняемости товаров. Товарные сорта, принципы деления. Дефекты: виды и причины возникновения. Упаковка, маркировка и хранение рыбных товаров. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери.</p>		2
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Реферат: «Рынок рыбы и продуктов ее переработки. Состояние и перспективы развития. Районы лова и разведения рыбы». «Проблемы рыбоводства и рыболовства: экологические и экономические. Воспроизводстве биоресурсов моря, государственное регулирование вылова рыбы и морепродуктов отдельных видов».</p>	3	3
Тема № 2. 7 Мясо и мясные товары	<p>Лекции</p> <p>Классификация мяса и продуктов его переработки. Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров. Оценка качества. Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохраняемости товаров.</p> <p>Фальсификация колбасных изделий и консервов. Дефекты: виды и причины их возникновения. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения. Товарные потери.</p>	2	1 2
	<p>Самостоятельная работа</p>	3	3
	<p>Схема «Общие и специфические показатели качества мясных товаров»</p>		
Тема № 2. 8 Молоко и молочные продукты	<p>Лекции</p> <p>Классификация молока и продуктов его переработки. Признаки общей и частной классификации. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки Структура молока и масла. Товароведная характеристика отдельных подгрупп молочных товаров по ассортименту, составу, пищевой ценности, назначению, особенностям сырья, процессам производства.</p> <p>Оценка качества молочных товаров Определяющие и специфичные показатели, их значение для качества и сохраняемости, повышения конкурентоспособности. Принципы деления на товарные сорта отдельных групп. Пересортица: признаки возникновения и пути устранения. Фальсификация молочных товаров. Дефекты технологические и предреализационные. Причины возникновения. Упаковка,</p>	2	2

	маркировка и хранение молочных товаров. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения.		
	Практические занятия	4	2
	Изучение показателей качества по стандарту. <i>Разбор конкретных ситуаций*</i> .		3
	Самостоятельная работа	3	3
	Конспект «Источники поступления товаров на рынок. Проблемы рынка молочных товаров» Сообщение «Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития» Схема «Классификация молочных товаров»		
Тема 2.9 Яйца и пищевые жиры	Лекции	2	1
	Яйца куриные. Пищевая ценность, виды и категории, признаки доброкачественности. Маркировка, хранение. Яйцепродукты. Методы производства, хранения. Растительные масла, животные и кулинарные жиры. Маргарин. Пищевая ценность и биологическая эффективность. Ассортимент. Показатели качества, оценка качества, расфасовка, упаковка, маркировка и хранение.		2
	Самостоятельная работа	3	3
	Схема «Классификация яиц и пищевых жиров»		
Тема 2.10 Дрожжи, разрыхлители и пищевые красители	Лекции	2	1
	Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители. Желирующие вещества. Пищевые красители. Требования, предъявляемые к качеству, упаковке и хранению хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей.		2
	Практические занятия	4	2
	<i>Разбор конкретных ситуаций*</i>		
	Самостоятельная работа	3	3
	Схема «Классификация желирующих и красящих пищевых продуктов»		
Тема 2.11 Текстильные, галантерейные и швейно-трикотажные товары	Лекции	4	
	Общие сведения о текстильных волокнах и их классификация. Пряжа и нити. Классификация и характеристика ткацких переплетений. Отделка тканей. Потребительские свойства тканей. Упаковка, маркировка и хранение тканей. Потребительские свойства галантерейных товаров. Текстильная галантерея. Кожаная галантерея. Металлическая галантерея. Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Зеркала. Щеточные изделия. Контроль качества галантерейных товаров. Факторы, формирующие потребности населения в одежде. Потребительские свойства одежды. Материалы для изготовления одежды. Формирование		1 2

	<p>потребительских свойств одежды в процессе изготовления. Ассортимент швейных и трикотажных товаров.. Контроль качества швейных и трикотажных товаров.. Маркировка, упаковка и хранение швейных и трикотажных товаров.</p>		
	<p>Практические занятия</p>	4	2
	<p><i>Разбор конкретных ситуаций*</i> Оценка качества тканей по стандарту. Определение сорта. Изучение ассортимента швейных и трикотажных товаров. Оценка качества швейных и трикотажных товаров на соответствие требованиям стандартов.</p>		3
	<p>Самостоятельная работа Конспект «Факторы, формирующие ассортимент и качество тканей: вид и структура пряжи и нитей, переплетение (конструкция), технологические процессы производства (в т.ч. отделки)». Сообщение «Новые виды отделки»</p>	3	3
<p>Тема 2.12 Пушно-меховые и шубные товары</p>	<p>Лекции</p>	2	
	<p>Пушно-меховое сырье: показатели качества и процесс производства. Пушно-меховой полуфабрикат: классификация ассортимента и показатели качества. Технология производства готовых меховых изделий.</p>		2
	<p>Практические занятия</p>	4	2
	<p>Оценка качества меха. <i>Разбор конкретных ситуаций*</i></p>		3
	<p>Самостоятельная работа Схема «Классификация пушно-меховых товаров»</p>	3	3
<p>Тема 2.13 Кожевенно-обувные товары</p>	<p>Лекции</p>	4	2
	<p>Обувные товары: общие сведения, классификация, состояние рынка обуви и перспективы его развития. Кожаная обувь. Факторы, формирующие ассортимент и качество: исходные материалы, моделирование и конструирование, технологические процессы производства. Обувные материалы. Обувные кожи: классификация, виды, показатели качества, обзор ассортимента. Искусственные и синтетические обувные материалы: классификация, свойства. Характеристика искусственных и синтетических обувных материалов для низа, верха обуви, внутренних и промежуточных деталей. Текстильные материалы для обуви. Влияние применяемых материалов на качество обуви.</p>		

	<p>Моделирование и конструирование обуви: особенности, влияние этих процессов на качество кожаной обуви. Производство кожаной обуви. Детали обуви и методы крепления низа: классификация, виды, влияние на потребительские свойства обуви. Отделка обуви.</p>		
	<p>Практические занятия</p>	4	2
	<p>Изучение ассортимента обуви (кожаной, резиновой и полимерной, вяленой). Оценка качества обувных товаров по стандарту. Определение градации качества. <i>Разбор конкретных ситуаций*</i></p>		3
	<p>Самостоятельная работа Сообщение «Валяная обувь: общие сведения» Схема «Классификация обувных товаров»</p>	3	3
<p>Тема 2.14 Электробытовые товары. Культтовары</p>	<p>Лекции</p>	4	2
	<p>Электробытовые товары: понятие. Рынок электробытовых товаров: состояние и перспективы развития. Классификация электробытовых товаров по различным признакам: назначение, место установки, условия эксплуатации, тип защиты от поражения электрическим током, степень защиты от влаги, климатическое исполнение и др. Факторы, формирующие качество и ассортимент электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров. Световые приборы и источники света, бытовые светильники. Новые виды ламп, в том числе энергосберегающие. Особенности конструкции и показатели качества бытовых светильников. Электронагревательные приборы. Электрические двигатели, стиральные машины. Бытовые сушильные машины и устройства, приборы и машины для глажения. Особенности конструкции, классификация и характеристика ассортимента. Приборы холодильные электрические бытовые (холодильники, морозильники). Особенности конструкции, классификация и характеристика ассортимента. Обозначение холодильных приборов. Бытовые электроприборы для поддержания микроклимата в помещении: общие требования, особенности конструкции, классификация и характеристика ассортимента. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Меры безопасности при эксплуатации и хранении.</p>		
	<p>Практические занятия Анализ особенностей информации, содержащейся в маркировке и эксплуатационных документах на электробытовые товары. Расшифровка маркировки. <i>Разбор конкретных ситуаций*</i></p>	4	2
	<p>Самостоятельная работа Рефераты «Бытовые электронные товары: общие сведения, роль в жизни, общества и бизнесе,</p>	3	

	состояние рынка и перспективы развития, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество» «Бытовые уборочные машины (пылесосы). Особенности конструкции, принцип действия, классификация. Машины для механизации кухонных работ (посудомоечные машины, миксеры, кухонные комбайны)»		
Тема 2.15 Мебельные и строительные товары	Лекции Материалы для изготовления мебели. Классификация ассортимента мебельных товаров. Качество и сертификации мебельных товаров. Маркировка и упаковка мебели. Материалы строительные. Классификация строительных материалов: по виду сырья, по назначению. Свойства строительного материала. Металлические товары. Инструментальные товары. Санитарно-техническое оборудование.	4	2
	Самостоятельная работа Реферат «Состояние современного рынка строительных товаров и перспективы его развития. Схема «Характеристика подгрупп строительных товаров»	3	3
	Лекции Потребительские свойства стеклянных бытовых товаров. Классификация и характеристика ассортимента стеклянных бытовых товаров Контроль качества стеклянных бытовых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных бытовых товаров Потребительские свойства керамических бытовых товаров Классификация и характеристика ассортимента керамических бытовых товаров Контроль качества керамических бытовых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение керамических бытовых товаров. Лакокрасочные товары. Клеи. Моющие средства. Средства для ухода за жилищем, садом и огородом. Маркировка, упаковка и хранение товаров бытовой химии	4	1 2
Тема 2.16 Бытовые и прочие товары	Практические занятия	4	2
	Непродовольственные товары надлежащего качества, не подлежащие возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации. <i>Разбор конкретных ситуаций*</i>		3

	<p>Самостоятельная работа Изучение ассортимента стеклянных, керамических бытовых товаров в торговой сети магазинов города. Схема классификации моющих средств. Схема классификации лакокрасочных материалов. Расшифровка маркировки стеклянных, керамических, моющих и лакокрасочных товаров.</p>	3	3
<p>Тема 2.17 Парфюмерно-косметические товары</p>	<p>Лекции</p> <p>Парфюмерно-косметические товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерно-косметических товаров: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров. Оценка качества и показатели качества (в т.ч. безопасности). Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров.</p>	4	2
	<p>Самостоятельная работа Реферат «Состояние современного рынка парфюмерно-косметических товаров и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерно-косметических товаров: сырье, технология производства» Схема «Характеристика подгрупп парфюмерно-косметических товаров»</p>	3	3
<p>Тема 2.18 Ювелирные товары</p>	<p>Лекции</p> <p>Факторы, формирующие потребительские свойства ювелирных товаров. Клеймение ювелирных изделий Классификация и характеристика ассортимента ювелирных товаров Контроль качества ювелирных товаров Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение ювелирных товаров.</p>	2	2
	<p>Практические занятия</p> <p>Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Анализ фактического ассортимента парфюмерно-косметических товаров в розничной торговой сети. <i>Разбор конкретных ситуаций*</i></p>	4	2 3
	<p>Самостоятельная работа Реферат «Состояние современного рынка парфюмерно-косметических товаров и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерно-косметических товаров: сырье, технология производства» Схема «Характеристика подгрупп парфюмерно-косметических товаров»</p>	3	3
	Итого:		144
ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)		144	

Виды работ:	Содержание		
1. Ознакомление с профилем организации	Ознакомление с профилем организации, ее структурой и прохождении инструктажа по ТБ. Общая характеристика склада торгового предприятия		
2. Анализ структуры ассортимента товаров по характеру спроса	Анализ структуры ассортимента товаров по характеру спроса. Анализ спроса на товары, поставляемые различными предприятиями-поставщиками. Анализ причин, влияющих на соотношение спроса и предложения.		
3. Организация торгово-технологического процесса товарного склада	<p>Организация, порядок и сроки заключения договоров с поставщиками.</p> <p>Приемка товаров, тары по количеству и качеству от различных поставщиков, ознакомление с товарно-сопроводительными документами, анализ документов</p> <p>Составление рекламаций и претензий поставщику на некачественные товары</p> <p>Условиями хранения товаров и тары на складе торговой организации.</p> <p>Подготовки товаров к продаже, размещение их на рабочих местах продавцов и в торговом зале. Выкладка товаров</p> <p>Причины возникновения товарных потерь в магазине (складе), порядком их списания</p> <p>Анализ состояния работы по обеспечению сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Организация отпуска и отгрузки товара со склада по заявкам.</p>		
4. Ассортиментная политика торгового предприятия.	<p>Ассортимент магазина. Порядок утверждения и контроль за его соблюдением.</p> <p>Структура ассортимента и расчёт широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента магазина.</p> <p>Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина.</p>		
5. Оценка качества товаров	<p>Оценка качества товаров, поступающих в организацию органолептическими и инструментальными методами. Определение соответствия товаров установленным требованиям.</p> <p>Участие в отборе проб и образцов товаров. Участие в экспертизе товаров, оформление документации.</p> <p>Определение градации качества товаров. Определение причин возникновения дефектов. Определение приемочного и браковочного чисел</p>		

		при приемке товаров различных групп, определение сорта , класса. Установление соответствия характеристик товаров их маркировке.		
6. Организация работы в структурном подразделении		Оценка эффективности деятельности организации Планирование работы подразделения. Принятие управленческих решений Деловое и управленческое общение		
ПМ.03.ЭК Квалификационный экзамен				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» осуществляется в аудиториях оснащенных мультимедийной техникой.

Оснащение рабочего места студентов во время выполнения практических заданий профессионального модуля включает:

Оборудование:

- рабочие места по количеству студентов;
- мультимедиа проектор;
- тесты и ситуационные задания;
- рабочие тетради

Технические средства:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением MS Windows XP W, MS Office
- калькуляторы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Грибанова И.В. Товароведение [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 360 с. — 978-985-503-581-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67766.html>
2. Минько Э.В. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 156 с. — 978-5-4488-0148-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70617.html>

Дополнительные источники:

1. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / О.Б. Горюнова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2017. — 760 с. — 978-5-394-01966-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70874.html>
2. Долганова Н.В. Хранение продовольственных и непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Долганова, С.О. Газиева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2016. — 200 с. — 978-5-

4377-0075-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51501.html>

3. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / А.П. Ходыкин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2014. — 544 с. — 978-5-394-01736-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10991.html>
4. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2017. — 930 с. — 978-5-394-01955-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60532.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете Товароведение, где рассматриваются темы для получения знаний по МДК.03.01 Теоретические основы товароведения, МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, которые закрепляются письменным и устным опросом, тестированием по пройденным разделам.

Производственная практика (по профилю специальности) ПП.03 проводится концентрированно после окончания изучения МДК03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» является освоение студентами обязательного учебного материала по соответствующей теме разделов модуля и получением допуска к выполнению заданий производственной практики.

Для успешного выполнения самостоятельных заданий в процессе освоения ВПД Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров со студентами проводятся групповые тематические консультации.

Учебные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля: «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Экономика организации», «Статистика»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования экономического профиля и стажа практической работы.

Руководство практикой может быть возложено на дипломированных специалистов – преподавателей междисциплинарных курсов.

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

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.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, рациональность	Оценка правильности выполнения практической работы по анализу ассортиментной политики. Текущий контроль по тестам
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Показатели естественной убыли, предреализационных товарных потерь (решение ситуационных задач)	Оценка правильности решения ситуационных задач. Текущий контроль по тестам
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Реквизиты маркировки конкретных товаров. Показатели достаточности информации на маркировке в соответствии с ГОСТ Р	Текущий контроль. Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Признаки и классификационные группировки. Показатели идентификации ассортиментной принадлежности. Показатели качества. Дефекты. Градации качества	Текущий контроль по тестам. Практический контроль результатов идентификации, оценки качества, диагностики дефектов и определения градации качества

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Показатели климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования. Сроки хранения и транспортирования. Реквизиты товаросопроводительных документов	Проверка правильности решения ситуационных задач и оформления накладных.
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов	Текущий контроль знаний по тестам. Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	Показатели измерения количества товаров (массы, объема, длины, диаметра, температуры, относительной плотности и др.) в системных и внесистемных единицах	Текущий контроль знаний по тестам. Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Реквизиты сертификатов соответствия или деклараций соответствия.	Текущий контроль знаний по тестам. Оценка правильности